



Sangria - Bowle
Pfeffer - Frischkäse - Radiesli
Cracker mit Avocado und Tomaten

Tomaten - Bohnen - Salat
Mit Basilikum - Mozzarella

Fettuccine mit Lachs - Champignon - Sauce

Mascarpone - Joghurt - Creme mit Röteli - Erdbeeren

Sangria - Bowle

mit gelben Sommerfrüchten

Personen: 8

Zubereitungszeit: 10 Minuten (plus 2 Stunden)

1	Zitrone
1	Orange
3	weisse Pfirsiche
1	Honigmelone
10 EL	Cointreau
6 EL	Zucker
750 ml	Weisswein
750 ml	Sekt

Zubereitung:

Zitrone und Orange in feine Scheiben schneiden, Pfirsiche halbieren, entkernen und in Spalten schneiden, Melone halbieren, entkernen und würfeln oder Kugeln ausstechen.

In eine grosse Glasschüssel oder Bowlenschale geben. Cointreau und Zucker verrühren, unter die Früchte mischen und im Kühlschrank zugedeckt 2 Stunden marinieren. Nach einer Stunde den Wein angiesen.

Kurz vor dem Servieren mit Sekt auffüllen.

Mit kleinen Obstspießen anrichten und Eiswürfeln servieren.



Pfeffer - Frischkäse - Radiesli

Vor- und zubereiten: ca. 20 Minuten



Ca. 30 grosse

Radiesli

Kraut bis auf ca. 1 cm abschneiden, längs halbieren, Wölbungen etwas flach schneiden

Füllung

125 g

Frischkäse mit Pfeffer
(z.B. Cantadou)

75 g

Rahmquark

2 EL

Rahm

1 Bund

Petersilie

fein gehackt, alles gut verrühren

nach Bedarf

Salz, Paprika

Masse evtl. würzen, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10mm Durchmesser) geben, ca. 30 Min. zugedeckt kühl stellen. Kurz vor dem Servieren Radiesli - Hälften damit garnieren

Lässt sich vorbereiten

- Füllung am Vortag zubereiten und zugedeckt kühl stellen.
- Radiesli 1 - 2 Std. im Voraus garnieren, kühl stellen



Craker mit Avocado und Tomaten

Zutaten für 4 Portionen

- 2 reife Avocado
- 1 Limette, Saft
- 2 Tomaten
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Cayennepfeffer
- Peterli

- 16 Crackers, rund



Avocados jeweils halbieren, Kern entfernen. Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben und in eine Schüssel geben. Sofort mit Limettensaft beträufeln, mit einer Gabel zerdrücken.

Tomaten waschen, jeweils den Stielansatz entfernen. Tomaten vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Öl und Tomatenwürfel zur Avocadomasse geben, unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Peterli waschen, trockenschütteln, hacken.

Avocadocreame auf die Craker verteilen und mit Peterli bestreuen, servieren.



Tomaten - Bohnen - Salat mit Basilikum - Mozzarella

Für 4 Personen

250 g	grüne Bohnen
750 g	kleine, feste Tomaten oder grosse Cherrytomaten
Salz	
Schwarzer Pfeffer	aus der Mühle
1 Bund	Basilikum
150 g	Mozzarelline (kleine Mozzarellakugeln)

Gemüse - Vinaigrette:

1 kleines	Rüebli
1 Zweig	Stangensellerie
1	Frühlingszwiebel
1/2 Bund	glattblättrige Petersilie
3 - 4 EL	weisser Balsamico-Essig
1 TL	Senf
Salz, Pfeffer	
7 EL	Olivenöl



Nach Belieben einige Basilikumblättchen für die Garnitur

Die Bohnen rüsten, dann in Salzwasser oder in einem Siebeinsatz im Dampf weich garen. Kalt abschrecken und je nach Grösse halbieren oder dritteln.

Während die Bohnen garen, die Tomaten waschen und je nach Grösse on Viertel oder Sechstel schneiden. Cherrytomaten halbieren oder vierteln. Die Früchte mit Salz und Pfeffer würzen und kurz ziehen lassen.

Die Basilikumblätter von den Zweigen zupfen und fein hacken. Die Mozzarellakugeln abtropfen lassen und im Basilikum wälzen.

Für die Vinaigrette Rüebli und Stangensellerie rüsten und in kleinste Würfelchen schneiden. Die Frühlingszwiebel mitsamt schönem Grün fein hacken. Die Petersilienblätter ebenfalls hacken.

Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Sauce rühren. Rüebli Stangensellerie, Frühlingszwiebel und Petersilie beifügen.

Tomaten und Bohnen in eine Schüssel geben und mit 3/4 der Gemüse-Vinaigrette mischen. Kurz ziehen lassen.

Den Salat in tiefen Tellern anrichten und die Mozzarellakugeln darauf verteilen. Alles mit der restlichen Vinaigrette beträufeln und nach Belieben mit 1 - 2 Basilikumblättchen garnieren.

Fettuccine mit Lachs-Chamignon-Sauce

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

500 g	Fettuccine Salzwasser, siedend	Teigwaren al dente kochen, abtropfen
-------	-----------------------------------	--------------------------------------

Lachs-Champignon-Sauce

ergibt ca. 7 1/2 dl

20 g	Butter	in einer Pfanne warm werden lassen
1 100 g	Zwiebel, fein gehackt Champignons, in Scheiben	andämpfen
3 dl 2 dl	Gemüsebouillon Rahm	dazugießen, aufkochen, Hitze Reduzieren, ca. 15 Min. köcheln, pürieren, durch ein Sieb zurück in die Pfanne streichen
75 g	Mascarpone	begeben, gut verrühren, nur noch Heiss werden lassen
3/4 TL	Salz, wenig Pfeffer	würzen
200 g 1 Bund	geräucherter Lachs, zerzupft Schnittlauch, fein geschnitten	begeben, mit den Teigwaren mischen



Macarpone - Joghurt - Creme mit Röteli - Erdbeeren

Für 4 Personen

50 g Himbeeren
50 g Zucker
0,5 dl Bündner Röteli

kurz aufkochen, mit dem Mixer pürieren,
durch ein Sieb in eine Schüssel streichen

650 g gerüstete Erdbeeren

sorgfältig unter die Beerenmasse
mischen

150 g Mascarpone
150 g Naturejogurt
2 TL Puderzucker

gut verrühren
Auf vier Dessertschalen verteilen, Beeren
darübergeben und verteilen

