



Ananas - Drink
Crosthini verdi



Avocado - Cappuccino

Schweinsnierstückbraten
mit
Kartoffel - Lauch - Gratin

Orangen - Tiramisu



Ananas - Drink

Personen: 6

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Kühl stellen: ca. 2 Std.

Ergibt ca. 1 Liter

Zutaten:

6 dl Ananassaft

1 Limette, nur Saft

3 EL Rohzucker

1/2 TL Angostura (Bitterbranntwein; siehe Tipp)

3 dl Mineralwasser

1 Baby-Ananas (ca. 500 g), geschält, in Würfeli

100 g Himbeeren

Evtl. Eiswürfel

Ananassaft und alle Zutaten bis und mit Angostura gut verrühren, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Mineralwasser dazugießen, Ananaswürfeli und Himbeeren darunter mischen. Evtl. mit Eiswürfeln in Gläser anrichten.

Tipp: Angostura ist im Weinfachhandel erhältlich. Statt Angostura 2 Esslöffel weissen Vermouth (z.B. Noilly Prat) oder für eine alkoholfreie Variante einige Tropfen Rumaroma verwenden.



Crostini verdi

- 1 Kugel Mozzarella à 150 g
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Basilikum
- 50 g geriebener Sbrinz
- 2 EL Frischkäse
- Salz, Pfeffer
- 1 Pfefferschote
- 16 Scheiben Pariserbrot (ca. 150 g)



Mozzarella, Knoblauch und Kräuter im Cutter pürieren oder von Hand sehr fein hacken. Mit Sbrinz und Frischkäse mischen, würzen, Pfefferschote in Rädchen schneiden.

Brot im Backofen unter dem Grill goldbraun rösten. Mozzarellamischung darauf verteilen, je ein Rädchen Pfefferschote darauf legen, nochmals rund 3 Minuten unter dem Grill überbacken.



Avocado - Cappuccino

Zutaten für 2 Personen

Vorbereiten: 20 Minuten

Fertigstellen: 10 Minuten

200 g	Cherrytomaten
1 Bund	Petersilie, glattblättrig
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1	kleine Schalotte
2 EL	frisch gepresster Grapefruitsaft
1/2	Saft von Limone
2 EL	kräftige Gemüsebouillon
1	reife Avocado
2 Prisen	Zucker
2-3 Tropfen	Tabasco oder wenig Cayennepfeffer
1/2 dl	Halbrahm



Vorbereitung: Die Cherrytomaten waschen. Je nach Grösse in Viertel oder Sechstel schneiden. Einige schöne Petersilienblätter für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Blätter fein hacken. Mit den Cherrytomaten mischen und diese kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Klarsichtfolie decken und beiseitestellen (nicht in den Kühlschrank!).

Die Schalotte schälen und fein hacken. Mit dem Grapefruit- und Limonensaft sowie der Gemüsebouillon in einen hohen Becher geben. Die Avocado halbieren, den Stein entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und in den Becher geben. Alles mit Zucker, Tabasco oder Cayennepfeffer sowie Salz würzen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Wenn nötig nachwürzen. Mit Klarsichtfolie zugedeckt bis zum Servieren beiseitestellen.

Zubereitung:

Den Halbrahm steif schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In 2 Gläser abwechselnd Avocadopüree und Cherrytomaten einschichten. Mit dem Halbrahm abschliessen. Die Gläser mit den beiseitegelegten Petersilienblättern garnieren.

Schweinsnierstückbraten mit Kartoffel - Lauch - Gratin

Zutaten für 6 bis 8 Personen

Braten:

1,2 kg Braten (Schweinsnierstück)
2 bis 3 grüne und rote Peperoni

Marinade:

2 EL Olivenöl
2 EL Kräutersenf
Fleischgewürz
2 EL Aceto balsamico



Alle Marinadenzutaten ausser Aceto balsamico gut mischen. Braten damit einpinseln, am Schluss den Aceto balsamico über das Fleisch geben. Zugedeckt mindestens 1 Stunde marinieren lassen. Peperoni waschen, entkernen und in vier Teile schneiden. Den Boden eines Bräters mit etwas Olivenöl ausreiben, die Peperonistücke darin verteilen, den Braten darauf legen. Im vorgeheizten Backofen (200-220 Grad, Unter- und Oberhitze) rund zehn Minuten anbraten. Nach dieser Zeit auf 180 Grad und Oberhitze schalten, Fleisch rund 40 Minuten fertig braten.

Gratin:

7 St. mittlere Kartoffeln, mehlig kochend, in der Schale
5 St. Lauchstangen (nur das Weisse)
Olivenöl oder Butter für die Form

Guss:

2 dl Milch
250 g Käsekuchen - Mischung
200 g Mozzarella – Stücke
50 g Grana Padano, gerieben
1 dl Halbrahm
150 g Speckwürfeli
Schnittlauch, fein geschnitten
Kräutergewürz



Ale Zutaten für den Guss in eine Pfanne geben und ei schwacher Hitze schmelzen. Auflaufform mit Olivenöl ausstreichen, die Lauchstangen so hinlegen, dass Zwischenräume entstehen. Die Kartoffeln gut waschen, abtrocknen und samt Schale in zirka 5 mm dicke Scheiben schneiden. Diese ziegelartig in die Zwischenräume legen. Den Guss darüber geben.

Im Backofen - gleichzeitig mit dem Braten - rund 45 Minuten backen.

Orangen - Tiramisù

Für eine Form von ca. 1 Liter

Für 4 Personen

Creme:

1 Stück	Orange, nur abgeriebene Schale verwenden
1 dl	Orangensaft, frisch gepresst
50 g	Zucker
250 g	Mascarpone
180 g	Crème fraîche, oder Orangenjoghurt

Zum Fertigstellen:

150 g	Löffelbiskuits
1.5 dl	Orangensaft, frisch gepresst
3 Esslöffel	Grand Marnier
	Kakaopulver und einige Orangenfilets

Zubereitung:

1. Orangenschale und -saft sowie Zucker in einer Schüssel verrühren. Dann den Mascarpone und das Orangenjoghurt oder die Crème fraîche dazurühren.

2. Die Hälfte der Biscuits auf dem Boden in einer Gratinform auslegen. Orangensaft und nach Belieben Grand Marnier mischen. Mit der Hälfte dieser Flüssigkeit die Biscuits beträufeln. Die Hälfte der Creme darauf verteilen, diese mit den restlichen Biscuits belegen, wiederum mit Orangensaft beträufeln und mit Creme abschliessen. Das Orangen-Tiramisù mindestens 2 Stunden, besser aber länger kalt stellen.

Das Dessert nach Belieben vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und mit Orangenfilets garnieren.

