

**Melonen an Lavendeljoghurt****Burger Surf & Turf****Creme brulée**Melonen an Lavendeljoghurt

1	kg	Joghurt (Vorzugsweise griechisches)
		Lavendelblüten
1.2	kg	Melonen
1		Briochebrot

*Lavendelblüten unter das Joghurt mischen und abschmecken*

*Brioche in Würfel schneiden (ca. 1 cm) und ohne Fett in der Pfanne rösten.*

*Melonen würfeln und schichtweise mit Brot und Joghurt in ein Glas anrichten.*

*Anstelle von Lavendel kann zB. Auch Pfefferminze verwendet werden. Nach ust mit Chili oder Pfeffer abschmecken.*

Burger Surf & Turf

1.5	kg	Rindsfleisch gehackt
1.5	kg	Crevetten roh gehackt
		Chilli gehackt
		Frühlingszwiebeln geschnitten
		Salz
2		Avocado
1		Limette
3		rote Peperoni
		Olivenöl
500	gr	Joghurt
		Koriandergrün
		Baguette

*Fleisch und Crevetten mit Zwiebeln und Chili mischen und abschmecken.*

*Avocado mit Limettensaft verdrücken und abschmecken.*

*Rote Peperoni in breite Streifen schneiden und in Olivenöl braten.*

*Koriander hacken und unter das Joghurt mischen und abschmecken.*

Creme brulée

1		Vanilleschote
2.5	dl	Milch
85	gr	Zucker
Wenig		Orangenschale
Wenig		Zimt
6		Eigelb
360	gr	Creme fraiche
30	gr	Brauner Zucker

*Milch und Vanille aufkochen und ca. 10 Min ziehen lassen. Vanille auskratzen und entfernen. Orangenzeste und Zimt begeben, nochmals aufkochen, unter die Eier-Creme fraiche Masse mischen, in Schalen abfüllen und im Wasserbad pochieren – ca. 40 Min. Kalt stellen und vor dem Servieren mit dem Bunsenbrenner caramolisieren.*