

Spargelsalat (Saisonal)

für 10 Personen

2Stk. Grüne Spargel
1/2Stk Frühlingszwiebel
5Stk Cherrytomaten rot
wenig Zitronensaft
20gr Kräuteressig
30gr Olivenoel
Salz, Pfeffer
Wenig Sambal Olek
10Stk Blüten

Zubereitung:

1. Spargel schälen, in kleine Rondellen schneiden und in Salzwasser knackig kochen.
2. Frühlingszwiebeln klein schneiden.
3. Spargel in Sieb abkühlen mit kaltem Wasser, in Schüssel geben und mit Zitronensaft mischen.
4. Jede Tomate in 8 Stücke schneiden.
5. Spargel, Frühlingszwiebeln und Tomaten in eine Schüssel geben , Mit Essig, Olivenoel, Salz, Pfeffer und Sambal Olek abschmecken.
6. In kleine Schällchen abfüllen und mit einer Blüte garnieren. Mit Löffelchen Servieren.

Tomaten auf Baguette

für 10 Personen

1Stk Baguette 20cm
2Stk Tomaten
1Stk kleine Zwiebel
1Stk Knoblauch Zehe
wenig Knoblauchpaste
20 Blatt Basilikum
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer
Olivenoel

Zubereitung:

1. Baguette in 1cm dicke Scheiben schneiden, mit Knoblauchpaste leicht bestreichen, und im Backofen leicht knusperig backen.
2. Tomaten halbieren, aushöhlen und nur das Tomatenfleisch in kleine Würfel schneiden.
3. Zwiebel, Schnittlauch und Knoblauchzehe klein schneiden, 10 Blatt Basilikum hacken. Alles zusammen in eine Schüssel geben mit Salz, Pfeffer und Olivenoel abschmecken.
4. Auf die noch warmen Baguettescheiben verteilen, mit einem Blatt Basilikum belegen und servieren.

Tomaten - Mozzarella Spiessli

für 10 Personen

10Stk Cherry Tomaten rot
10Stk Mozzarella Kugeln
10 Blatt Basilikum
Salz, Pfeffer
wenig Aceto balsamico
10Stk Zahnstocher

Zubereitung:

1. Cherrytomaten auf Teller stellen, salzen und Pfeffern.
2. Auf jede Tomate ein Basilikumblatt legen.
3. Eine Mozzarellakugel mit dem Zahnstocher zusammen in die Tomate stecken.
4. Wenig Salzen und Pfeffern, mit wenig Aceto beträufeln. Servieren.....

Gefüllte Datteln

für 10 Personen

10Stk. Datteln
50gr Cantadou Knoblauch-Kräuter
10Stk Specktranchen
Wenig Oel
10stk. Zahnstocher

Zubereitung:

1. Datteln halb aufschneiden und Stein entfernen.
2. Datteln mit Cantadou leicht bestreichen, zuklappen und mit dem Speck umwickeln.
3. In wenig Oel ringsum leicht anbraten, auf Küchenpapier abstellen.
4. auf Teller anrichten und Zahnstocher einstecken.
5. Geniessen!

Auberginen Cordon-bleu

für 10 Personen

1-2Stk.Auberginen
5 Tranchen Raclettekäse 1mm
1 Ei
Wenig Paniermehl
Wenig Mehl
Salz, Pfeffer
2dl Oel
10Stk. Zahnstocher

Zubereitung:

1. Auberginen schälen und in 2mm. Dicke Strifen schneiden.
2. Auberginen auslegen, würzen mit Salz + Pfeffer Raclettekäse der länge halbieren und auf jede Aubergine ein Stück legen, zusammenrollen, im Mehl wenden, durchs Ei drehen und im Paniermehl panieren.
3. Oel erhitzen, Auberginrollen darin ca. 1 Minute herausfritieren, auf Küchenpapier legen.
4. auf Teller anrichten, Zahnstocher einstecken und warm geniessen.

Gurkenröllchen

für 10 Personen

1/2 Stk Gurke
30gr Feigen getrocknet
20gr Trockenfleisch
25gr Mandeln
100gr Frischkäse
1EL Olivenoel
Salz, Pfeffer
Dill
10Stk Zahnstocher
1Stk Spritzbeutel

Zubereitung:

1. Gurke waschen, in 12cm lange 2mm dicke Streifen schneiden.
2. Feige, Trockenfleisch, Mandeln und Dill zusammen in den Mixer geben und kurz hacken, die Masse soll noch Stückchen haben. Mit Frischkäse, Olivenoel, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen, und die Spitze abschneiden. Gurkenscheiben ca. Fingerdick Rollen drehen mit Zahnstocher fixieren und die Masse hinein füllen. Mit weing Dill garnieren.
4. Anrichten und geniessen.