



Sommergerichte

Sommersalat an Honigdressing

Vorspeise

- 1 st Zuchetti
- 1 st Apfel
- Blattsalat - Melone
- 1 dl Honigdressing

Zubereitung

Zuchetti und Apfel in feine Streifen schneiden mit Honigdressing anmachen

Zubereitung Honigdressing

- 5 EL Oel
 - 1 EL Holunderblütenessig
 - 2 EL Orangensaft
 - 1 EL Honig
 - Salz, Cayennepfeffer
- Alle Zutaten im Stabmixer gut verquirlen

Piccata vom Eglifilet mit Reissalat

Hauptgang

- 400 gr Eglifilets
- 2 st Eier
- 100 gr Parmesan gerieben

Zubereitung
die Eglifilets durchs Ei ziehen und mit dem Käse panieren, in Butter ausbacken

- 300 gr gekochter Reis
- Tomaten, Gurken, Essiggemüse, Radiesli, frische Gartenkräuter etc.
- den Reis mit den kleingewürfelten Zutaten und einer würzigen Salatsauce mischen und mit den gebratenen Eglifilets servieren

warme Beeren mit Jogourtmousse

Dessert

- 400 gr Nature Jogurt
- 200 gr Schlagrahm
- 50 gr Zucker
- 200-300 gr Frische Beeren (Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren etc.)

Zubereitung
den steif geschlagenen Rahm unter das Jogourt mischen und ringförmig auf 4 Teller verteilen. Die Beeren mit dem Zucker erhitzen und in die Jogourtmousse füllen