



**Melonenwürfelchen
Prosecco**

Frühlingsalat mit Ziegenfrischkäse

Eglifilets „Schiff“

Erdbeer-Quark-Mousse

Melonenwürfelchen

Ergibt ca. 24 Stück

- 1 reife Melone**
- 1 EL Balsamico Bianco**
- Pfeffer**
- ca. 12 Scheiben Parma Schinken in 2 geschnitten**
- ½ Bund Petersilien, klein geschnitten**
- ca. 24 grüne und schwarze entsteinte Oliven**



Melone in 2.5 cm Würfelchen schneiden. Die Würfelchen in eine Salatschüssel geben. Balsamico Bianco dazugeben und würzen. Würfelchen mit dem Parma Schinken einwickeln. Mit einem Zahnstocher fixieren. Mit den Oliven und Petersilien dekorieren.

Frühlingsalat mit Ziegenfrischkäse

Zutaten für 4 Portionen

- 200 g gemischter Blattsalat**
- 50 g junge, zarte Löwenzahnblätter**
- 1 Bund Freiland-Rucola**
- 1 Bund Radieschen**
- 200 g Ziegenfrischkäse**

Für das Dressing

- 1 Bund Schnittlauch**
- 4 EL weisser Aceto Balsamico**
- 6 EL Olivenöl extra vergine**
- Salz, Pfeffer aus der Mühle**



So geht's

1. Blattsalat, Löwenzahn und Rucola verlesen, waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke zupfen. Auf Tellern anrichten
2. Radieschen waschen, putzen, in dünne Scheiben schneiden und auf den Salatblättern verteilen.
3. Den Ziegenfrischkäse je nach Form in passende Stücke schneiden und auf die Teller verteilen.
4. Für das Dressing den Schnittlauch waschen, trocknen und in feine Röllchen schneiden. Mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Über den Salat träufeln.
5. Einen Hauch schwarzen Pfeffer darüber mahlen und sofort servieren.

Eglifilets „Schiff“

Vor- und zubereiten ca. 25 Min.
Für 4 Personen

600 g Eglifilets, mariniert mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Tomate, gehäutet, geviertelt, entkernt
½ (grüne oder gelbe) Peperoni, entkernt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
100 g Butter
Gartenkräuter, fein geschnitten
Worcestershiresauce
1 Ei, verquirlt
Mehl, Salz, Pfeffer
Zitronensaft
Olivensöl zum braten



Zubereitung:

Die Butter in einem Pfännchen erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Eine halbe Peperoni und eine gehäutete Tomate in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Die marinierten Eglifilets mit Mehl leicht einstäuben und durch da Ei ziehen. Im heißen Olivensöl goldgelb braten. Danach auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit wenig Worcestershiresauce beträufeln. Die Butter mit den Tomaten- und Peperoniwürfelchen in der Pfanne aufschäumen, über die Eglifilets geben. Nach Bedarf mit Trockenreis oder Salzkartoffeln servieren.



Erdbeer-Quark-Mousse

Für 4 Personen

200g Erdbeeren, gerüstet, in Stücke geschnitten
4 EL Zucker
wenig Tonkabohne, gemahlen, oder 1 TL Vanillezucker
200g Quark
3 Blätter Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
1,5 dl Rahm, steif geschlagen
einige Erdbeeren, in Spalten geschnitten, und roter Dekozucker zum Garnieren

Zubereitung:

Erdbeeren mit Zucker, Tonka oder Vanille und Quark pürieren. Gut ausgedrückte Gelatine im warmen Wasserbad auflösen. 2 EL Erdbeermasse darin verrühren, unter ständigem Rühren zur restlichen Masse geben, zugedeckt kühl stellen, bis die Masse am Rand fest wird. Glatt rühren, Rahm sorgfältig darunter ziehen, in den Spritzsack füllen und in die Schalen spritzen. 30-60 Minuten kühl stellen und fest werden lassen. Vor dem Servieren garnieren.