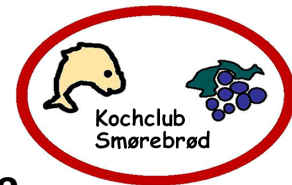


Salat mit Ziegenkäsebündel



Kalte Aprikosen Tomaten Suppe

Lachs-Teriyaki mit Reis

Kirschen Crumble

Ziegenkäsebündel

200	gr	Ziegenkäse
2	Pack	Strudelteig
Wenig		Olivenöl
		Salat

1 Blatt Strudelteig auslegen, mit wenig Öl bestreichen, 2. Blatt darauf legen. Teig in viereckige Teile schneiden. Ziegenkäsestücke darauf legen und einpacken. Im Ofen bei 180 Grad ca. 10 Min backen.

Kalte Tomaten Aprikosen Suppe

100	gr	Kartoffeln geschält
1		Zwiebel
2	EL	Öl
1	Lt	Bouillon
500	gr	Aprikosen
500	gr	Tomaten
Wenig		Safran
		Salz, Pfeffer
2	EL	Rauchmandeln
40	gr	Brunnenkresse oder Ruccola
180	gr	Naturejoghurt

Kartoffeln und Zwiebeln in Stücke schneiden, in Öl kurz anziehen, mit Bouillon ablöschen und ca. 10 Min köcheln. Aprikosen und Tomate in Stücke schneiden und begeben, Safran begeben und würzen. Weitere 10 Min köcheln. Mixen, abschmecken und kaltstellen.

Beim Anrichten etwas Joghurt in die Suppe geben und mit gehackten Rauchmandeln und Kresse garnieren.

Lachs Teriyaki

8	EL	Teriyaki Saucei
5	EL	Sojasauce
2	EL	Honig
5	EL	Mirin
1.8	kg	Lachs ohne Haut
1	Bund	Frühlingszwiebeln
1		Chili
Wenig		Öl
500	gr	Reis
1	Lt	Bouillon

Für die Marinade Teriyaki- und Sojasauce mit Honig und Mirin mischen. Lachs in Öl beidseitig ca. 2 Min anbraten. Marinade dazu giessen, ca 3 Min. köcheln bis die Marinade Sirupartig wird – dabei immer wieder Fisch mit Marinade übergiessen.

Fisch auf Reis anrichten und mit gehacktem Zwiebelgrün und gehackten Chili bestreuen. Reis: Gehackte Zwiebeln und Chili andünsten, Reis begeben und mit Bouillon ablöschen und weich kochen.

Kirschen Crumble

250	gr	Mascarpone
180	gr	Naturjoghurt
		Zucker
1	kg	Kirschen
1	EL	Zucker
2	EL	Cognac
		Fein geschnittene Pfefferminzblätter
150	gr	Sable
5	gr	Rohzucker

Mascarpone mit Zucker und Joghurt zu einer Creme rühren und in Gläser abfüllen. Kirschen entsteinen, mit Zucker, Cognac und Pfefferminze mischen und auf Creme verteilen.

Crumble: Sable etwas zerstossen, mit Zucker mischen und in einer Bratpfanne caramelisieren, auf einem Backpapier auskühlen und über die Früchte streuen. Mit Pfefferminze garnieren.