



Limonaden - Drink
Oliven - Focaccia

Avocado - Erdbeeren - Salat

Kalbschnitzel mit grünen Spargeln
an Balsamicosauce
Gemüse - Kartoffel - Gratin mit Mazot Raclettekäse

Schokolade - Himbeer - Traum



Limonaden-Drink

Personen: 6

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zutaten:

100 g Zucker
250 ml Limettensaft
4 Eiswürfel
600 ml spritziges Mineralwasser
1 Limette in Scheiben

Zubereitung:

150 ml Wasser mit Zucker aufkochen. Den durch das Sieb passierten Limetensaft mit den Eiswürfeln zugeben. Rühren bis das Eis schmilzt. Abkühlen lassen, mit Mineralwasser auffüllen. Mit Limettenscheiben eiskalt servieren.



Oliven - Focaccia

Zutaten:

1/2 Pizzateig
Mit schwarzen und grünen Oliven, entsteint
Olivenöl
Meersalz

Zubereitung:

Oliven mit Küchenpapier abtupfen und hacken. Mit den Händen unter den Teig kneten. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Teig ca. 1 cm dick auswallen.

Mit den Fingerbeeren kleine Mulden eindrücken. Focaccia mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen. Bei 200 Grad während 18 - 20 Minuten backen.

Avocado - Erdbeeren - Salat

Zutaten für 4 Personen

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Salatsauce:

3 EL Crema di Balsamico bianco al limone

2 EL Olivenöl

1/3 TL Meersalz

Wenig schwarzen Pfeffer

300 g Erdbeeren

2 Avocados, halbiert, entkernt

1 unbehandelte Zitrone,

1/2 dünn abgeschälte Schale, in feine Streifen, beiseite gestellt, wenig Saft

Crema di Balsamico und Öl in einer Schüssel gut verrühren, würzen. Erdbeeren mit der Sauce vermischen.

Avocados in feine Schnitze schneiden, sofort mit Zitronensaft bestreichen, fächerartig auf Teller anrichten, Erdbeersalat auf Teller anrichten, mit den Zitronenzesten garnieren.



Kalbschnitzel mit grünen Spargeln an Balsamicosauce

Zutaten für 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

250 g	grüne Spargeln
150 g	Cheerytomaten
1	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
4 EL	Aceto balsamico
1,2 dl	Kalbsfond
	Salz, Pfeffer
8	Kalbschnitzel
2 Zweige	Basilikum

Spargeln im unteren Drittel schälen. Enden frisch anschneiden. Spargeln in Stücke schneiden. Tomaten halbieren. Zwiebel hacken. Spargeln in etwas Öl bei mittleren Hitze ca. 10 Minuten braten. Tomaten und Zwiebeln dazugeben und kurz mitdünsten. Balsamico und Fond darübergießen und die Sauce 2-3 Minuten köcheln lassen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

Kalbschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. In etwas Öl auf jeder Seite ca. 1 Minute braten. Schnitzel mit Spargelgemüse und Balsamico-Sauce anrichten.

Basilikumblättchen darüberzupfen.



Gemüse – Kartoffel - Gratin mit Mazot Raclettekäse

Hauptgericht für 2 Personen

Zutaten:

400 g	Raclettekartoffeln
200 g	Rüebli
1	Zwiebel
250 g	Rosenkohl
5 dl	Gemüsebouillon
1 dl	saurer Halbrahm
1 1/4 dl	Milch
1	Ei
1/2 TL	Salz
	wenig Pfeffer und Muskatnuss
250 g	Mazot Raclettekäse

Zubereitung:

Kartoffeln dritteln. Rüebli in Stängel von ca. 3 cm, Zwiebeln in Ringe schneiden. Bouillon aufkochen, Kartoffeln, Rüebli und Rosenkohl beigegeben. Zugedeckt bei mittleren Hitze ca. 10 Minuten knapp gar kochen.

Gemüse herausnehmen, abtropfen, mit der Zwiebel in 2 gefettete, ofenfeste Portionenförmchen (je ca. 6 dl) geben.

Für den Guss saureren Halbrahm mit Milch und Ei verrühren, würzen. Guss über das Gemüse giessen.

Käse in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Gitterartig auf das Gemüse verteilen.

Gratinieren: Ca. 15 Min. in der Mitte des 200 Grad vorgeheizten Ofens.



Schokoladen - Himbeer - Traum

Zutaten für 6 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Für 6 ofenfeste Förmchen von je ca. 1 1/2 dl, gefettet, mit geriebenen Mandeln ausgestreut

80 g	Butter	in Stücken
100 g	dunkle Schokolade	zerbröckelt
2	frische Eier	
80 g	Zucker	
1	Prise Salz	
1	Päckli Vanillezucker	
50 g	Maizena	
2 EL	gemahlene Mandeln	
1/4 TL	Backpulver	
100 g	Himbeeren	angefroren
1 dl	Rahm	
1/2 EL	Puderzucker	
	Kakaopulver	zum Bestäuben
25 g	Himbeeren	zum verzieren



Zubereitung:

Butter und Schokolade in einer Pfanne bei kleinster Hitze schmelzen, glattrühren, etwas abkühlen.

Eier und alle Zutaten bis und mit Vanillezucker mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 7 Min. rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Schokolade-Butter-Mischung daruntermischen. Maizena, Mandeln und Backpulver mischen, Beeren daruntermischen, sorgfältig unter die Eimasse ziehen. Teig in die vorbereiteten Förmchen verteilen.

Backen:

Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, ca. 15 Min. abkühlen.

Servieren:

Rahm steifeschlagen, Puderzucker darunterrühren. Schlagrahm auf das Gebäck verteilen, mit Kakaopulver bestäuben, mit Himbeeren verzieren, sofort servieren.