

SOMMER-REZEPT 1



GAZPACHO ANDALUZ

- 1.0 kg geschälte Gurken
- 1.0 kg entkernte, rote Peperoni
- 1.4 kg Tomaten
- 20 g Knoblauch (in Scheiben geschnitten)
- 100 g Toastbrot ohne Rinde (mit H)
- 180 g Weissweinessig
- 250 g Mayonnaise
- 1 l sehr salzige, abgekühlte Bouillon

Alles zusammen kalt mixen und durch ein Sieb passieren. Kalt, mit frischem Schnittlauch und Brotcroutons servieren.

SOMMER-REZEPT 2



MELONENCONFIT

- 3.0 kg Melonen (Cavaillon oder Netzmelonen) (mit H)
- 1.0 kg Zucker
- 0.4 l Weissweinessig
- 0.8 l Wasser
- 4 EL Englischsenf Pulver

Melonen schälen, entkernen und in Schnitze schneiden. Zucker, Wasser, Essig und Senfpulver aufkochen.

Melonenschnitze dazugeben, aufstossen und 24h ziehen lassen. Melonen rausnehmen, den Saft auf sirupartige Konsistenz reduzieren.

Den Sirup wieder zu den Melonenschnitzen geben, abkühlen.

Warm zu Entenleber, Käse oder Wild servieren.