

Warme Zucchinirosen mit Lachs auf gemischtem Blattsalat- Dazu Brotsticks mit Kräuteraufstrich



Gemischter Salat

Grüner Salat
Vogelsalat
Pflücksalat
Paprika
Essig, Kürbiskernöl, Salz,
Pfeffer, Zucker

Zucchinirosen/ Lachsrosen

1 Zucchini
Zitrone
1 Knoblauchzehe
Kräuter
Salz, Pfeffer
Olivenöl
Butterschmalz und Mehl
zum Braten

Kräuteraufstrich

1 Becher Sauerrahm
½ Becher Creme Fraiche
Schnittlauch
Petersilie
Thymian
Rosmarin
Kräutersalz/ Pfeffer

- Salat waschen
- Paprika in kleine Stücke schneiden
- Marinade bereiten

- Zucchini in der Länge in dünne Streifen schneiden.
- Marinade mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Kräuter, Knoblauch und Zitronensaft bereiten.
- Die Zucchiniestreifen mit der Marinade bestreichen und in einer Dose 1 Nacht ziehen lassen.
- Zucchini-scheiben zu einer Rose formen (evtl. mit Bast fixieren) in Mehl wenden und in Butterschmalz anbraten.
- Lachs (in der Länge) falten und ebenfalls zu einer Rose einrollen.

- Alle Zutaten zu einem Aufstrich mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brotsticks

120g lauwarme Milch
120g lauwarmes Wasser
300g Weizenmehl
75g Roggenmehl
10g Salz
10g frische Hefe

- Alle Zutaten vermischen und mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten.
- Teig zugedeckt 30 min. gehen lassen.
- Teig aus der Schüssel nehmen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen.
- Den Teig vorsichtig länglich ausrollen und mit der Teigkarte in 10 Stücke teilen.
- Einzelnen Teile von beiden Enden her in die entgegengesetzte Richtung eindrehen.
- Nochmals 10 min gehen lassen.
- Backofen auf 220°C vorheizen und ca. 15 min. mit viel Dampf backen.

Putenroulade mit Serviettenknödel, Kartoffelpuffer und frischem Gemüse



Putenroulade

4 dünne Putenschnitzel
1 Mozzarella
4 Scheiben Schinken
Bärlauchpesto
Speck
Butterschmalz
Weißwein
150ml Sahne
Salz, Pfeffer

- Putenschnitzel flach klopfen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 1 Scheibe Schinken auf das Schnitzel legen.
- 1 TL Bärlauchpesto darauf streichen.
- Mozzarella in Scheiben schneiden und auf das Pesto legen.
- Zusammenrollen und mit Speck umwickeln.
- Die Rouladen in einer Pfanne in Butterschmalz knusprig anbraten.
- Mit Weißwein ablöschen und mit Wasser aufgießen.
- Köcheln lassen.
- Mit Sahne aufgießen, evtl. Sauce eindicken.
- Sauce würzen.

Serviettenknödel

20 dag Knödelbrot
0,2l lauwarme Milch
5 dag Butter
½ Zwiebel
2 Ei
Petersilie
Salz, Pfeffer

- Knödelbrot mit lauwarmer Milch und Eier anfeuchten.
- Gehackte Zwiebel in Butter anrösten und dazugeben.
- Würzen und Masse etwas anziehen lassen.
- In Frischhaltefolie eindrehen.
- In Salzwasser 20 min kochen.

Kartoffelpuffer

500 g Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Ei
2 EL Mehl
3 EL Olivenöl

- Zwiebel fein schneiden
- Kartoffel reiben.
- Alle Zutaten kommen in eine Schüssel und werden gut durchgemischt.

Salz, Pfeffer Kohlrabi Gemüse 1 Kohlrabi Petersilie 1 EL Margarine Salz, Pfeffer, Zucker Gemüsespieße 1 roten Paprika 1 gelben Paprika 1 Zucchini Olivenöl Grillgewürz (Schneiderbauer Gewürze)	• Pfanne mit Öl erhitzen. • Masse mit einem EL in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun anbraten. • 1 EL Margarine und 1EL Zucker karamellisieren lassen (leicht hellbraune Farbe). • Mit ¼ Liter Wasser aufgießen und würzen. • Kohlrabi dazu geben und weich dünsten. • Zum Schluss mit Obers und Petersiliengrün verfeinern. • Nach Bedarf eindicken. • Paprika und Zucchini in große Würfel schneiden. • Öl mit Grillgewürz mischen und das Gemüse dazu geben. • Marinade 2-3h im Kühlschrank einziehen lassen. • In einer Pfanne kurz anbraten und Gemüse abwechselnd auf einen Spieß aufspießen.
--	---

