

Vorspeise

Mozzarella-Zucchini-Carpaccio

4 Zucchini
16 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
2 Biozitronen
2 Knoblauchzehen
2 kl. Chilischoten
4 Büffelmozzarella
160 g Rucola
Basilikum
Minzblättchen

Backofen vorheizen.

Zucchini waschen, längs in dünne Scheiben schneiden.

Backblech dünn mit Öl bepinseln, Zuchinischeiben darauf verteilen und mit Öl beträufeln. 7-10 Minuten grillen, salzen und pfeffern.

Zitrone waschen, Schale dünn abreiben und auspressen.
Saft, Schale, Salz und restliches Olivenöl verrühren.

Knoblauchzehe abziehen und dazupressen.

Chilischote entkernen, hacken und hinzufügen.

Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

Rucola waschen, trockentupfen und auf die Teller geben. Zucchini und Mozzarella darauf verteilen, Marinade darüber träufeln.

Kräuterblättchen in feine Streifen schneiden und darüber geben.

Hauptgang

Churrasco Spieße aus Brasilien mit Kartoffel-Schafskäse-Päckchen

Die Spieße

3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
1 Bund Minze
1 Bund Majoran
1 TL Pfefferkörner
Saft von 3 Limetten
Olivenöl
Pfeffer, getr. Oregano,
grobes Salz aus der Mühle
600 g Hähnchenbrustfilet
700 g Roastbeef
spanische Chorizos

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Petersilie, Minze und Majoran grob hacken. Kräuter mit den Pfefferkörnern in einem Mörser zerstoßen.

Für die Marinade: Limettensaft und Öl in einer Schüssel verrühren. Zwiebel, Knoblauch und Kräuter zugeben. Mit Pfeffer und Oregano würzen.

Hähnchenbrust und Roastbeef abrausen, trockentupfen und mit der Marinade vermischen. Über Nacht kühl stellen.

Fleisch salzen. In ca. 10 cm große Stücke schneiden. Chorizo oder Cabanossi in Scheiben schneiden. Fleischstücke auf lange Metallspieße stecken, dabei leicht zusammenschieben, so dass sie ein wenig gewellt sind. Jeweils zwei Scheiben von der Chorizo oder Cabanossi am Anfang und am Ende von einem Spieß stecken. Anschließend grillen.

Die Päckchen

800 Gramm mittelgroße Kartoffeln
800 Gramm kleine Tomaten
100 Grammgetrocknete Tomaten aus dem Glas
10 Stiele Thymian
800 GrammFeta-Käse
2 TLOlivenö
12 ELZitronensaft
Pfeffer
Basilikum und Zitronenscheiben zum Garnieren

Kartoffeln in ca. 20 Minuten garen. Tomaten in Scheiben schneiden. Getrocknete Tomate in Würfeln schneiden. Thymianblättchen abzupfen. Käse abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln abgießen und schälen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Alufolie in 8 Stücke von ca. 25x25 cm schneiden. Die Mitte jeder Folie mit Olivenöl bestreichen. Tomaten-, Kartoffel und Käsescheiben abwechselnd auf die Folie schichten. Päckchen mit Zitronensaft und Pfeffer würzen. Getrocknete Tomaten und Thymian darüber streuen. Päckchen verschließen und auf einem heißen Grill ca. 10 Minuten grillen. Heiß servieren. Mit Zitronenscheiben und Basilikum garnieren.

DESSERT

Dulce de leche-Küchlein

220 g Butter
400 g Zucker
250 g Mehl
8 EL Dulce de leche
6 Eier

Zubereitung

Backofen auf 180 C vorheizen. Eine Muffinbackform einfetten und mit Mehl bestäuben.

Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen.

Zucker und Mehl in eine große Schüssel sieben. In einer Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät mit geschmolzener Butter und Dulce de leche vermischen. Ein Ei nach dem anderen unter ständigem Rühren hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verrühren und in die Muffinform löffeln.

Im vorgeheizten Backofen 12 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und die Küchlein noch heiß aus der Form heben.