



Sommergerichte

Sommersalat an Honigdressing

1 st	Zuchetti
1 st	Apfel
	Blattsalat - Melone

Zubereitung

Zuchetti und Apfel in feine Streifen schneiden mit Honigdressing anmachen

Zubereitung Honigdressing

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

Vorspeise

Piccata vom Eglifilet mit Reissalat

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

Hauptgang

warme Beeren mit Jogourt mousse

400 gr	Nature Jogurt
200 gr	Schlagrahm

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

Dessert

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