



Menü

Apéro

Erdbeer-Bowle
Cherrytomaten-Lollipops
Pique-Melon

Vorspeise

Blattsalat im Glas mit Balsamico-Sauce
Bruschetta mit Tapenade

Hauptspeise

Pochierter Lachs
Peterli-Kartoffeln
Tartarsauce
Gebratene Auberginen

Dessert

Melonen-Himbeer-Gratin

Erdbeerbowle

Zutaten für ca. 1 Liter:

- 250gr Erdbeeren, in Scheiben
- 1 EL Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 2 Tropfen Bittermandelaroma
- 7,5dl Schaumwein oder Rimuss (falls mit Rimuss dann Zucker weglassen)



Zubereitung:

1. Erdbeeren in eine grosse Schüssel geben. Zucker (ev. weglassen falls mit Rimuss zubereitet), Vanillezucker und Bittermandelaroma begeben und verrühren. Zugedeckt ca. 2h kühl stellen.
2. Schaumwein oder Rimuss dazugeben.
3. Evtl. Glas mit ½ Erdbeere dekorieren.

Cherrytomaten- Lollipops

Zutaten für 12 Stück:

- 12 gleichmässig grosse Cherrytomaten
- Salz, Pfeffer
- 1/2 Bund glattblättrige Petersilie
- dünn abgeriebene Zitronenschale von 1/3 Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL grüne Olivenpaste aus dem Glas
- 12 Bocconcini (kleine Mozzarella-Kugeln)
- 12 lange Holzspiesse



Zubereitung:

1. Mit einem Tomatenmesser von den Cherrytomaten einen kleinen Deckel abschneiden. Mit einem Kugelausstecher oder einem kleinen Löffel aus den Tomaten die Kerne mit etwas Fleisch sorgfältig auslösen, sodass eine Höhlung zum Füllen entsteht. Das Innere mit Salz und Pfeffer würzen und die Tomaten mit der Höhlung nach unten auf ein Kuchengitter setzen.
2. Die Petersilie ganz fein hacken.
3. Zitronenschale und Olivenöl mischen. Die Mozzarella-Kugeln grosszügig damit bestreichen und mit der Petersilie bestreuen.
4. Jeweils etwas Olivenpaste sowie 1 Mozzarella-Kugel in eine Tomate geben. Die gefüllten Cherrytomaten auf Holzspiesse stecken und dekorativ in hohe Gläser stellen.

Pique-Melon

Zutaten für 6 Personen:

- 1 Melone Charentais entkernt, in mundgerechten Stücken
- 6 Tranchen Parmaschinken halbieren / oder Menge entsprechend Melonenwürfeln
- Zahnstocher

Zubereitung:

1. Jeweils ein Streifen Schinken um ein Stück Melone wickeln und mit Zahnstocher befestigen. Kühl servieren.



Blattsalat im Glas

Zutaten Salat für 4 Personen:

8 Radiesli in Scheiben

Wenig Rucola

etwas Schnittlauch, Peterli, Basilikum
geschnitten

1 handvoll Sprossen

4 EL geröstete Sonnenblumenkerne mit
2 EL Sojasauce gemischt



Zutaten Balsamico-Salatsauce:

1 EL Senf

Salz, Pfeffer

1dl Aceto Balsamico, rosso

1dl Rotweinessig

3dl Olivenöl

Alles gut mischen

Zutaten Bruschetta:

Toastbrot getoastet und geviertelt

Tapenade im Glas grün und/oder schwarz

Zubereitung:

1. Alle Salate mischen in das Glas geben und Sonnenblumenkerne darüberstreuen.
2. Salatsauce darübergerben.
3. Toastbrot geviertelt/ausgekühlt mit Tapenade bestreichen und als Beilage zum Salat servieren.

Pochierter Lachs

Zutaten für 4 Personen:

4 Lachsfilet ohne Haut à ca. 150g
1EL Margarine oder Butter
3-4 Schalotten fein gehackt
1-2 Fenchel, etwas Lauch und Rübli in Streifen (Julienne)
etwas Petersilie gehackt
1dl Weisswein
1dl Gemüsebouillon
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Schalotten, Gemüse und Petersilie in weiter Pfanne (z.B. auch Bratpfanne) in Margarine od. Butter andämpfen. Wein und Bouillon zufügen und aufkochen. Hitze reduzieren 1-2 Min. köcheln.
2. Filets begeben mit Salz und Pfeffer würzen und ohne zu wenden zugedeckt ca. 5 Minuten pochieren. Flüssigkeit abgiessen. Fisch auf Teller anrichten etwas Gemüse darauf verteilen.

Peterli-Kartoffeln

Zutaten:

Kartoffeln fest kochend
etwas Butter
Salz
Gehackte Petersilie
Evtl. Tartaresauce od. Mayonnaise



Zubereitung:

Kartoffeln in gleichmässige Schnitze schneiden und ins siedende Salzwasser geben (sollten nur knapp bedeckt sein). Bei mittlerer Hitze weich kochen. Abgiessen, Restfeuchtigkeit verdampfen lassen. Nach belieben etwas Butter begeben, schmelzen lassen und mit Petersilie bestreuen. Evtl. mit Tartarsauce und Mayonnaise servieren

Gebratene Auberginen

Zutaten für 6 Pers.:

5 Auberginen (je nach Grösse)

Glatte Petersilie geschnitten

Knoblauch 1 Zehe max. (je nach Geschmack) in feinen Scheiben

Olivenöl

Paprika



Zubereitung:

1. Die Enden der Aubergine abschneiden. Rest in Scheiben von ca. 5mm schneiden. In ein Sieb geben und mit Salz bestreuen. 20Min. ziehen lassen.
2. Öl aufheizen und die Rondellen mit dem Knoblauch goldbraun braten. Mit Paprika bestreuen evtl. salzen.
3. Die Rondellen schön auf Teller anrichten und Petersilie darüber verteilen.

Melonen-Himbeer Gratin

Zutaten für 4 Pers.:

1 Cavaillon-Melone, entkernt in Schnitze und dann in feine Scheiben geschnitten

250gr Himbeeren

1dl roter Portwein

1 gehäufte EL Zucker

1 aufgeschnittene Vanilleschote

1/2 Stange Zimt (oder evtl. Zimt gemahlen)

1 Ei mit 1 EL Zucker zu einer Creme aufgeschlagen

1dl Rahm steif geschlagen

Butter für Gratinform

Zubereitung:

1. Die Hälfte der Himbeeren (ca. 125gr), Portwein, 1EL gehäufte Zucker, 1 Vanilleschote, Zimt in einer kleinen Pfanne sirupartig einkochen, abkühlen lassen. Dann mit der Ei/Zucker-Creme mischen. Den Schlagrahm unter die geschlagene Creme ziehen.
2. Ofen auf 250°C vorheizen
3. Die Melonenscheiben in mehrere kleine oder eine große ausgebutterte Form schichten, die Hälfte der restlichen Himbeeren dazwischen verteilen. Vorbereitete Himbeer-Creme über die Früchte geben.
4. Bei 250°C im oberen Drittel des Ofens überbacken bis sich kleine braune Flecken bilden (ca. 5-8 Min.). Nach dem Backen mit der anderen Hälfte der rohen Himbeeren garnieren und sofort servieren.

