

CAIPIRINHA

- 5 cl Cachaca
- 1 Limette
- Crushed Ice
- 2 EL Rohrzucker
- Pfefferminzblätter zur Deko

Limette abwaschen, halbieren und in Spalten schneiden. Ins Glas geben und mit dem Cocktailstößel kräftig zerdrücken. Rohrzucker darüber geben und alles mit einem langen Löffel vermischen.

Crushed Eis dazugeben und alles einmal kräftig durchrühren. Dann Cachaca hinzugeben. Nochmal ordentlich vermischen und mit Pfefferminzblatt und Strohalm servieren

GUACAMOLE

- 2 reife Avocados
- 3 EL Zitronen- oder Limettensaft
- Salz, Pfeffer
- 2 rote Chilischoten
- 250 ml Naturjoghurt
- 1 Tomate

Die Avocados halbieren, schälen und den Stein entfernen. Das Fruchtfleisch zerkleinern und mit Zitronen- oder Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Chilischoten putzen, aufschneiden, entkernen und sehr fein hacken.

Mit dem Joghurt zu den Avocados geben und alles im Mixer pürieren. Die Tomate kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, von Stielansatz, Haut und Kernen befreien und in Würfel schneiden. Zuletzt unter die Guacamole mischen. Zu Nachos servieren.

PIÑA COLADA

- 4 cl weißer Rum
- 10 cl Ananassaft
- 4 cl Cream of Coconut
- 2 cl Schlagsahne
- 4 Eiswürfel
- 1 Scheibe Ananas
- Kokosflocken

2 Eiswürfel in den Shaker geben, damit dieser etwas ankühlt. Rum und Cream of Coconut hinzugeben, einmal kurz durchschütteln. Ananassaft und Sahne hinzugeben, nochmal richtig durchschütteln.

Die restlichen Eiswürfel in ein Cocktailglas geben, Piña Colada darübergießen und mit Kokosflocken bestreuen. Ananasstück zur Deko ans Glas stecken.

IPANEMA

(Für 4 Cocktails)

- 2 unbehandelte Limetten
- 4 EL Rohrzucker
- 8 cl Maracujasaft
- 24 cl Ginger Ale
- Crushed Ice

Limette kurz abwaschen, abtrocknen und in Spalten schneiden. Die Spalten auf die Gläser verteilen und mit einem Stößel andrücken. Pro Glas nun 1 EL Zucker hinzugeben. Beides verrühren.

Die Gläser nun zu 2/3 mit Crushed Ice füllen und jeweils 2 cl Maracujasaft dazugießen. Alles mehrmals verrühren. Zum Schluss die alkoholfreien Cocktails mit Ginger Ale aufgießen und servieren.

KÄSESTANGEN

(Für 15 Stück)

- 100 g Mehl
- 100 g Butter
- 100 g Quark
- 1 Eigelb
- 65 g geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 1 Ei
- 1 EL geriebener Gruyère

Mehl, kalte Butter in Flöckchen, Quark, Eigelb und Parmesan zu einem festen Teig verkneten und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Gut durchkneten und 0,5 cm dick ausrollen. In Streifen (1 cm breit, 10cm lang) schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. 30 Minuten kühl stellen.

Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Die Käsestangen mit dem in etwas Wasser verquirlten Ei bestreichen, mit Käse bestreuen und 15 Minuten backen.

SCHINKEN-SPARGEL-RÖLLCHEN

(Für 4 Portionen)

- 1 kg weisser Spargel
- Salz
- Zucker
- 1 EL Butter
- 8 Scheiben gekochter Schinken
- Schnittlauchstängel zum Garnieren

Den Spargel waschen, schälen, die holzigen Enden abschneiden und die Stangen in kochendem Salzwasser mit etwas Zucker und der Butter etwa 20 Minuten garen. Abgessen und abtropfen lassen.

Je 2 Spargelstangen in 1 Scheibe gekochten Schinken wickeln und so 8 Schinkenröllchen herstellen. Mit Schnittlauchstängel zusammenbinden.

TIP: dazu passt eine Kräuterremoulade

GRÜNE OLIVEN IM SPECKMANTEL

(Für 16 Stück)

- 16 grosse grüne Oliven
- 16 geschälte Mandeln
- 8 Scheiben Schinkenspeck
- 8 Scheiben Gouda
- 1 TL gehackte Rosmarinnadeln
- Paprikapulver

Die Oliven entsteinen und in jede Olive 1 Mandel stecken. Die Speckscheiben längs halbieren und auf einer Arbeitsplatte auslegen.

Die Käsescheiben ebenfalls halbieren und auf die Speckscheiben legen. Den Käse mit Rosmarin und Paprikapulver bestreuen und die Oliven in die Käse- und Speckscheiben wickeln.

Den Backofen auf 240 °C (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Oliven darauf legen. Etwa 6 Minuten backen, bis der Speck kross ist.

TIP: Statt Mandeln können Sie auch ½ eingelegte Knoblauchzehe zum Füllen verwenden.

TEQUILA SUNRISE

- 4 cl Tequila
- 1 cl Zitronensaft
- 11 cl Orangensaft
- 1 cl Grenadine

Den Shaker mit 5 Eiswürfeln füllen, alle Zutaten bis auf Grenadine dazu geben und 15 Sekunden kräftig schütteln.

In ein Longdrinkglas etwas Crushed Ice geben und den Drink durch ein Barsieb dazugießen. Die Grenadine vorsichtig über einen Löffelrücken in das Glas gießen.

Nicht umrühren, warten bis der Sirup auf dem Glasboden ist und anschließend mit Strohalm und einer Zitronenscheibe servieren.

VIRGIN SUNRISE

(Zutaten für 4 Cocktails – alkoholfrei)

- 300 ml Orangensaft
- 170 ml Ananassaft
- 4 TL Zitronensaft
- 40 ml Grenadine
- Eiswürfel

Zuerst die 3 Säfte im Cocktailshaker vermischen. Anschließend die Eiswürfel auf die 4 Gläser verteilen.

Die Saftmischung gleichmässig in die Gläser füllen. Die Grenadine langsam über einen Löffelrücken ins Glas gießen.

TIP: Als Deko eignen sich Orangenscheiben oder Cocktailkirschen.

TOMATENDIP

- 250 ml Mayonnaise
- 5 EL saure Sahne
- 5 EL Quark
- 2 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- 2 EL gewürfelte Tomaten

Mayonnaise, saure Sahne, Quark und Tomatenmark verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Tomatenwürfeln garniert servieren.

GIN WILD BERRY

- 5 cl Gin
- 15 cl Schweppes Original Wild Berry
- 1 cl Limettensaft
- Beeren (Erdbeeren, Himbeeren....)
- Minzblätter
- Eiswürfel

Eiswürfel und einige Beeren in ein Ballonglas geben, Gin und Limettensaft hinzufügen und mit Schweppes Original Wild Berry auffüllen. Anschließend mit Minze garnieren.