

Potage de tomate

Quiche aux crevettes

Beffsteak Tatare Salade

Sorbet grapefruit aux Campari

Tomatensuppe

100 gr	Olivenöl	
	Schalotten geh.	
	Knoblauch geh.	<i>anziehen</i>
50 gr	Mehl	<i>stäuben</i>
2 kg	Fleischtomaten	<i>verschneiden, begeben</i>
	Salz, Pfeffer	

*ca. 30 Min köcheln lassen, mixen, passieren
abschmecken mit Gin
Geschlagener Rahm und Basilikum als Garnitur*

Quiche-Masse

100 gr	Käse gerieben	
12 gr	Mehl	<i>mischen</i>
2 dl	Milch	
0.5 dl	Rahm	
2	Eier	<i>begeben</i>
	Salz, Pfeffer, Muskat	
100 gr	Lauch	<i>schneiden, in Butter kurz anziehen</i>
100 gr	Crevetten	<i>begeben</i>

Geriebener Teig

125 gr	Butter	
250 gr	Mehl	
	Salz	<i>reiben</i>
75 gr	Wasser	<i>begeben, kneten</i>

Blech mit Teig auslegen, Füllung begeben, im Ofen backen.

Beefsteak Tatare

2	kg	Rindsfilet od. -huft	<i>hacken</i>
		Ketchup	
2		Eigelb	
		Geh. Zwiebeln	
		Geh. Essiggurken	
		Salz, Pfeffer	
		Peterli, Schnittlauch	
		Cognac	

*rohes, gehacktes Fleisch mit den restlichen Zutaten mischen, abschmecken
Masse zu einem Steak formen und auf Salat anrichten.
Mit Toast und Butter servieren*

Grapefruit Sorbet

8		Grapefruits
		Auf einen Liter Saft 400 Gramm Zucker

*Mischen und freezezen.
Mit Campari servieren.*