



Rezept für 8 Personen

**Blätterteig-Rahm Schnitten
mit Prosecco**

**Tatar von geräuchertem Forellenfilet
mit Avocado**

Lauwarmer Poulet-Gemüse-Salat

Flammbierte Aprikosen



1. Juli 2015
Marianne und Annick

Blätterteig-Rahm Schnitten

(Ergibt ca. 50 Stück)

4 Bd Schnittlauch

5 dl Doppelrahm

Salz und Pfeffer

1 Paket rechteckig ausgewallter Blätterteig (2 Rollen à je 225g)

Schnittlauch fein schneiden. Mit dem Doppelrahm, Salz und Pfeffer mischen.
Die Teigrechtecken je auf einem Blech auslegen. Mit der Rahmmasse bestreichen.
Die Teigblätter im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille ca.
15 Minuten backen.
Noch heiss in Rhomben schneiden. Warm oder kalt servieren.



Tatar von geräuchertem Forellenfilet mit Avocado

- 4 geräucherte Forellenfilets
- 2 kl Schalotten
- 12 Cherrytomaten
- 4 gehäufte Esslöffel Mayonnaise
- 4 reife Avocados
- 4 EL Zitronensaft
- 100 g Nüsslisalat
- 2 EL Weissweinessig
- 2 TL Gemüsebouillon
- 2 TL grobkörniger Senf
- 2 Spritzer Worcestershiresauce
- 4 EL Olivenöl

Die Forellenfilets in kleine Würfelchen schneiden. Die Schalotten schälen und sehr fein hacken. Die Cherrytomaten in Sechstel oder Achtel schneiden oder klein würfeln. Alle diese Zutaten in eine kleine Schüssel geben und sorgfältig mit der Mayonnaise mischen.

Die Avocados der Länge nach halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. In eine Schüssel geben. Zitronensaft, Salz und Pfeffer beifügen und alles mit einer Gabel zerdrücken. Dann die Forellen-Mischung sorgfältig darunter rühren. Wenn nötig nachwürzen.

Den Salat waschen und sehr gut abtropfen lassen.

Essig, Bouillon oder Wasser, Salz Pfeffer und Olivenöl zu einer Sauce mischen.

Mit Hilfe eines runden Ausstechers, das Tatar in der Mitte von Tellern anrichten. Den Salat sorgfältig mit der Sauce mischen und um das Tatar herum anrichten.

Mit Pariserbrot servieren.



Lauwarmer Poulet-Gemüse-Salat

- 6 Peperoni, rot, orange, gelb
- 2 Zucchini à ca. 500g
- 4 Knoblauchzehen
- 1 dl Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 Bd glattblättrige Petersilie
- 6 EL Aceto balsamico
- 1 Kg Poulet-Minifilets
- 2 TL milder Curry
- 150 g Rucola

Peperoni halbieren und in breite Streifen schneiden, Zucchini in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch mit einem Messer zerdrücken. Peperoni mit der Hälfte des Öls bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten. Zucchini und Knoblauch dazugeben. Weitere 5 Minuten braten. In eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie hacken. Mit Balsamico zum Gemüse geben und mischen. Pouletfleisch mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Im restlichen Öl ca. 5 Minuten rundum braten. Rucola, Gemüse und Pouletfilets zusammen anrichten



Flambierte Aprikosen

- 12 Aprikosen
- 1.5 dl Apricotine
- 40 g Butter
- 4 EL Zucker
- 8 Kugeln Vanilleeis
- 8 Meringues



Aprikosen halbieren und mit Abricotine in eine Schüssel mischen, zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen. Aprikosen abtropfen lassen und Flüssigkeit beiseite stellen.

Butter und Zucker in eine unbeschichtete Bratpfanne warm werden lassen, rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Aprikosen beigen, bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Minuten braten. Beiseite gestellte Flüssigkeit darüber gießen, anzünden und ca. 1 Minute flambieren.

Aprikosenhälften, Vanilleeis-Kugel und Meringues auf einen Teller anrichten und sofort servieren.

