

Tomaten-Melonen-Salat mit Basilikum

Zutaten für 7 Personen: 900 g Strauchtomaten, 2 kleine Charentais-Melonen (ca. 1 kg/Melone), 250 g Mini-Mozzarella Kugeln, 2 Bund Basilikum, 10 EL Olivenöl, Pfeffer und Salz aus der Mühle, 1 Prise Zucker, Saft einer Bio Zitrone, 2 Ciabatta-Brötchen (ca. 200 g)

Zubereitung:

Tomaten in Scheiben schneiden. Melonen halbieren, entkernen, schälen und in Spalten schneiden. Mozzarella abtropfen lassen. Alles auf einer Platte dekorativ anrichten und mit schmalen Basilikumstreifen bestreuen. 7 EL Öl, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und 1 bis 2 EL Wasser verrühren und über den Salat geben.

Brötchen in dünne Scheiben schneiden, mit dem restlichen Öl bepinseln und auf dem mit Backpapier belegten Ofenblech bei 180° Grad 5 bis 7 Minuten knusprig rösten. Zum Salat reichen.

Marinierter Lachs mit Zucchini-Schiffchen

Zutaten für 7 Personen: 900 g Lachs-Filet, 4 Zucchini, 2 Knoblauchzehe, 100 ml Sojasauce, 2 EL Honig, 4 EL Pflanzenöl, 1 Bio Zitrone, 300 g Feta Käse, 2 Paprika (rot und gelb), 300 ml Creme Fraiche, etwas Majoran, Salz, Pfeffer, 1 Baguette.

Zubereitung:

Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Sojasauce, Honig, Knoblauchscheiben und den Saft einer Zitrone in eine Schüssel geben und vermengen. Den Lachs mindestens 4 Stunden marinieren.

Den marinierten Lachs (*auf dem Grill*) oder in der Pfanne von beiden Seiten ca. 1 Minute scharf anbraten. Aluminiumfolie über den Lachs legen und noch 5 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen Zucchini der Länge nach halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Den Feta zerkleinern, Paprika fein würfeln. Ca. 4 EL geschnittenen Paprika zurückhalten und nach dem Füllen der Zucchini-Schiffchen darüber streuen. Paprika und Feta mit Creme Fraiche sowie Majoran vermengen und auf den Zucchini Hälften verteilen. Die Zucchini-Schiffchen im vorgeheizten Backofen ca. 10 bis 15 Minuten bei 180° C garen. Zusammen mit dem Lachs servieren.

Eventuell leicht angeröstetes 1 Baguette dazu reichen.

Erdbeer-Tiramisu

Zutaten für 7 Personen: 1.000 g Erdbeeren, 400 g Sahne, 1 Päckchen Sahnesteif, 1.000 g Joghurt (1,5% oder 3,5%), 250 g Löffelbiskuit, 3 - 5 EL Kakaopulver (Deko)

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Die Hälfte der Erdbeeren pürieren und mit den restlichen Erdbeerstückchen vermischen. Sahne steif schlagen und unter Zugabe von Sahnesteif unter den gemischten (1,5 und 3,5% igen) Joghurt heben.

Löffelbiskuits in eine flache Auflaufform legen. Erdbeeren darauf verteilen. Die Joghurtcreme über die Erdbeeren geben.

Vor dem Servieren das Kakaopulver durch ein kleines Sieb streichen und das Tiramisu bestäuben.

Vor dem Servieren 3 - 4 Stunden durchziehen lassen.