



**Prosecco
Lachstartar - Brötli**

Melonen - Mozzarella - Salat

Chili - Chicken mit Tagliatellen

Schokoladenmousse mit Erdbeeren



Lachstartar - Brötli

Für 4 Personen

150 gr	geräucherter Lachs
180 gr	Crème fraîche
1 Bund	Schnittlauch
½ Bund	Dill
	etwas rosa Pfeffer
	wenig Salz

1	Pariser Brot
---	--------------

Lachs klein schneiden, Schnittlauch und Dill klein hacken. Alle Zutaten bis und mit Salz (Vorsicht mit dem Salz da Lachs bereits Salz enthält) in Schüssel geben und gut vermengen.

Pariser Brot leicht schräg in Scheiben schneiden (bei Apéro rechne ich mit 2-3 Scheiben pro Person).

Lachstartat mit Löffel zu Nocken formen und auf Brotscheiben geben je nach Lust und Laune mit etwas Dill und rosa Pfeffer garnieren.



Melonen - Mozzarella - Salat

Für 4 Personen

2 EL	Aceto balsamico bianco
3 EL	Olivenöl
1 EL	flüssiger Honig
½ TL	Salz
	wenig Pfeffer
1	roter Chili
1	Melone (z.B. Charentais)
800 g	Ochsenherz – Tomaten
300 g	Mozzarella
80 g	Landrauchschinken
	wenig Micro Greens oder Kresse
	wenig Pfeffer

Aceto, Öl, Honig, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren.
Chili entkernen, in feine Ringe schneiden, daruntermischen.

Melone schälen, halbieren, entkernen, mit den Tomaten und dem Mozzarella in Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten. Sauce darüber träufeln.

Landrauchschinken mit den Micro Greens auf dem Salat verteilen, würzen.



Chili - Chicken

Für 4 Personen



4 Pouletbrust

Marinade

1 EL Senf
½ Zitrone, abgeriebene Schale
Pfeffer aus der Mühle
3 EL Cognac
2 Knoblauchzehen, gepresst

Verrühren, Poulet damit bestreichen, zugedeckt 3 Stunden kühlstellen.

2 EL Öl oder Bratbutter

Poulet mit Haushaltspapier abtupfen, beidseitig gut anbraten, in Ofenfeste Form legen.

Sauce

1 EL Butter
1 Zwiebel, fein gehackt
1-2 cm Ingwerwurzel, gehackt
1 Chilischote, in Streifen
400 g gehackte Pelati
180 g Saucenrahm
1 EL Cognac
2 EL Hot Ketchup
¾ TL Salz
wenig Pfeffer

Zwiebel, Ingwer und Chilischote in Butter andämpfen. Restliche Zutaten dazu geben, 5 Minuten köcheln. Sauce über das Poulet verteilen.

Ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofen garen.

1 Chilischote
je 2 EL gehackte Petersilien und Pfefferminzblättchen

Vor dem Servieren darüber streuen.

Mousse au Chocolat

Für 4 Personen



150 gr	dunkle Schokolade (z.B. Crémant)
2,5 dl	Vollrahm
3	Eier
1 Prise	Salz

500 gr	Erdbeeren (möglichst grosse Exemplare)
Etwas	Vanillezucker

Vollrahm sehr steif schlagen (kurz vor 'Butter' 😊)

Eier trennen und Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen.

Schokolade in kleine Stücke brechen und über Wasserbad schmelzen.
Eigelb zu flüssiger Schokolade geben und gut vermengen

Schoko-Eiermasse zu geschlagenem Rahm geben und gut vermischen.

Eischnee sorgfältig unter die Schokomasse heben und 2 Std. kühl stellen.

Erdbeeren in 'Scheiben' schneiden und auf Teller 'gefächert' anrichten und mit etwas Vanillezucker bestreuen.

Mit Esslöffel 'Nocken' ausstechen (abrollen) und auf 'Erdbeersalat' anrichten.

(Mousse kann gut auch am Vortag vorbereitet und im Kühlschrank gelagert werden. Aber bitte nicht zu lange aufbewahren, enthält rohe Eier!)