

Marinierte Riesengarnelen mit knackigen Salaten

**Dressing aus Karamel, weißem Balsamico, Senf, Salz, Pfeffer und Oel herstellen.
Salate der Jahreszeit bunt anrichten.**

**Garnelen halbieren und scharf anbraten. Mit dem Dressing marinieren; auf den
Salaten anrichten und mit Dressing betrefeln.**

Gebackener Fisch in Tempura

Teig: 3 Eigelb

400 ml Eiswasser

250 g Mehl

**Fischstücke würzen und in Mehl wenden.
Bei 180 G in Fett schwimmend ausbacken.
Mit Würzsoßen servieren.**

Gedünsteter Weizen mit Pfifferlingen

Weizen wie Reis ansetzen. Nach dem Gahren mit gebratenen Pfifferlingen mischen.

Paprikakonfit mit Tomaten

**Paprika in Würfel schneiden und mit Zwiebeln und Knobi in Oel anschwitzen.
Tomatenwürfel zugeben und garziehen lassen.
Würzen mit wenig Brühe und Pfeffer.**

Kirsch-Aprikosenkompot mit Rosmarien und Pfeffer

**Kirschen und Aprikosen entsteinen.
Karamel brennen und mit Rotwein ablöschen. Früchte zugeben und kurz dünsten
lassen. Mit Rosmarien und Pfeffer abschmecken.**