



Apéro

Cocktail Pretty Woman (wahlweise Shirley Temple)
Gemischte Oliven, Parmesan- und Tomatenchips

Vorspeise

Pilzmuffins mit Frischkäse-Dip

1. Gang

Bunter Gemüse-Hobelsalat

2. Gang

Fleischkäse-Saltimbocca
mit Safranrisotto

Dessert

Trauben-Mango-Crème



Pretty Woman (hatten wir)

Zutaten für 1 Glas:

4 Erdbeeren, 4cl Ananassaft, 1cl Läuterzucker, 2 EL Crushed Ice, 3dl kalter Schaumwein. Minzblatt für Deko.

Zubereitung:

Erdbeeren mit Ananassaft und Läuterzucker und dem Crushed Ice in einem hohen Becher pürieren und in ein Sekt- oder Weinglas giessen. Mit Schaumwein auffüllen (Achtung: schäumt sehr). Mit Minzblatt dekorieren.

Shirley Temple (wollten wir)

Zutaten für 1 Glas:

2-3 Eiswürfel, 0.8dl Citro od. alkoholfreier Sekt, 0.8dl Ginger Ale, 0.2dl Grenadine-sirup, evtl. Zitrone und Zucker für Glasrand.

Parmesan-Chips

Zutaten:

Parmesan gerieben
Rundes Förmchen 4cm
Backpapier

Zubereitung:

Pro Chip auf Backpapier ein EL Parmesan in ein Förmchen von ca. 4cm füllen. Förmchen vorsichtig wieder entfernen. Max. 8 Min im Ofen bei 200°C backen.

Tomaten-Chips

Zutaten:

2 feste Tomaten

Zubereitung:

Tomaten in sehr dünne Scheiben schneiden, mit Haushaltspapier abtupfen, dann mit Puderzucker bestreuen. 3h bei 75°C und leicht geöffnetem Backofen backen.

Zubereitung:

Eiswürfel in ein Glas geben und alle Zutaten darüber giessen. Gut verrühren, nach Wunsch Rand verzieren und mit Röhrlis servieren.



Pilz-Muffins

Zutaten für 12 Stück Muffins:

400g gemischte Pilze
300g Mehl
1 Pack. Backpulver
80g Haferflocken
4 Eier
350ml Milch
2 Frühlingszwiebeln
120ml Öl
Salz, Pfeffer

Zutaten für den Frischkäse-Dip:

250g Frischkäse
4EL Joghurt
2 Frühlingszwiebeln
Salz, Pfeffer
100g Schinkenwürfel für die Garnitur



Zubereitung Muffins:

1. Pilze putzen, klein schneiden und in etwas Öl anbraten. 2 Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und kurz mitdünsten.
2. Eier und etwas Salz mit dem Schneebesen verrühren, übriges Öl und die Milch dazu giessen.
3. Mehl mit Backpulver und Haferflocken mischen und zusammen mit den Pilzen und Frühlingszwiebeln in die Milchmasse einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Masse in die Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 25 Min. backen. 10 Min. ruhen lassen.

Zubereitung Frischkäse-Dip:

5. Frühlingszwiebeln klein schneiden (ein paar Ringe für Deko beiseitelegen) und mit den restlichen Zutaten den Frischkäse-Dip vermengen. Den Dip nach dem Anrichten mit den Schinkenwürfeln und den Frühlingszwiebelringen garnieren.

Bunter Gemüse-Hobelsalat

Zutaten für 4 Personen:

ca. 300g Gemüse zum Rohessen
(z.B. Karotten, Fenchel, Radieschen,
Kohlrabi)

Ca. 2EL Joghurt nature

Crème fraiche oder Sauerrahm

Zutaten Dressing:

1 Zitrone

1 kleine Zwiebel oder Schalotte

1 Bund Salatkräuter (Schnittlauch, Dill)

6EL Öl

¼ TL Salz

Pfeffer

1 Prise Zucker

Zubereitung:

1. Gemüse rüsten. In dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
2. Für das Dressing Zitrone auspressen, Zwiebeln und Kräuter hacken. Öl mit ca. 3EL Zitronensaft, Zwiebeln, Kräuter, Salz, Pfeffer, Zucker und Joghurt verrühren. Dressing mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
3. Gemüse mischen, anrichten und mit dem Dressing beträufeln



Fleischkäse-Saltimbocca

Zutaten 12 Kugeln:

12 Tranchen Rohschinken

12 Salbeiblätter

800g Brät

Zubereitung:

1. Je eine Rohschinkentranche und 1 Salbeiblatt in die (eingefetteten) 12 Vertiefungen von je ca. 7cm Durchmesser legen. Brät darauf verteilen.
2. Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens backen.

Safranrisotto als Beilage

Bouillon erwärmen. Risotto und Zwiebeln mit Weisswein ablöschen und wie üblich mit Safran ca. 20Min. weichköcheln. Mit Butter und Parmesan abschmecken.



Trauben-Mango-Crème

Zutaten für 6-8 Pers.:

2 EL Mandelblättchen
200g Trauben blau
1 kleine Mango
1 Becher (180g) M-Dessert (od. Joghurt)
2EL Zucker
0.5dl Rahm
1EL Rum weiss nach belieben
Melissen- oder Pfefferminzblättchen für Deko



Zubereitung:

1. Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten. Beiseite stellen.
2. Trauben waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Trauben der Länge nach halbieren und mit der Spitze des Messers die Kerne entfernen.
3. Mango mit dem Sparschäler oder dem Gemüsemesser schälen. Das Fruchtfleisch in dicken Scheiben vom Stein schneiden, dann in der Grösse der Traubenbeerenhälften würfen.
4. In einer kleinen Schüssel M-Dessert und Zucker verrühren. Den Rahm steif schlagen und unterziehen. Nach Belieben mit dem Rum parfümieren. Mango und Trauben beifügen (evtl. einige für Deko beiseitelegen) und alles sorgfältig mischen und dekorieren. Die Crème bis zum Servieren kühl stellen.