



Beeren-Bowle Antipasti

Caesar Salad mit Melone

Poulet al limone mit Nudeln

Zwetschgen-Tiramisu im Glas



Beeren-Bowle mit Antipasti

Für 6 Person im Wasserglas

2 dl	Beerensirup
1 dl	Limettensaft
9 dl	Mineralwasser mit Kohlensäure
250 gr.	Heidelbeeren
250 gr	Brombeeren
1 Bund	Pfefferminze zum garnieren
Einige Eiswürfel	



Zubereitung:

Sirup und Limettensaft in einen Krug geben, Wasser dazugießen
Beeren und Pfefferminze mit den Eiswürfeln begeben, servieren

Antipasti:

Oliven, Tomaten, Tete de moine, Crissini, Nüsse, gefüllte Peperoni



Caesar Salad mit Melone

3 TL	scharfer Senf
4 EL	Essig
6 EL	Olivenöl
150 gr	Naturjoghurt
1 TL	Worcestershire-Sauce
2 kleine	Knoblauchzehen
½ TL	Salz
Wenig Pfeffer	
1 Bund	Schnittlauch
6	Mini Lattich
100 gr	Sbrinz am Stück
1	Cavaillon Melone
12	Tranchen Bratspeck
Salz Pfeffer	nach Bedarf

Zubereitung Sauce:

Senf, Essig, Öl, Joghurt und Worcestershire-Sauce in einer Schüssel verrühren
Knoblauch dazupressen
Sauce würzen

Zubereitung Salat:

Lattiche vierteln, auf einer Platte anrichten, Sauce darüber träufeln
Schnittlauch fein schneiden
vom Käse mit dem Sparschäler Späne abschälen
Schnittlauch und Käse darüber streuen
Melone schälen, halbieren, entkernen, in 12 Schnitze schneiden
Melonen mit je einer Specktranche umwickeln
Eine Bratpfanne heiss werden lassen
Melonenschnitze portionenweise beidseitig je ca. 2 Min braten
Würzen, auf dem Salat anrichten



Poulet al Limone

Für 6 Personen Hauptgang

6 x 150 gr	Pouletbrüstli (halbieren)
Salz Pfeffer	
Wenig Mehl	
2 EL	Bratbutter
1,5 dl	Weisswein
1	Bio Zitrone, Saft
1,5 dl	Hühnerbouillon
150 gr	Butter, kalt in Würfelchen
1	Bio Zitrone in dünne Scheiben
3 EL	Schnittlauch fein geschnitten
500 gr	Nudeln (fine food)

Zubereitung Fleisch:

Schnitzel würzen, mit Mehl bestäuben

In der heissen Butter beidseitig je 2 Min anbraten, aus der Pfanne nehmen, Im 80° vorgeheizten Ofen warmhalten

Wein, Zitronensaft und Bouillon in die Pfanne giessen, auf die Hälfte einkochen

Butterwürfelchen nach und nach einrühren

Zitronenscheiben dazugeben, kurz mitköcheln

Fleisch und Schnittlauch in die Sauce geben, erwärmen, servieren

Zubereitung Nudeln:

Gemäss Packung



Zwetschgen Tiramisu

Für 6 Personen

800 gr	Zwetschgen entsteint, evtl. tiefgefroren
1	Bio Zitrone, Saft
50 gr	Zucker
1	Zimtstange
500 gr	Halbfettquark
250 gr	Mascarpone
50 gr	Zucker
1	Vanilleschote, herausgekratzte Samen
150 gr	Guetzli knusprig (z. B. Sablés)

Zubereitung Kompott:

Die Zwetschgen vierteln

Mit dem Zitronensaft, dem Zucker und der Zimtstange in eine Pfanne geben und aufkochen

Leise kochen lassen, bis die Zwetschgen zu zerfallen beginnen und die Flüssigkeit etwas eingekocht ist

Zimtstange entfernen und das Kompott falls nötig mit einem Kartoffelstampfer noch etwas zerdrücken

Auskühlen lassen

Zubereitung Creme:

Halbfettquark, Mascarpone, Zucker und Vanillesamen in eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen gut verrühren

Für die Brösmeli die Guetzli grob zerbröckeln

Anrichten:

Creme, Kompott und Brösmeli abwechslungsweise und in mehreren Schichten in die Gläser füllen

Abschliessen mit einer Schicht Brösmeli

Bis zum Servieren kühlstellen

