



**Mortadella-Rouladen
mit
Überraschungsdrink**

Gefüllte Zucchini Blüten auf Tomatenbeet

Penne an Tomaten-Crevetten-Sauce

Indische Poulet-Spiesse mit Blattsalat

**Glacebecher mit Erdbeeren
und Aprikosenpüree**

Mortadella-Rouladen

4 Scheiben Riesenmortadella (ca. 19 cm Durchmesser)

Füllung

200g Doppelrahm-Frischkäse

3 – 4 EL Rahm

1 – 2 Gewürzgurken

Salz, Pfeffer, Paprika

2 grosse Salatgurken

kleine Crackers



Mortadella-Scheiben quadratisch zuschneiden.

Frischkäse, Rahm und Gewürz zu einer glatten Masse rühren. Gewürzgurken in kleine Würfeli schneiden, unter die Käsemasse mischen. Die 4 Mortadella-Quadrate damit bestreichen, sehr satt aufrollen, in Folie einpacken, im Kühlschrank aufbewahren.

½ Stunde vor Gebrauch ins Tiefkühlfach legen, so lassen sich die Rollen besser in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden.

Die Rouladen auf Gurkenscheiben und Crackers belegen.

Die Rouladen kann man am Vortag zubereiten, sie können auch für kurze Zeit im Tiefkühler



Gefüllte Zucchini Blüten

Für 9 Personen

- 9 Zucchini Blüten mit Fruchtansatz
- 200g Ricotta
- 2 Scheiben Toastbrot, in Würfeli
- 5 EL geriebener Parmesan
- 1 frische Eier
- 1TL Salz
- wenig Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 1 Ei
- Öl zum Braten
- 3 Ochsenherztomaten in Scheiben
- 1 Bio Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 3 EL Olivenöl
- ½ TL Fleur de Sel

Zucchini Blüten sorgfältig öffnen, Stempel herausbrechen, Ricotta und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen. Zucchini Blüten damit füllen, Blütenspitzen zudrehen. Mehl in einen flachen Teller geben, Ei in einem tiefen Teller verklopfen, Zucchini Blüte im Mehl wenden und das überschüssige Mehl abschütteln. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Zucchini Blüten im Ei wenden, rundum ca. 5 Min. braten. Herausnehmen und abtropfen. Tomaten auf Teller anrichten, Zucchini Blüten darauf verteilen, mit Zitronenschale, -saft und Öl beträufeln und würzen.



Penne an Tomaten-Crevetten-Sauce

Vorspeise für 9 Personen

700g Penne

Salz

2-3 Knoblauchzehen

3 EL Olivenöl

18 Crevetten

2 Gläser Sugo alla napoletana à 190g
schwarzer Pfeffer

1 Bd glattblättrige Petersilie

Penne in Salzwasser ca. 10 Min. bissfest garen. Inzwischen Knoblauch in Scheiben schneiden. In Öl hellbraun rösten. Crevetten dazugeben und kurz mitdünsten. Sugo begeben und aufkochen. Pasta abgiessen, tropfnass mit der Sauce mischen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie hacken und darüber streuen.



Indische Poulet-Spiesse mit Blattsalat

Für 9 Personen

250g griechisches Joghurt nature
2 Bd Oregano
2 rote Chilischoten
80g frischen Ingwer
2 Limetten
2 TL Kurkuma
3 TL Curry
1100g Pouletfilets
Salz
4 EL Bratenbutter
Holzspiesse

Den Joghurt in eine Schüssel geben. Den Oregano fein hacken. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, in Streifen schneiden und diese hacken. Beides zum Joghurt geben. Den Ingwer schälen und dazureiben. Die schale der Limette ebenfalls dazugeben. Zuletzt Kurkuma und Curry untermischen. Die Mini-Pouletfilets in die Marinade legen und kurz ziehen lassen. Die Filets aus der Marinade nehmen und diese leicht abstreifen. Dann längs wellenartig auf mittlere Holzspiesse stecken.

In einer grossen beschichteten Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Pouletspiesse mit Salz würzen und hineinlegen. Die Hitze leicht reduzieren und die Spiesse 4 Min. auf der ersten Seite braten, dabei sparsam mit etwas Marinade bestreichen. Dann die Spiesse wenden, nochmals mit etwas Marinade bestreichen und weitere 4 - 5 Min. fertigbraten.

Blattsalat an Zitronensauce

Für 9 Personen

500g verschiedene Blattsalate

- 1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 8 EL Olivenöl
- 2 TL flüssiger Honig
- 1 Zwiebel
- 1 EL Zitronenthymianblättchen
- Salz und Pfeffer

Blattsalat waschen und auf 9 Teller verteilen.

Zitronensaft und abgeriebene Schale, Olivenöl, Honig, Zwiebel fein hacken und Thymianblättchen in eine Schüssel geben und gut verrühren. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Sauce über den Salat giessen.



Glacébecher mit Erdbeeren und Aprikosenpüree

Für 9 Personen

- 900g Erdbeeren
- 2 Beutel Vanillezucker
- 1 Zitrone
- 500 g Aprikosen tiefgekühlt
- 2–3 EL Zucker
- 9 Kugeln Rahmglace Chocolat blanc

Erdbeeren in Stücke schneiden und mit Vanillezucker bestreuen. Zitrone auspressen, Aprikosen mit dem Zitronensaft und Zucker fein pürieren. Püree in Dessertgläser füllen. Erdbeeren darauf geben. Je eine Kugel Glace darauf setzen und sofort servieren.

