



**Virgin Hugo
Brombeer-Gurken-Caprese-Spiessli**

Avocado-Mango-Mozzarella-Salat

**Plätzli tonnato
Gemüse vom Blech**

**Zwetschgen-Tarte-Tatin
mit Vanilleglacé**



Hugo

Für 4 Personen

Einige	Eiswürfel
8 cl	Holunderblütensirup
2 dl	Mineralwasser mit Kohlensäure
6dl	Prosecco
1	Bio Limette, in Schnitzen
4 Zweiglein	Pfefferminze

- Eiswürfel in ein Weinglas füllen. Sirup, Wasser und Prosecco dazugießen, verrühren.
- Cocktail mit Limette und Pfefferminze garnieren.



Brombeer-Gurken-Caprese-Spiessli

4 Personen / Pro Person 3 Spiessli

12	Brombeeren
12	Mozzarella Kugeln
1	Gurke
2 Teel.	frischer Oregano
Etwas	Salz und Pfeffer
	Balsamico-Crème

- Gurken in kleine Stücke schneiden.
- Gurkenstücke, Mozzarellakugeln und Brombeeren in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und dem frischen Oregano würzen und je ein Gurkenstück, eine Mozzarellakugel und eine Brombeere auf ein Spiesschen stecken.
- Die Spiesschen mit etwas Balsamico-Crème beträufeln.



Avocado-Mango-Mozzarella-Salat

Für 4 Personen

100 ml	Orangensaft
1/3	rote Chilischote, in feine Ringe geschnitten
3 EL	gutes Olivenöl
1 EL	Honig (vorzugsweise Akazienhonig)
125 g	Büffelmozzarella
1	große reife Mango
1/2 Bund	Rucola
30 g	Pinienkerne
1	Limette (nur den Saft)
1	reife Avocado
	Salz und Pfeffer



- Den Orangensaft in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Reduktion in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Chili, Olivenöl und Honig zu einer Vinaigrette verrühren.
- Während der Saft köchelt, den Mozzarella in 1 cm große Würfel schneiden. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und ebenso würfeln. Den Rucola gründlich waschen und trockenschleudern. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und beiseitestellen. Die Limette auspressen.
- Die Avocado schälen, halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden und sofort mit dem Limettensaft beträufeln, da es sich sonst braun verfärbt. Avocado mit Salz und Pfeffer würzen.
- Zum Anrichten einen Desserttring* (8-10 cm Durchmesser) auf einen Teller setzen und zuerst eine Lage Avocado einfüllen. Darauf nacheinander Mozzarella- und Mangowürfel geben. Insgesamt etwas mehr Mango als Mozzarella und Avocado verwenden. Die Masse mit einem Löffel festdrücken und mit etwas Orangenvinaigrette beträufeln. Den Metallring abziehen und 1-3 weitere Teller auf diese Weise vorbereiten. Nun den Rucola mit der restlichen Vinaigrette in einer Schüssel anmachen und auf den Türmchen verteilen. Mit Pinienkernen bestreuen und sofort servieren.

Plätzli tonnato

Für 4 Personen

1 Dose	Thon im Salzwasser (ca. 200 g)
4 EL	Kapern
200 g	Crème fraîche
50 g	Mayonnaise
1	Bio-Zitrone
0.25 TL	Salz
wenig	Pfeffer
8	Schweinsplätzli (z.B. Stotzen, je ca. 80 g)
1 EL	Olivenöl
0.75 TL	Salz
wenig	Pfeffer
0.5 Bund	glattblättrige Petersilie
1	Schalotte

- Thon und Kapern abtropfen, 2 EL Kapern beiseitestellen, Rest mit dem Thon in einen Messbecher geben. Crème fraîche und Mayonnaise beigeben, mit dem Stabmixer pürieren. Von der Zitrone wenig Schale dazureiben, würzen. Thonsauce kühl stellen.
- Grillpfanne oder Bratpfanne heiss werden lassen. Plätzli mit Öl bestreichen, würzen. Plätzli beidseitig je ca. 1 Min. grillieren.
- Plätzli mit der Thonsauce auf einer Platte anrichten. Petersilie grob schneiden. Schalotte schälen, in feine Ringe schneiden, beides mit den beiseite gestellten Kapern auf den Plätzli verteilen

Beilage: geröstetes Brot und Sommergemüse vom Blech



Sommergemüse vom Blech

Für 4 Personen



1	rote Zwiebel
5	Knoblauchzehen
600 g	Gemüse (z. B. Auberginen, Peperoni, Zucchini)
5 Zweiglein	Kräuter (z. B. Majoran, Salbei, Thymian)
1.5 EL	Olivenöl
0.5 TL	Fleur de Sel oder Salz
0.25 TL	Pfeffer
200 g	Cherry-Tomate

- Ofen auf 200 Grad vorheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in Schnitze, Gemüse in etwa gleich grosse Stücke schneiden, alles in eine Schüssel geben. Kräuter und Öl daruntermischen, würzen, alles auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
- Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen.
- Tomaten halbieren, auf dem Gemüse verteilen. Fertig backen: ca. 5 Min



Zwetschgen-Tarte-Tatin

Für ein Backblech von ca. 30cm Ø Boden.

700 g	Zwetschgen
120 g	Zucker
15 g	Butter
1	Vanillestängel
1	ausgewallter Blätterteig (ca. 32 cm Ø)
	Vanilleglacé

- Ofen auf 220 Grad vorheizen. Zwetschgen halbieren, beiseitelegen. Zucker auf dem vorbereiteten Blech verteilen.
- Karamellisieren: ca. 10 Min. in der Mitte des Ofens, bis der Zucker hellbraun ist. Herausnehmen, Butter in Stücke schneiden, Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, mit der Butter auf dem Caramel verteilen.
- Zwetschghälften mit der Schnittfläche nach unten dicht nebeneinander auf den Caramel legen. Teig entrollen, mit einer Gabel dicht einstechen, locker über die Zwetschgen legen. Teigrand zwischen die Zwetschgen und den Blechrand schieben.
- Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Tarte ca. 5 Min. stehen lassen, sorgfältig von sich weg auf eine Platte stürzen. Backpapier entfernen.
- Lauwarm in Stücke schneiden und mit einer Kugel Vanilleglacé servieren.