Erdbeertörtchen mit Sommerlichen Dreierlei



Tortenboden

60g dunkle Kuvertüre
60g Butter
40g Mehl
3 Eier
60g Zucker

125g Erdbeeren

- Backofen auf 160° vorheizen.
- Backblech mit Backpapier belegen.
- Kuvertüre mit Butter über ein heißes Wasserbad schmelzen.
- Eier trennen. Eiweiß mit Zucker zu steifen Schnee schlagen. Eigelb langsam unter den Eischnee rühren.
- Gesiebtes Mehl und Schokobutter abwechselnd unter die Eiweißmasse unterheben.
- Teig auf die $\frac{1}{2}$ des Bleches streichen und im Ofen ca. 15-20 min backen.
- Teig mit Dessertringe ausstechen. Masse reicht für 6 Stück. (Dessertring bleibt oben).
- Erdbeeren schneiden und auf dem Boden verteilen.

Füllung:

4 Blatt Gelatine
125g Erdbeeren
100g Staubzucker
150g Naturjoghurt
200g Sahne
Zitronensaft
1EL Erdbeerlikör

- Gelatine in kalten Wasser einweichen.
- Erdbeeren waschen, pürieren, durch ein Sieb streichen.
- Staubzucker und Joghurt verrühren.
- Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse ziehen.
- Etwas Zitronensaft in einem Topf erwärmen. Gelatine ausdrücken und zum heißen Zitronensaft geben. Rühren bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Dies etwas überkühlt in die Joghurt-, Sahnemasse unterheben.

Erdbeer- Sorbet

250 g Erdbeeren
100g Zucker
Saft von 1 Zitrone
1 Eiweiß
40ml Erdbeerlikör

- ½ der Joghurtmasse auf die Böden verteilen. (Dessertringe ca. bis zur Hälfte mit der Masse anfüllen).
- Pürierte Erdbeeren, Erdbeerlikör und Erdbeersirup unter die restlicher Joghurtmasse ziehen. Diese Masse auf die weiße Joghurtmasse geben.
- In den Kühlschrank 4h fest werden lassen.

- Erdbeeren waschen und in einem Topf aufkochen.
- Durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen.
- 1/8l Wasser mit dem Zucker in einem Topf aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Auskühlen lassen.
- Mit den Erdbeermus, Erdbeerlikör und Zitronensaft mischen.
- Eiweiß zu steifen Schnee schlagen und unterheben.
- Masse in der Schüssel ca. 4 Stunden gefrieren lassen.

Holunder- Panna- Cotta

2,5 Blatt Gelatine
100 g Sahne
32g Zucker
100 ml Holunderblütensirup
1 Vanilleschote
200 ml Buttermilch

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- In einem Topf Sahne, Zucker und den Holunderblütensirup aufkochen.
- Gelatineblätter ausdrücken und durch langsames Rühren in der warmen Flüssigkeit auflösen.
- Das Vanillemark und die Buttermilch unter die Mischung rühren.
- In eine Form geben und über Nacht kühl stellen.

Schokomousse

3 sehr frische Eiweiß
100 g Zartbitterschokolade
100g Sahne
1TL Staubzucker

- Eiweiß zu steifen Schnee schlagen.
- Schokolade hacken und über heißem Wasserbad schmelzen.
- Schokolade überkühlen lassen.
- Schokolade langsam in den Eischnee einlaufen lassen und mit dem Handmixer gut unterrühren.
- Sahne mit dem Staubzucker steif schlagen. Unter die Schokomasse heben.
- Mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Garnitur

Erdbeeren
Himbeeren
Weiße und dunkle Schoko

- Dunkle Schokolade schmelzen. Mit einem Pinsel einen Strich am Teller machen und in den Kühlschrank stellen bis Schokolade wieder hart ist.
- Weiße Schokolade schmelzen. Himbeeren mit Schokolade füllen und auch in den Kühlschrank geben.

