

Kochete „outdoor“ in Mammern, 20.08.2020

Apéro

(4Personen)

400 g- 1000 g Chips, Salzstangen, Nüsschen (Partimix)

Vorspeise

Bunte Sommer-Foccacia (Vorspeise 4 Personen)

Pizzateig (gemäss Rezept oder als Fertigteig)

Teig auf gewünschte dicke präparieren. (auswalen / ziehen, zupfen .. über Handrücken werfen je nach Fertigkeit des Küchenchef's).

Belag

½ kleine Zuchettig

3-4 Cherytomaten

½ Chalotte (kleine Zwiebel)

½ orange Peperoni

50 gr Parmesan gerieben

50 gr Appenzeller gerieben

Frischen Rosmarin, Oregano und Fleur de sel, Tipp: etwas scharfes Pizzaoel wer dies mag.

Zuchetti, Cheryromate in Scheiben schneiden, schalotte und Peperoni in feine Schnitze schneiden.

Pizzateig mit den Scheiben (Zuchetti / Tomaten) bunt belegen.

Schnitze (Peperoni und Schalotte) darüber streuen.

Den geriebenen Käse darüber streuen

Mit Backpapier auf den Grill legen, nach Möglichkeit den Deckel schliessen und ca. 10 Minuten backen.

Foccacio in mundgerechte Stücke schneiden (ca. 2 x 2 cm) und „lauwarm“ geniessen

Hauptgang:

Diverse gemischte Grilladen mit Melonen-Sommersalat-Salat / Saisonsalat (4 Personen)

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Fleisch:

-Grill-Fleischmix je nach Lust und Laune, pro Person ca. 250-300gr

-Partybrot (pro Person 80gr)

Melonen-Sommersalat für 4Personen

- ½ Galia-Melone
- 400 g Wassermelonen (von Auge ca. doppelte Menge der Galia-Melone)
- 250 g Tomaten, z. B. Marsanino
- ½ rote Zwiebel (oder Schalotte)
- 200 g Mini-Mozzarella
- Aceto Balsamico bianco & Aceto Bianco
- Fleur de Sel
- Pfeffer
- ½ Bund Basilikum

ca. 15 Minuten

Melonen entkernen und schälen. Fruchtfleisch in Scheiben / mundgerechte Stücke schneiden. Tomaten in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel (Schalotte) in feine Ringe schneiden. Tomaten, Melonen, Zwiebeln und Mini-Mozzarella anrichten.

Mit Fleur de sel und Pfeffer würzen. Basilikumblättchen darüberzupfen und servieren.

Dessert

Zitronencrem (a la rezepte de Carlo (Karl Müller))

(4 Personen)

500 g Naturejoghurt

2.5 dl Rahm

250 gr Kondensmilch

2 Zitronen

Minimerengues / oder Zitronenwaffeln

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min. **Ruhezeit:** nicht notwendig! Ev. Kühlstellen ca. 1 Std. /

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zitrone waschen und schönen feinen Zitronenschnitz als Deko, pro Person 1x auf die Seite stellen. Zitronen sparsam mit feiner Raffel anschälen, Zitronen auspressen.

Rahm schaumig schlagen mit etwas Zucker (Vanillezucker).

Hauptmasse: Naturjoghurt, Kondensmilch, Zitronensaft und Zitronenraspel gut verrühren. Schlagrahm langsam darunter ziehen und vermengen. In Dessertschalen kühlstellen.

Portionieren: in ca. 3 dl Glas / Teller verteilen und mit Minimerengue und Zitronenschnitz dekorieren.