



**Kalte Melonensuppe mit Lavendel  
Pfeffer-Blätterteigstangen**

**Tintenfisch Carpaccio**

**Wild Entercôte-Duo vom Grill  
Chimichurri**

**Marinierte Paprika und Ziegerkartoffeln**

**Gebackene Aprikosen mit Portweinsirup**

### Melonensuppe

2.5 kg Melonen (zB. Cavaillon)  
Sambal  
Lavendel-Blüten

*Alles Mixen und kühl servieren. Ein paar Lavendelblüten für die Dekoration verwenden.*

### Pfeffer-Bläterteigstangen

500 gr Bläterteig  
Pfefferkörner (Schwarz, grün und rosa) zerdrückt  
Meersalz

*Bläterteig auswallen, in Streifen schneiden, zur Hälfte mit Wasser oder Eiweiss bestreichen und diese Hälfte mit Pfeffer bestreuen, alles mit Meersalz bestreuen und backen.*

### Tintenfisch Carpaccio

800 gr Tintenfisch  
50 gr Zwiebeln  
Pfefferkörner  
Lorbeer  
100 gr grüne Oliven  
30 gr Dörrtomaten  
100 gr schwarze Oliven  
Sambal  
wenig Sardellenfilet  
100 gr Kapernäpfel

*Tintenfisch mit Zwiebeln, Pfeffer und Lorbeer etwa 45 Minuten köcheln. In eine Dose pressen, beschweren und im Kühlschrank kalt werden lassen.*

*Grüne Oliven mit Dörrtomaten hacken. Schwarze Oliven mit Sardellen hacken und mit Sambal abschmecken.*

*Tintenfisch in dünne Scheiben schneiden (am besten mit einer Aufschnittmaschine), auf den Teller anrichten, mit Olivenöl und Essig beträufeln. Mit dem grünen und dem schwarzen Olivenpürré und den Kapern garnieren.*

### Wild Entercôte-Duo

1200 gr Hirsch Entercote  
1200 gr Wildschwein Entercote

*Nach Belieben marinieren und grillieren.*

### Chimichurri

3 Zehen Knoblauch  
Meersalz  
1 Schote Chili ohne Samen gehackt  
Petersilie gehackt  
Koriandergrün gehackt  
1 dl Rotweinessig  
2 dl Olivenöl  
1 Prise Kreuzkümmel gemahlen  
Schwarzer Pfeffer zerstoßen

*Knoblauch mit Meersalz zerstoßen (oder hacken). Chili, Kräuter und Gewürze begeben und zu einer Paste verarbeiten. Essig und Öl darunter mengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.*

### Marinierte Paprikaschoten

500 gr Peperoni  
Knoblauch  
Kräuter  
Pfeffer, Salz  
Olivenöl

*Peperoni halbieren, Scheidewände und Samen entfernen, auf einem Gitter im Ofen backen. Wenn die Haut Blasen wirft, die Schalen aus dem Ofen nehmen, häuten und in Stücke schneiden. Mit Olivenöl, Knoblauch, Kräutern und Gewürzen marinieren.*

### Ziegerkartoffeln

2 kg Kartoffeln  
400 gr frischer Zieger oder Riotta  
Frischer Thymian  
100 gr Sprienz gerieben  
100 gr Crème fraîche  
Salz und Pfeffer

*Ein Loch für die Füllung in die Kartoffeln machen. Die Masse einfüllen und die Kartoffeln im Ofen backen. Die entfernte Kartoffel Masse kann nach belieben kurz gekocht und dann unter die Ziegermasse gemischt werden.*

### Aprikosen mit Portweinsirup

15 reife Aprikosen  
50 gr gehackte Pistazien  
300 gr Mandelmasse  
1 Limette  
1 Zimtstange  
10 EL Honig  
2.5 dl Portwein  
10 El Doppelrahm

*Halbierte Aprikosen auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mandelmasse und gehackte Pistazien mischen und damit die Aprikosen füllen. Ca. 20 Min. backen – bis die Füllmasse leicht braun wird.*

*Limettensaft, Honig, Zimtstange und Portwein zu einem Sirup einköcheln.*

*Aprikosen auf Teller anrichten, mit Doppelrahm garnieren und mit dem Sirup beträufeln.*