

0174-4977448
Mo bis 12⁰⁰

Sommersalat, Grillen und Meer
21.8.06
Haus Peter Deselaers

Kartoffelsalat mit Matjes

2,5 kg

eingelegt
TIP

Granny
Smith

Pellkartoffeln in Scheiben schneiden und mit einer Reduktion aus ^{weiße} Zwiebeln, Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Brühe und Senf heiß übergießen.

Matjes in daumenbreite Stücke schneiden.

2 Äpfel und frisch Gurke in feine Streifen schneiden und alles zusammen unter die Kartoffeln heben. ^{1/2} + Frühlingsschneebell

Lauwarmer Bohnensalat mit Pfifferlingen

Bohnen knackig vorkochen und abschrecken. ^{Zucker} Fleischtomaten ^{Essig/Senf}
Pfifferlinge in Öl anbraten. Zwiebel und Tomatenstreifen zugeben und mit French-Dressing ablöschen. Basilikumblätter zugeben und heiß über die Bohnen geben.
^{groß oder fein lassen}

Bunter Bauernsalat mit Orangen und Feta

70+
gabel
garn

3 Paprika, Gurken, Tomaten und Eisberg in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Orangen in Filets schneiden. Feta zerbröseln. ^{2, TIP}

Mit French-Dressing anmachen. ³⁻⁵

^{2 EL} Senf / ^{1 EL} Salz / ^{6 EL} Forberdisöl / ^{1 EL} Zucker / ^{1 EL} Schw. Pfeffer / ^{4 EL} Estragonessig / ^{1 EL} Honig

Ruccula Pesto + Öl + Parmesan (aber nicht auf Grill)

1 Schale 1 rote 1 Zelle / 3 EL

Ruccola, Zwiebeln, Knobli, Öl, Salz und Pfeffer mit dem Pürrierstab fein zerkleinern.

Süß-scharfe Grillsoße

1 PE 3 EL Strunk ^{1/2} 1 rote
Ketchup mit Honig, Ananas, Chili und Zwiebeln aufmischen.

Geflügelspieße mit Speck (Hähnchenfilet mit schw. Pfeffer würzen u. Baconstreifen umwickeln)

Kasslerspieße mit Ananas mit Grillsoße betupfen

Garnelen mit Champignons TK-Garnelen groß mit gewerkelten Champignons mit Spezialpeinola bestreuen mit Ruccolapesto abtupfen

Gemüseschiffchen mit Käse

(Lauch, marinierte Tomaten, Champignons) + Champ + Lauchzwiebeln
^{Sonnenget. Braten} + Pesto
^{in Olivenöl} + Chammeskäse
in Aluschiffchen

- alles auf Elektrogrill mit Wasserbad
- bei Holzkohlegrill Aluschalen verwenden