



**Chips mit Avocado-Tomaten Salsa
Grissini mit Rohschinken
Bicicletta – Drink**

Fenchel-Melonen Salat

**Lachsforelle auf Cherry-Tomaten
gebratene Patatli**

**Nektarinen an Thymianjus
mit Vanille-Glace**

von Annick und Marianne

Bicicletta - Drink

Für 9 Personen

- 1 Bio-Zitrone
- 3 dl Campari, gekühlt
- 9 dl trockener Weisswein, gekühlt
- 100g Eiswürfel

- Zitrone in Scheiben schneiden. Campari und Weisswein mischen. Mit Eiswürfeln und einer Zitronenscheibe in Weissweingläsern und sofort servieren.

Grissini mit Rohschinken und Pesto

Für 4 Personen

- 300g Rohschinkentranchen
- 2 EL Pesto alla Genovese
- 1 Bd Basilikum
- Pfeffer
- 60g Grissini

- Rohschinken gleichmässig mit Pesto bestreichen und leicht pfeffern. Rohschinken mit je 2 Basilikumblättern belegen und satt um die Grissini wickeln. Sofort servieren!



Avocado-Tomaten Salsa

Für 4 Personen

- 2 Tomaten
- 1 Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Avocado
- 2 EL Limettensaft
- Salz
- 2 Zweige Koriander

- Tomaten halbieren, Kerne mit einem Löffel entfernen. Tomaten in kleinen Würfeln schneiden. Chili längs halbieren, Kerne entfernen. Chili fein Hacken und zu den Tomaten geben. Knoblauch dazu pressen. Avocados in Stücke schneiden. Mit Limettensaft zu den Tomaten mischen. Mit einer Gabel leicht zerdrücken. Mit Salz und Limettensaft abschmecken. Koriander dazu zupfen.



Fenchel-Melonen Salat

Für 9 Personen

5 Fenchel (ca.1.5kg)
Salz
Pfeffer
5 EL gehacktes Basilikum
10 TL Zitronensaft
10 EL Olivenöl
3kg Honigmelonen
Fleur de sel
Pfeffer aus der Mühle

- Fenchelknolle putzen und so fein wie möglich hobeln.
- In einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und gehacktem Basilikum mischen und 2 bis 3 Minuten kräftig kneten. Zitronensaft und Olivenöl dazugeben. 10 Minuten ziehen lassen.
- Inzwischen Honigmelone schälen und Kerne entfernen. Melone in Würfel schneiden. Unter den Fenchel mischen.
- Salat auf Teller verteilen und mit Fleur de sel und Pfeffer bestreuen.



Lachsforelle auf Cherry-Tomaten

Für 9 Personen

5 EL Sherry-Essig
8 EL Olivenöl
1 TL Salz
Pfeffer
1.3kg Cherry-Tomaten
2 Bd Schnittlauch
10 Lachsforellenfilets (bio, je ca. 150g)
2 TL Salz
5 EL Mehl
2 EL Olivenöl

- Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Tomaten vierteln, Schnittlauch fein schneiden, mit der Sauce mischen.
- Fischfilet salzen, portionenweise im Mehl wenden.
- Fischfilet portionenweise im heissen Öl beidseitig je ca. 2 Minuten braten.



Gebratene Patatli

Für 9 Personen

900g Patatli
2 EL Olivenöl
Fleur de sel

- Patatli mit der Schale nicht ganz weich kochen.
- In eine grosse Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Patatli ca. 10 Minuten darin braten.
- Mit Fleur de sel würzen

Nektarinen an Thymianjus

Für 9 Personen

12 Nektarinen
150g Zucker
3 EL Zitronensaft
6 dl Weisswein
2 Vanilleschote
10 Thymianzweige

- Nektarinen halbieren, entsteinen und in dicke Schnitze schneiden.
- In einer weiten Pfanne den Zucker mit dem Zitronensaft zu hellbraunem Caramel schmelzen. Den Weisswein dazu giessen. Die Vanillechoten 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.
- Die Nektarinen Schnitze in den Sud legen und zugedeckt je nach Reifegrad 5 – 8 Minuten weich dünsten. Sorgfältig herausheben und in eine Schüssel geben.
- Den Sud etwa zur Hälfte einkochen lassen. Über die Nektarinen träufeln. Die Früchte lauwarm oder ausgekühlt mit einer Kugel Vanilleglace servieren.

