

Limoncello-Cocktail

Pro Glas:

1 Scheibe Zitronenschale, 2cl Wodka, 4cl Limoncello mit Tonic Water auffüllen.
Auf Crushed Ice servieren.

Cigarette Russe vom grünen Spargel

Für je drei Röllchen:

1-2 Stangen grüner Spargel, 1-2 EL Hollandaise, 1 Scheibe geräucherter Schinken, 1 Wantanblatt

Spargel putzen und in gut gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten blanchieren. Abtropfen und abkühlen lassen.

Das Wantanblatt dünn mit der Hollandaise bepinseln, mit der Schinkenscheibe und dem grünen Spargel belegen. So straff wie möglich aufrollen.

In drei Teile schneiden, eventuell überstehenden Wantanteig an den Seiten etwas einkürzen.

In heißem Fett goldbraun frittieren.

Alle Rezepte für 4 Personen!

Caprese Crumble

$\frac{1}{4}$ **Ciabattabrot** in sehr kleine Würfel schneiden.

Aus **80 gr. Butter, 100 gr. Mehl, 1 Bd. Basilikum gehackt** einen Teig herstellen.

Die Brotwürfel und **3-4 EL Pinienkerne**, sowie **3-4 EL Röstzwiebeln** untermischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig gut kalt stellen. Anschließend mit einem Messer (in der Schüssel) zu Bröseln zerhacken.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Auf Tomaten- und Mozzarellascheiben anrichten

Fenchelraviolifüllung

2 alte Brötchen in Würfeln mit 4 verquirlten Eiern vermischen und ziehen lassen.

2 Fenchelknollen und 3 Stangen Staudensellerie in sehr kleine Würfel schneiden.

In wenig Olivenöl ca. 15min weich dünsten.

Mit **gemahlenem Koriander, Thymian, Zitronenschale**, Salz und

Pfeffer kräftig abschmecken und abkühlen lassen.

Menge reicht als Füllung für ca. 500-700gr. Nudelteig.

Frühlingsmusik

500gr. Spargel putzen, in wenig Salzwasser bissfest garen. Abkühlen lassen. In mundgerechte Stücke schneiden.

½ Bund Lauchzwiebeln, ½ Bund Radieschen putzen und in Scheiben schneiden. Aus **1 EL Senf, 4 EL Weissweinessig, 4 EL neutralem Öl, Salz, Pfeffer** eine Vinaigrette rühren.

Spargel und Zwiebel dürfen schon baden, Radieschen und 1 Kästchen Kresse erst zum Schluss dazu geben.

Abschmecken und über dem dünn aufgeschnittenen Käse (nach Wahl) verteilen.

Zucchininudeln mit Paprika

1 rote und 1 gelbe Paprika in Würfel schneiden.

4 kl. Zucchini entweder über Spirali zu Nudeln drehen oder in dünne Scheiben schneiden.

Paprika in etwas Öl andünsten, mit **einem Becher Sahne** und einem (Sahne-) Becher Wasser ablöschen.

2 EL Paprika edelsüß, 2 EL gehackten Dill und 1 EL gehackte Minze dazugeben. Chili, wer mag.

Einmal aufkochen lassen

Zucchini dazu geben und bis zur gewünschten Bissfestigkeit sanft köcheln lassen.

Baked Alaska vom Träuble

Für den Nussbiscuit:

4 Eiweiß steif schlagen, wenn es fest wird, **100 gr. Zucker** unterschlagen.

80 gr. Mehl, 100 gr. gemahlene Nüsse und **1 TL Backpulver** mischen.

4 Eigelb unter den Eischnee ziehen.

Mehlmischung darunter heben.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ca. 15 Minuten bei 180 Grad backen.

Abkühlen lassen.

In passende Form schneiden.

4 Eiweiß mit **100 gr. Zucker** steif schlagen.

Kuchen in die Form legen, Johannisbeersorbet darauf stürzen. Mit dem geschlagenen Eiweiß ummanteln und entweder mit dem Bunsenbrenner abflammen oder unter dem sehr gut vorgeheizten Grill kurz anbräunen lassen.

Wer den Grill benutzt: Eis und Kuchen noch mal RICHTIG durchfrieren lassen.