

**Apéro  
Prosecco  
Foccacia al formaggio**

\*\*\*\*\*

**Sardinas marinadas**

\*\*\*\*\*

**Kalte Melonensuppe**

\*\*\*\*\*

**Kalbfleischspiessli vom Grill  
und  
Gemüse „al horno“**

\*\*\*\*\*

**Nektarinen an Thymianjus**

**Apéro**  
**Prosecco**  
**Focaccia al formaggio**



Focaccia ist ein italienisches Fladenbrot, das auch ofenwarm sehr gut schmeckt.

**Fertiger Pizzateig** zu einem Fladen formen und auf ein Blech legen.

**Belag:**

Gorgonzola-Mascarpone in Würfel schneiden und darüber verteilen.

**Backen:**

Ca. 20- 30 Min in den auf 200° vorgeheizten Ofen schieben.

# Sardinas marinadas

## Zutaten

Für 4 Personen

400 g Sardinenfilet

1 Essiggurke

6 Radieschen

Peterli

1 kleine Zwiebel

Salatsauce

1 EL Olivenöl

1 EL Balsamico - Essig bianco

1 Priesse Salz



## Zubereitung

*Dieses einfache und sehr schmackhafte Gericht wurde oft bei einer sommerlichen Brotzeit um sechs Uhr abends eingenommen. Danach arbeitete man wieder auf den Feldern, bis es dunkel wurde. Dieses Gericht wurde gerne in Gemeinschaft gegessen, man trank und sang dabei.*

Sardinenfilet mit Haushaltspapier abtupfen und enthäuten.

Essiggurke, Radieschen, Zwiebel und Peterli in ganz kleine Würfel schneiden.

Das Gemüse mit 2/3 der Salatsauce mischen.

Sardinenfilet auf Teller anrichten (Sternförmig) und mit der restlichen Salatsauce beträufeln.

Das Gemüse auf die Mitte der Filets anrichten und servieren.

Dazu passt Pariserbrot.

# Kalte Melonensuppe

## Zutaten

Für 4 Personen

1 Netzmelone  
Saft von 1 Zitrone  
250 g Naturjogurt  
200 ml Prosecco  
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer  
1 kleine Salatgurke  
Pfefferminze



## Zubereitung

Melone halbieren, Fruchtfleisch herauslösen und grob würfeln. Melonen mit Zitronensaft und Jogurt pürieren. Sekt unter die Melonensuppe rühren, nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.  
Kalt stellen.

Salatgurke in feine Würfel schneiden.  
Suppe auf Teller verteilen, mit Paprika, Pfefferminz und Gurkenwürfeln bestreut servieren.

# Kalbfleischspiessli vom Grill und Gemüse „al horno“

## Frische Saisongemüse aus dem Ofen

Für 4 Personen

### Zutaten

500 gr. kleine, fest kochende Kartoffeln  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
2 Peperoni rot/gelb  
1 Aubergine  
3 kleine Zucchini  
2 Thymianzweige.  
Einige Cherrytomaten  
1 Chilischote

### Vinaigrette

4 EL Olivenöl  
Saft von 1 Zitrone

Pfeffer  
Fleur de sel



### Zubereitung

Gemüse waschen und putzen und grob würfeln, Cherrytomaten halbieren und Chilischote im Ganzen belassen.

In einem Bräter 4 EL Olivenöl geben. Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten nebeneinander hineinlegen, Knoblauch und Zwiebeln darüber streuen und bei 180° im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten garen. Den Bräter aus dem Ofen nehmen und die vorbereiteten Gemüsestücke (ohne Tomaten), den Chili und die Thymianzweige zu den Kartoffeln legen, und alles weiter ca. 20 Minuten garen. Nun die Tomaten ebenfalls in den Bräter legen. Nochmals 5 – 10 Min garen.

Für die Vinaigrette das Olivenöl mit dem Zitronensaft mischen ( dafür den Zitronensaft tropfenweise unter das Öl mixen, damit eine schöne Emulsion entsteht). Das Gemüse auf eine Platte anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

## Nektarinen an Thymianjus

*Für 4 Personen*

### Zutaten:

6 Nektarinen  
100 g Zucker  
1 Esslöffel Zitronensaft  
3 dl Weisswein  
1 Vanilleschote  
8 Zweige Thymian, evtl. auch  
Zitronenthymian



### Zubereitung:

1. Die Nektarinen halbieren, entsteinen und in dicke Schnitze schneiden.
2. In einer weiten Pfanne den Zucker mit dem Zitronensaft zu hellbraunem Caramel schmelzen. Den Weisswein dazugiessen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und mit den herausgekratzten Samen sowie den Thymianzweigen beifügen. Alles so lange kochen lassen, bis sich der Caramelzucker vollständig aufgelöst hat.
3. Die Nektarinschnitze in den Sud legen und zugedeckt je nach Reifegrad 5-8 Minuten weich dünsten. Sorgfältig herausheben und in eine Schüssel geben.
4. Den Sud etwa zur Hälfte einkochen lassen. Über die Nektarinen träufeln. Die Früchte lauwarm oder ausgekühlt servieren.  
Sehr gut passen Vanilleglace und/oder geschlagener und mit Vanillezucker parfümierter Rahm dazu.