



**Planter's Punch
Avocado - Parmesan - Crostini**

Seeteufel-Ananas-Spiess mit Erdnussauce

Tagliata di manzo Rosmarinfocaccia

Pfirsich-Sabayon

Planter's Punch

Ergibt 1 Drink à ca. 2 dl
Zubereitung: ca. 5 Min.

- ½ Limette
- 5 cl brauner Rum
- 4 cl Orangensaft
- 4 cl Ananassaft
- 3 Eiswürfel
- 2 cl Grenadienesirup
- Je 1 Cocktailkirsche, Ananasstück und Holzspiesschen für die Garnitur

Limetten auspressen. Saft mit Rum, Orangen- und Ananassaft sowie Eis in einen Shaker geben. Verschliessen, alles ca. 20 Sekunden kräftig schütteln.
Drink in ein nach Belieben mit Eis vorgekühltes Glas giessen. Sirup vorsichtig dazugiessen.
Kirsche und Ananasstück auf das Spiesschen stecken. Drink garnieren und sofort servieren.



Avocado - Parmesan - Crostini

Brotscheiben
Olivenöl
Knoblauch

1 reife Avocado
1 EL frisch gepressten Zitronensaft
2 - 3 EL geriebener Parmesan
1 EL Olivenöl
Salz

Das Grundrezept:

Für einfache Crostini braucht man 3 Zutaten: dünn geschnittene Brotscheiben werden mit Olivenöl bestrichen und entweder vor oder nach dem Backen mit einer halbierten Knoblauchzehe eingestrichen.

Das Fruchtfleisch von 1 reifen Avocado auslösen und mit einer Gabel mit 1 Esslöffel frisch gepresstem Zitronensaft, 1 Esslöffel Olivenöl sowie Salz und Pfeffer zu einer cremigen Masse zerdrücken.

Die Avocadocreme auf nach Grundrezept gerösteten Brotscheiben häufen und nach Belieben mit Parmesanspänen garnieren.



Seeteufel-Ananas-Spiess mit Erdnusssauce

für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.
+ ca. 20 Min. köcheln lassen

Erdnusssauce

80 g	geröstete Erdnüsse
4 dl	Kokosmilch
2 EL	Tamarindenpaste, aus dem Asia-Shop
1 TL	Rohzucker
3 EL	Sojasauce

Erdnüsse hacken. Mit Kokosmilch, Tamarindenpaste, Zucker und Sojasauce aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis eine cremige Sauce entsteht.

Seeteufel-Ananas-Spiess

½	Ananas
400 g	Seeteufelfilet
Salz / Pfeffer	
2 EL	Erdnussöl
¼	Bund Basilikum, evt. Thaibasilikum
8	Spiesschen

Ananas schälen, die Augen entfernen. Frucht vierteln, Strunk entfernen. Seeteufel und Ananas in mundgerechte Stücke schneiden. Abwechseln auf die Spiesschen stecken, mit Salz und Pfeffer würzen. Im Öl rundum ca. 4 Minuten braten. Auf einer Platte oder Teller anrichten. Sauce darüberträufeln. Basilikum in Streifen schneiden und über die Spiesschen streuen.



Tagliata di manzo mit Rosmarinfocaccia

für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Tagliata di manzo

600 g Rindshuftfilet
1 EL zerdrückte, schwarze Pfefferkörner
1 Zweig gehackter Rosmarin
2 EL Meersalz für das Fleisch
1 Handvoll Rucola
16 Cherrytomaten, geviertelt und entkernt
50 g Parmesan, fein gehobelt
3 EL Olivenöl
1 EL Aceto Balsamico
Salz / Pfeffer



Pfefferkörner und Rosmarin im Olivenöl verrühren und das Fleisch damit marinieren. Das Fleisch salzen, allseitig anbraten und im Backofen bei 150 Grad 10 Minuten nachgaren lassen.

Fleisch aus dem Ofen nehmen. Vor dem Tranchieren 10 Minuten, in Alufolie eingepackt stehen lassen.

Rucola, Cherrytomaten und Parmesan auf die Teller verteilen. Olivenöl und Acetobalsamico verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und Salat damit beträufeln. Das Fleisch aufschneiden und auf dem Salat anrichten. Mit der Rosmarinfocaccia servieren.

Rosmarinfocaccia

1 Pack Pizzateig
2 EL Olivenöl
2 EL gehackter Rosmarin

Den Teig auf ein gefettetes Blech geben und auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

Olivenöl und Rosmarin auf dem Teig verteilen und mit den Fingern in den Teig drücken.

Backen: ca. 20-25 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens

Pfirsich-Sabayon

für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

1 TL	Butter
2	Pfirsiche, in Würfeli
1 EL	Zucker
3	frische Eigelbe
2 EL	Zucker
1 dl	Prosecco (semi-secco)
1	Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Pfirsiche und Zucker begeben, ca. 3 Minuten dämpfen, in Gläser verteilen.

Eigelbe, Zucker, Prosecco und Vanillesamen in einer dünnwandigen Schüssel verrühren. Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 6 Minuten rühren, bis die Sabayon schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen. Schüssel herausnehmen, kurz weiterrühren, in die Gläser verteilen, sofort servieren.

