

28.8.06

Blatsalate mit Früchten, Pökeltzunge und Joghurt-Dressing

Blattsalat zupfen und auf einem Teller anrichten. Mit Früchten (Aprikosen, Orangen, Ananas, Trauben etc.) belegen und mit Joghurt-Dressing napieren.

Joghurt-Dressing: Joghurt mit Sahne, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker, Essig oder Citrone, Kräutern und feinen Zwiebelwürfeln verarbeiten.

Mit feinen Streifen von Pökeltzunge (Ersatzweise : Schinken, Salami, Kasseler) bestreuen.

Chef-Creme

Maskarpone, Philadelphia und Sahne fein abschmecken.

Sehr feine Würfel von allem was der Chef gern mag unterziehen.

Deshalb =Chef-Creme=!

Quittenrelisch

Quittengelee mit Senfpulver, Salz, Pfeffer, feinen Würfeln von Zwiebeln, Gurken, Radiesschen, Paprika, Lauchzwiebeln etc. verarbeiten.

Marinierte Gemüse

Zucchini und Auberginen in Scheiben schneiden, würzen und auf dem Grill gahren. Danach mit Balsamico-Basilikum Dressing beträufeln.

Dressing: Karamel brennen und mit Balsamico ablöschen. Fein würzen und mit Öl aufschlagen.

Gefüllte Zanderröllchen mit Lachsfarce

Lachsreste mit Sahne, Kräutern und Allergeheimster im Mixer aufmontieren.

Zander in feine, dünne Streifen, mit Farce bestreichen, rollen und spießen.

Gegrillte Kartoffeln

Kartoffeln kochen und halbieren. Mit Allergeheimster würzen und auf den Grill legen.

Lammkoteletes

Lachssteaks in Folie mit Gemüse