

Das perfekte Landjugend Dinner LJ Moosdorf - unser Siegermenü

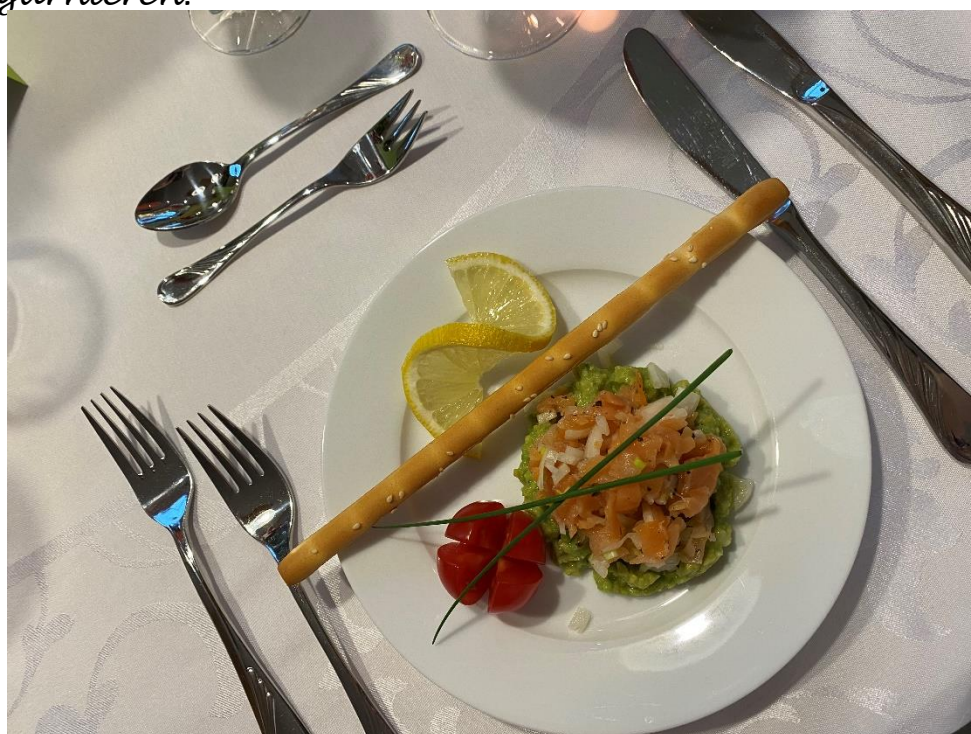
Vorspeise: Räucherlachstatar mit Avocado und Brot

Zutaten

250 g Räucherlachs
1 Stk. kleine Zwiebel
1 Stk. Avocado
Salz
Pfeffer
Chili
frischen Schnittlauch

Zubereitung

Räucherlachs und Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben mit Pfeffer, Chili und frischen Schnittlauch würzen.
Avocado zerdrücken und mit Salz und Pfeffer vermischen.
Auf einem Teller Avocado Creme und Räucherlachs portionieren und mit einer Zitronenscheibe garnieren.



Hauptspeise: Putenröllchen mit Speck, Karotten und Rucola mit Kartoffeln und Tomaten dazu Beilagensalat

Zutaten

4 Putenschnitzel

100 g Speck

3 Karotten

Rucola

8 Stk. Kartoffeln

1 Packung Schlagobers

Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Cherrytomaten

Salat

Zubereitung

Karotten in dünne Streifen schneiden. Putenfleisch mit Karotten, Speck und Rucola füllen und zusammenrollen mit Zahnstocher fixieren.

Putenröllchen braten und mit Wasser ablöschen. Soße mit Gewürzen und Schlagobers verfeinern.

Kartoffeln kochen und Tomaten in einer heißen Pfanne anbraten.

Salat waschen und marinieren und als Beilagensalat anrichten.

Putenröllchen schräg aufschneiden und mit den Kartoffeln, Tomaten und der Soße auf einem Teller anrichten.



Nachspeise: Dessert im Glas

Zutaten

4 Eier
120 g Zucker
Vanillezucker
125 g Mehl
1 Prise Salz
Backpulver

gefrorene Himbeeren
frische Ribiseln
250 g Topfen
200 g Naturjoghurt
50 g Zucker
Vanillezucker
Abrieb einer BIO-Zitrone
Zitronensaft
frisches Obst zum Dekorieren - Orange, Himbeeren, Erdbeeren, Kiwi

Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker weißcremig verrühren. Mehl, Vanillezucker, Backpulver und die Prise Salz sieben und unterheben. Den Teig auf einem Blech verteilen und backen.

Die gefrorenen Himbeeren in einen Topf geben und mit 50g Zucker aufkochen, danach abkühlen lassen.

Topfen und Naturjoghurt mit Zucker, Vanillezucker, Abrieb einer Zitrone und Zitronensaft vermischen und kühlstellen.

Den abgekühlten Biskuitboden ausstechen oder ausschneiden und in ein Glas geben, eine Schicht gekochte Himbeeren und die Topfen-Joghurt-Creme darauf geben, in die Topfencreme noch einige Ribiseln geben. Mit Biskuitbröseln und Schokostücke garnieren. Auf einem Teller mit Obst anrichten und servieren.

