
Prosciutto di Parma con melone

Insalata Caprese

Bistecca di tomahawk alla griglia con patate al forno

Panna cotta alle fragole

Prosciutto di Parma con melone

Für 8 Personen

Zutaten:

2 Stk reife Melonen
24 Sch Parma-Schinken
1 VP wenig Rucola
1 VP I aceto balsamico di modena igp
Pfeffer
500g Olivenbrot

**Zubereitung:**

Anrichten gemäss Bild, mit grobem Pfeffer und ein paar Tropfen aceto balsamico dekorieren.

Insalata Caprese

Für 8 Personen

Zutaten:

8 Stk reife grosse Tomaten
1 Bund Basilikum
600g geschnittener Bio-Mozzarella
1 VP I aceto balsamico di modena igp
Olivenöl
Salz
Pfeffer

**Zubereitung:**

Anrichten gemäss Bild, Olivenöl, aceto balsamico, Salz und Pfeffer nicht auf die Tomaten geben, sondern auf den Tisch stellen, jeder kann selbst würzen und der Salat ist auch am nächsten Tag frisch.

**Bistecca di tomahawk alla griglia
con patate al forno**

Für 8 Personen

Zutaten:

3 kg Tomahawk-Steak
Salz
Pfeffer
I aceto balsamico di modena igp
Olivenöl
Milder Senf



Zubereitung:

Mit den Gewürzen und dem Öl eine würzige Marinade erstellen und das Fleisch damit fein einpinseln. Das Fleisch beidseitig auf dem Grill bei sehr hoher Hitze anbraten und vom Grill nehmen. Den Fleisch-Thermostat in der Mitte in das Fleisch schieben und bei geringer Gluth langsam auf ein Kern-Temperatur von max. 60 Grillen.

Zutaten:

8 Stk Grosse Kartoffel
8 Zw. Rosmarin
Alufolie
400 g Sauerrahm nature
2 Bund Schnittlauch
Salz
Pfeffer
Knoblauchpulver

*Zubereitung:*

Kartoffeln halbieren und ein Zweig Rosmarin zwischen die Hälften legen, mit Alufolie gut einpacken und auf dem Grill garen.

Sauerrahm mit dem feingeschnittenen Schnittlauch mischen und mit Gewürzen abschmecken.

Panna cotta alle fragole

Für 8 Personen

Zutaten:

1 L Vollrahm
6 EL Zucker
2 Stk Vanillestängel,
ausgeschabtes Mark und Stängel
6 Blatt Gelatine,
in kaltem Wasser eingeweicht
400 g Erdbeeren
160 g Zucker
2 EL Zitronensaft

*Zubereitung:*

1. Rahm mit Zucker, Vanillemark und -stängel in einer Pfanne aufkochen.
2. Durch ein Sieb in einen grossen Massbecher giessen.
3. Gelatine gut ausdrücken. Unter Rühren mit dem Schwingbesen dazugeben.
4. Förmchen zu 3/4 füllen.
5. Zugedeckt 4-5 Stunden kühl stellen.
6. Vier schöne Erdbeeren für die Deckoration zur Seite legen.

7. Die Beeren kurz waschen. $\frac{3}{4}$ der Beeren mit etwas Wasser, dem Zucker und dem Zitronensaft in einen Topf geben und pürieren. Kurz aufkochen und bei niedriger Hitze weiter eindicken lassen. Danach vom Herd nehmen und in einer Schüssel abkühlen lassen.
8. Vor dem Servieren die Panna Cotta aus dem Kühlschrank holen. Auf Teller stürzen und mit der Sauce übergießen. Anschließend mit den restlichen Beeren garnieren und servieren.