

Vorspeise:

Glasierter Lachs mit Gurkensalat und Erdnuss-Pesto

- 4 Lachsfilets mit Haut
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Weißweinessig
- 8 EL Sojasauce
- 2 EL flüssiger Honig
- Olivenöl
- Pfeffer, Salz
- 1 Salatgurke
- Zucker, evtl. Salz
- 75g gesalzene Erdnüsse
- 1 Chilischote
- ½ Bund frischer Koriander
- Weißweinessig
- Olivenöl

Hauptgang:

Churrasco Burger, Zwiebelmarmelade

- 600 g Roastbeef (Rumpsteak) oder Rinderfilet
- 2 Äpfel
- 2 Lauchzwiebeln für die Deko
- etwas brauner Zucker
- Salz & Pfeffer
- 1kg rote Zwiebeln
- 2 – 3 EL Öl
- 3 Lorbeerblätter
- 1/2 – 1 TL Salz
- schwarzer Pfeffer (gemahlen)
- 100g brauner Zucker
- 200ml Aceto-Balsamico-Essig
- Gewürze und Kräuter deiner Wahl (Thymian, Zimt, Chili)

Chimichurri-Marinade

- 2 Bund Petersilie
- 4 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- ½ TL gemahlener Pfeffer
- 2 rote Chili
- etwas Zucker
- 250 ml Olivenöl
- 75 ml Essig
- 80 ml kaltes Wasser



Fächer-Potatoes

- Kartoffeln
- Salz
- 80g Butter
- 2 EL Parmesan

Dessert:

Süßer Flammkuchen mit frischen Beeren

- 300 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 150 ml Milch
- 2 EL Speiseöl
- 20 g Zucker
- 1 Prise Zimt
- 150 g Crème fraîche
- Frische Beeren
- 20 g gehobelte Mandeln
- Evtl. Ahornsirup



Benötigtes Material:

Diese Utensilien werden zur Zubereitung benötigt

- Gemüseschäler
- Gemüsehobel oder Messer und Brett, ggf. Küchenmaschine
- Schüsseln
- Schneebesens
- Löffel
- Messer
- Schneidebrett
- Mörser, falls vorhanden
- Salz, Pfeffer, Gewürze
- Teller
- Pfanne oder Tepan, Grillpfanne
- Zucker
- Apfelentkerner
- Alufolie
- Backblech
- Backpapier
- Auflaufform
- Handmixer oder Küchenmaschine
- Teigrolle

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, bitten wir die Teilnehmer, die Zutaten schon bereit zu stellen und im Vorhinein schon abzuwiegen.

