

# VORSPEISE



## Brokkoli-Paprika-Apfel Salat

|       |                                   |
|-------|-----------------------------------|
| 250 g | Brokkoli, in Röschen, ohne Strunk |
| 1     | Paprikaschote(n), rot, geviertelt |
| 1     | Apfel, entkernt, geviertelt       |
| 30 g  | Öl                                |
| 20 g  | Essig                             |
| 1 EL  | Senf                              |
| 1 TL  | Honig                             |
| 1 TL  | Salz                              |
| ½ TL  | Pfeffer                           |
| 2 EL  | Sonnenblumenkerne                 |

Brokkoli, Äpfel und Paprika klein schneiden und mit den anderen Zutaten vermengen. (Brokkoli wird roh verwendet)

## Dressing für Gurken: Honig-Senf Dressing

|       |                                |
|-------|--------------------------------|
| 50 ml | Olivenöl                       |
| 20 ml | Balsamico                      |
| 2 TL  | Senf (Dijonsenf)               |
| 2 TL  | Honig, flüssiger               |
|       | Salz und Pfeffer aus der Mühle |
|       | Chilipulver aus der Mühle      |

Alle Zutaten werden miteinander vermengt und gut durchgemischt.

Für die Gurkengarnitur wird etwas Dressing auf die Gurken getropft.

## Bruscetta

|            |                                                                               |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 4 Scheiben | Toastbrot                                                                     |
| 4 Stück    | Tomaten frisch                                                                |
| 4 Stück    | Knoblauchzehen gehackt                                                        |
| 1 Bund     | Basilikum, ich kaufe mir immer einen Topf, so habe ich immer welchen zu Hause |
| 125 ml     | Olivenöl                                                                      |
|            | Salz und Pfeffer                                                              |

Das Olivenöl in eine kleine Schüssel geben und mit 3 gehackten Zehen Knoblauch vermischen, beiseite stellen. Nun die Tomaten waschen , das grüne entfernen und in kleine Würfel schneiden, in eine mittlere Schüssel geben. Den Basilikum klein schneiden und zu den Tomaten geben, ebenso die letzte Zehe gehackter Knoblauch, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Das Toastbrot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit einem Backpinsel jedes Baguette mit ausreichend von dem Knoblauchöl bestreichen. . Nun bei 180°C Ober /Unterhitze ca. 10 min. goldbraun backen. Aus dem Ofen holen und sofort mit der Tomatenmischung belegen und anschließend servieren.

# HAUPTSPEISE



## Burger

### Burgerbrot

|        |             |
|--------|-------------|
| 500 g  | Weizenmehl  |
| 1 TL   | Salz        |
| 1 Pkg. | Trockengerm |
| 0,5 TL | Zucker      |
| 30 g   | Butter      |
| 200 ml | Wasser      |

Mehl mit Salz und Trockengerm vermischen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und mit der Hand gut durchkneten. Anschließend eine halbe Stunde rasten lassen.

Aus dem Teig Kugeln, zu je 80 g, formen und am Blech flachdrücken. Mit Wasser anfeuchten und Sesam auf die Brötchen streuen → bei 205°C ca. 20 Minuten backen.

## Faschierte Laibchen

|        |                         |
|--------|-------------------------|
| 500 g  | Faschiertes vom Rind    |
| 1 TL   | Salz                    |
| 0,5 TL | Pfeffer                 |
| 1 TL   | Kräutersalz             |
|        | Zwiebeln, kleingehackt  |
|        | Knoblauch, kleingehackt |

Alle Zutaten werden in eine Schüssel gut miteinander verknetet.

Nach dem der Fleischteig 15 Minuten gezogen hat, werden daraus Patties geformt, welche in einer Pfanne mit Öl herausgebraten werden.

## Burgerinnenleben

|         |                                  |
|---------|----------------------------------|
| Gemüse: | Tomaten, Zwiebel, Paprika, Salat |
|         | Speck                            |
| Sauce   | Ketchup + Mayonnaise             |
|         | Käse                             |

Die fertigen Burgerbrötchen werden auseinandergeschnitten, beide Hälften werden mit den Ketchup Mayonnaise -Gemisch bestrichen und mit der gewünschten Füllung befüllt. (Gemüse kleingeschnitten, Speck angebraten, Käse geschmolzen)

## Wedges

|       |            |
|-------|------------|
| 800 g | Kartoffeln |
|       | Öl         |
|       | Rosmarin   |
|       | Salz       |

Die Kartoffeln werden geviertelt und anschließend auf ein Blech gegeben.

Die geviertelten Kartoffeln werden gesalzen, mit Rosmarin bestreut und gut durchgemischt, dann werden sie im Ofen bei 200°C 20 Minuten gebacken.

## DESSERT



### Mousse au Chocolat

|               |                        |
|---------------|------------------------|
| 250           | Gramm weiße Schokolade |
| 50 Milliliter | Milch                  |
| 50 Gramm      | Zucker                 |
| 4             | Eier                   |
| 150 Gramm     | Sahne                  |
| 1 Priesse     | Vanillezucker          |

Als erstes wird die Sahne steif geschlagen und kühl gestellt. Anschließend werden das Eiweiß und Eigelb getrennt, dann das Eiweiß steif schlagen und den Zucker langsam unterheben, der Eischnee sollte ebenfalls kühl gestellt werden. Die Milch mit der zerkleinerten Schokolade im Wasserbad zusammen schmelzen, das Ganze vom Herd nehmen und jetzt das Eigelb unterheben. Den Eischnee und die Sahne langsam und vorsichtig unter die Masse heben. Die Mousse au Chocolat portionsweise in Dessertschalen oder Gläser füllen und für mindestens sechs Stunden kühl stellen. Ev. etwas Zimt und Vanillezucker hinzugeben.

## **Erdbeersoße**

300g Erdbeeren, reif, aber fest

3 EL Zucker

1 TL Zitronensaft

Erdbeeren mit Stiel waschen (damit sie sich nicht mit Wasser vollsaugen und nicht an Geschmack verlieren). Stiele dann entfernen, Erdbeeren klein schneiden, mit Zucker und Zitronensaft vermischen. Zudecken und min. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Danach die Mischung pürieren und bis zum Servieren im Kühlschrank kaltstellen.