

Vorspeise

Seezungenröllchen mit Tigerganelen an Ajoli

dazu einen
2004 Chardonnay

Hauptgang

Ente mit süßer Orangenglasur an

Kartoffelspießchen und

Salatherzen mit einem Senf-Honig-Dressing

dazu einen
2003 Bordeaux

Grappa oder Wodka

Dessert

Warmer Obstsalat aus der Folie

mit Vanilleeis

dazu (und danach) reichen wir eine

exotische Früchtebowle

Seezungenröllchen mit Tigergarnelen an Aioli

Seezungenröllchen

9 Seezungenfilets
Salz
Pfeffer
1,5 Bund Koriander
1,5 Bund Petersilie
250 gr. Butter
2,5 EL Zitronensaft
250 gr. Frühstücksspeck
3 Limetten
Zahnstocher

1. Seezungenfilets mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Koriander und die Petersilie waschen, trocknen und fein hacken.
3. Die zimmerwarme Butter mit den Kräutern bis auf 2,5 EL: vermengen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
4. Die Seezungenfilets auf der Arbeitsfläche ausbreiten, mit der Kräuterbutter bestreichen und ausrollen.
5. Seezungenröllchen mit Zahnstochern feststecken und auf dem heißen Grill ca. 5 min. von allen Seiten grillen.
6. Die Speckscheiben von allen Seiten braun grillen.
7. Die Limette waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden.
8. Seezungenröllchen mit den restlichen Kräutern bestreuen und mit Speck, Limetten, Aioli und den Garnelen anrichten.

Zitronen-Chilli-Garnelen

7,5 EL Zitronensaft
1,5 EL scharfe Chinesische Chilisauce
2,5 EL frischer Ingwer gerieben
5 Knoblauchzehen zerdrückt
5 EL Koriander gehackt
2,5 EL Sojasauce
2,5 EL flüssiger Honig
30 Tigergarnelen

1. *Alle Zutaten zu einer Marinade vermengen.*
2. *Die Garnelen darin wenden bis sie überall bedeckt sind.*
3. *Jeweils 3 Garnelen auf 2 parallele Spieße stecken.*
4. *Mit Frischhaltefolie abdecken und 30 min. kühl stellen.*
5. *Bei mittlerer Hitze ca. 3 min. grillen, bis die Schale rosa und das Fleisch fest ist.*
6. *Zusammen mit den Seezungenröllchen anrichten.*

Aioli

2 Knoblauchzehen
2 Tl. Salz
2 gr. Eigelb
2 Tl. Dijon-Senf
ca. 600 ml best. Olivenöl
ca. 600 ml norm. Olivenöl
Zitronensaft nach Geschmack
Salz

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. *Den Knoblauch zerdrücken und mit dem Salz vermischen.*
2. *In einer Schüssel das Eigelb und den Senf mit einem Schneebesen gründlich verrühren.*
3. *Langsam das Öl dazugießen und weiterrühren.*
4. *Sobald $\frac{1}{4}$ eingerührt wurde den Rest in größeren Portionen dazugießen.*
5. *Zuletzt Knoblauch und Zitronensaft einrühren.*
6. *Mit Salz, Pfeffer und bei Bedarf mit etwas mehr Zitronensaft abschmecken.*

Ente mit süßer Orangenglasur an
Kartoffelspießchen und
Salatherzen mit einem Senf-Honig-Dressing

Ente mit süßer Orangenglasur

Saft von 5 Orangen
5 EL flüssiger Honig
10 Entenbrüste, eingekerbt
Salz, schwarzer Pfeffer

1. Für die Glasur 5 EL Orangensaft mit dem Honig vermischen.
2. Restlichen Orangensaft in eine Schüssel für die Entenbrüste geben.
3. Das Fleisch mit der Hautseite nach oben hineingeben.
4. Abdecken und 20 min. bei Zimmertemp. marinieren.
5. Bei mittlerer Hitze 5 min. mit der Hautseite nach unten grillen, bis die Haut knusprig ist.
6. Dabei mit der Glasur bestreichen.
7. Umdrehen und weitere 8 min. (medium) oder 10 min. (durch) grillen.
8. Mit Alufolie abdecken und 5 min. ruhen lassen.
9. Diagonal in dünne Scheiben aufschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Heiß servieren.

Salatherzen mit Senf-Honig-Dressing

5 Salate

2,5 Knoblauchzehen, zerdrückt

2,5 EL flüssiger Honig

5 EL Dijon-Senf

5 EL Rotweinessig

10 EL Olivenöl

5 EL Creme fraiche

Salz, schwarzer Pfeffer

1. Alle Zutaten bis auf Salz und Pfeffer zu einer Masse verrühren.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Salatherzen halbieren und mit dem Dressing anrichten, zu der Entenbrust servieren.

Kartoffelspieße vom Grill

2 KG blaue Kartoffeln

9 EL Olivenöl

Salz, schwarzer Pfeffer

1. Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser 15 min. kochen.
2. Jeweils halbieren und mit Öl, Salz und Pfeffer anmachen.
3. Kartoffelhälften auf Spieße stecken.
4. Bei mittlerer Hitze ca. 10 min. grillen, bis sie ein wenig dunkel sind, dabei regelmäßig wenden.

Warmer Obstsalat aus der Folie mit Vanilleeis

2 Äpfel
2 Birnen
2 Orangen
2 Grapefruits
6 EL Zitronensaft
4 EL brauner Zucker
4 EL Rum
Minze zum Garnieren
Vanilleeis

1. Den Apfel und die Birne schälen, entkernen und in Spalten schneiden.
2. Die Orangen und die Grapefruits so dick schälen, das keine weiße Haut mehr zu sehen ist. Anschließend die Filets aus den Früchten herausschälen.
3. Das Obst mit dem Zitronensaft, dem Zucker und dem Rum mischen.
4. 9 ausreichend große Stücke Alufolie zurechtschneiden und den Obstsalat darauf gleichmäßig verteilen. Die Alufolie fest verschließen und die Päckchen in die Glut legen.
5. Anschließend herausnehmen, in der Alufolie anrichten, mit Minze und 1 Kugel Vanilleeis garnieren und sofort servieren.