

## Vorspeise:

### Mini-Mett-Igel

- ▶ 500 g gewürztes Mett
- ▶ Zwiebeln
- ▶ schwarze Oliven
- ▶ schwarze Pfefferkörner
- ▶ Pumpernickel
- ▶ Butter
- ▶ Petersilie

### Grilled Hawaii Toast

- ▶ Scheiben Toastbrot
- ▶ 8 Scheiben gekochten Schinken
- ▶ 4 Scheiben Ananas
- ▶ 8 Scheiben Käse
- ▶ 4 Cocktailkirsche
- ▶ etwas Butter

## Hauptgang:

### Rumpsteak mit Smashed Potatoes Salad

#### Für die Rumpsteaks:

- ▶ 4 Rumpsteaks, mindestens 3 cm dick
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer
- ▶ 5 EL Olivenöl
- ▶ 2 TL Zitronensaft
- ▶ 2 Zehe(n) Knoblauch
- ▶ 1 TL Zucker

#### Für die Quetschkartoffeln:

- ▶ 2 kg Drillinge junge/kleine Kartoffeln mit dünner Schale
- ▶ etwas grobes Meersalz
- ▶ etwas Olivenöl

#### Für den Gurkensalat/Dressing:

- ▶ 2 Salatgurke
- ▶ 2 rote Zwiebel
- ▶ einige Stiele Schnittlauch oder Frühlingszwiebel
- ▶ je 2 Stiele Dill & Petersilie auch Kresse oder Liebstöckel passen gut dazu
- ▶ 600 g (griechischer) Joghurt
- ▶ 200 g Mayonnaise
- ▶ 4 TL Senf
- ▶ 1/2 Zitrone ausgepresst
- ▶ 2 Zehen Knoblauch
- ▶ etwas Salz & Pfeffer



## Dessert:

### Schokokuss im Glas

- ▶ 24 Schokoküsse
- ▶ 6 EL Kirschlikör (oder Kirschwasser, bzw. Kirschsaff wenn Kinder mitessen)
- ▶ 375 g Magerquark
- ▶ 600 g Sahne
- ▶ 3 Pck. Sahnesteif
- ▶ 6 EL Puderzucker
- ▶ 1 gr. Becher Rote Grütze
- ▶ Schokorasfel (zartbitter, nach Bedarf und Belieben)

