



Celebration vom Freitag, 6.8.2004

Freak n'hot & Company

Apéro

Kleine Teufel

8 Scheiben Bratspeck

24 Datteln

Tabasco nach Geschmack

24 Zahnstocher

Jede Speckscheibe in 3 Stücke schneiden. Jeweils 1 Stück Speck um 1 Dattel wickeln und mit einem Zahnstocher feststecken.

In einer Bratpfanne wenig Öl heiss machen und die Spiesse unter gelegentlichem Wenden braten, bis der Speck knusprig ist.

Kalt servieren zum Apéro oder warm, mit einem Spritzer Tabasco.

Durch den Tabasco werden aus den „Engeln“ „kleine Teufel“...



... chilli, garlic in the pot - freak'n'hot!



Vorspeise

Lomi Lomi

(für 4 Personen)

500 g feste, reife Tomaten

$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln

125g frischer Graved Lachs (gut gekühlt)

Die Tomaten waschen, halbieren, entkernen, von den Stielansätzen befreien und in kleine Würfel schneiden.

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Lachs in feine Streifen schneiden. Alle Zutaten mischen und sofort anrichten.

Variante:

Der feien Lachssalat wird manchmal auch mit einem Dressing angerichtet. Dafür wird in einer kleinen Schüssel 1 TL Zucker mit 2-3 EL Essig verrührt, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann werden 2 EL Limetten- oder Zitronensaft und 2-3 EL neutrales Pflanzenöl unter den Essig gerührt. Das Dressing wird mit etwas Senf, Salz und Pfeffer abgeschmeckt und über den Salat gegeben. Wichtig ist auch bei dieser Variante, dass alles gut gekühlt serviert wird.



... chilli, garlic in the pot - freak'n'hot!



Hauptgang

Nofris Knoblauch-Mistkratzerli

(für 4 Personen)

4 Mistkratzerli
3 Blatt Salbei oder 1 Zweig Rosmarin
3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Öl

Mistkratzerli aussen und innen waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Aussenhaut mit den Schnittflächen einer halbierten Knoblauchzehe abreiben. Knoblauchzehen schälen und der Länge nach vierteln, Salbeiblätter in Streifen schneiden (Rosmarin in einzelne Nadeln teilen). Mit einem spitzen kleinen Messer Einschnitte ins Fleisch machen, jeweils $\frac{1}{4}$ Knoblauchzehe und einen Streifen Salbei hineinstecken. Mistkratzerli salzen und pfeffern, mit Öl bepinseln und auf dem Holzkohlen-Grill knusprig braten.

Als Beilage eignen sich Maiskolben zum Knabbern, die im Wasser gekocht werden. Schmecken gut mit Butter eingerieben und Salz bestreut.



... chilli, garlic in the pot - freak'n'hot!



Dessert

Old-fashioned Ice Cream

(für 6 Portionen)

1 Vanilleschote
300 g Vollrahm
80 g Zucker
1 Prise Salz
200 g Crème double

Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das schwarze Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen. Mark und Schote zusammen mit Rahm, Zucker und Salz in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren erwärmen, bis der Zucker geschmolzen ist. Nicht aufkochen lassen.



... chilli, garlic in the pot - freak'n'hot!

Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung wieder abkühlen lassen, dann die Crème double unterrühren. Die Vanilleschote entfernen.

Die Rahmmasse in eine gefrierbeständige Schüssel geben und zugedeckt in das Tiefkühlgerät stellen. Das Eis in mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.

Variante:

Für 6 Portionen Schokoladeneis 500 g Crème double in einem Topf bei schwacher Hitze erwärmen. Etwa 125 gehackte Zartbitterschokolade unter Rühren darin schmelzen lassen. Mit 1 EL Vanillezucker verfeinern und zugedeckt im Tiefkühlgerät gefrieren lassen.



... chilli, garlic in the pot - freak'n'hot!