

Granatapfel-Minz-Cocktail

Aperitif für 6 Personen



Zutaten

1 Bund	Minze
6 TL	Zucker
150 ml	Gin
500 ml	Saft (Granatapfel)
	Crushed Ice

Zubereitung

Minzeblätter abzupfen und auf 6 Gläser verteilen
Je 1 TL Zucker und 1 TL kaltes Wasser zugeben.
Mit einem Holzstößel die Minzeblätter zerdrücken.
Gläser zur Hälfte mit Crushed Ice füllen.
Gin und Saft mischen, darüber verteilen.
Evtl. mit Minze garnieren, sofort servieren.

Tipp:

Sollten Sie keinen Granatapfelsaft bekommen oder mögen, können Sie ersatzweise roten Johannisbeersaft nehmen. Da Minze sehr geschmacksintensiv ist, bitte vorsichtig dosieren. Evtl. reicht ein Blatt pro Glas für einen leicht minzigen Geschmack

Johannisbeer-Minz-Wodka-Aperitif

für 2 Portionen



Zutaten

einige	Johannisbeeren
8 Blätter	Minze
400 ml	Mineralwasser
6 cl	Wodka
1 Schuss	Holunderblütensirup

Zubereitung

Alle Zutaten in ein Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren.

Den Holunderblütensirup nach Geschmack hinzugeben.
In Gläser füllen und mit einem Minzblatt servieren.

Hugo der "Aperitif" leicht, spritzig,



für 1 Portion

Zutaten

150 ml	Prosecco
100 ml	Mineralwasser
2 cl	Holunderblütensirup
3 Blätter	Minze
	Limette Scheibe

Zubereitung

Minzblätter in ein bauchiges Weinglas geben.
Die Blätter mit dem Mörser etwas andrücken.
Eine Limettenscheibe und Eiswürfel dazu.
Dann mit Prosecco, Mineralwasser und Holunderblütensirup auffüllen.
Fertig und geniessen.

Gurken - Minze - Salat mit Mascarponecreme sommerlich frisches Gericht, als Vorspeise oder kleine Hauptspeise geeignet, kann auch als Fingerfood serviert werden



für 4 Portionen

Zutaten

500 g	Mascarpone
150 g	Crème fraîche
2 grosse	Chilischoten rote
2 Bund	Minze
2	Gurken
2 EL	Zitronensaft

5 EL Olivenöl
Salz (Fleur de sel)
Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker

Zubereitung

Den Mascarpone mit der Creme fraiche verrühren und pikant mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Abgedeckt im Kühlschrank kalt stellen.

Die Gurken schälen, längs halbieren und dann vierteln.

Die Kerne herausschneiden.

Die so entstandenen Gurkenschnitzchen nochmals längs halbieren
und dann in mittelgrosse Stifte schneiden.

Die Chili in feine Ringe schneiden,

Kerne soweit es geht entfernen.

Die Minzblätter abzupfen.

Salz, Pfeffer und Zucker in dem Zitronensaft auflösen,
das Öl kräftig unterschlagen damit eine cremige Vinaigrette entsteht.

Diese mit den Gurken, Minzblättern und Chiliringen zu einem Salat vermengen.

Anrichtweise

1. Portionsteller:

auf den Teller eine grosse, lockere Nocke der Mascarponecreme geben.

Etwas Salat dazu geben,

die Creme mit etwas Olivenöl beträufeln.

2. Platte:

Die Mascarponecreme in die Mitte geben und den Salat darum geben.

3. Fingerfood:

Die Mascarponecreme in kleine Gläser füllen.

Die Gurkenstifte noch in kleine Scheiben schneiden,

Chili und Minze grob hacken.

Diesen Salat dann auf die Creme geben.

Einfach herrlich mit einem eiskalten Glas Riesling auf der Terrasse.

Honig-Paprika mit Minze

für Liebhaber der orientalischen Küche ist das eine schöne Ergänzung einer Mezze-Vorspeise



für 1 Portion

Zutaten

4 Paprikaschoten, gelbe
1 EL Apfelessig

1 EL	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Honig (Akazienhonig)
2 EL	Traubenkernöl
2 EL	Olivenöl
3 Zweige	Minze

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Paprikaschoten waschen und in die einzelnen Kammern zerteilen.

Kerngehäuse wegschneiden.

Die Schoten auf ein Blech legen, das mit Backpapier ausgelegt ist.

In den Ofen schieben

ca. 20 Minuten backen, bis die Haut Blasen wirft und beginnt, schwarz zu werden.

Herausnehmen und sofort ein kaltes, nasses Handtuch darüber legen.

Abkühlen lassen und dann die Haut entfernen.

Paprika in Stücke schneiden.

Aus Essig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Honig eine Vinaigrette rühren.

Wenn sich der Honig gelöst hat, die Öle darunter rühren.

Paprika mit der Vinaigrette marinieren.

Dies kann bereits am Vortag gemacht werden. Den Paprikasalat dann kalt stellen. Der Salat soll mindestens 2 Stunden ziehen.

Vor dem Servieren die Minzeblättchen waschen, trocknen und abzupfen und unter den Salat mischen.

Spargelfrappé mit Minze

attraktive Vorspeise mit grünem Spargel, köstlich im Geschmack, kann vorbereitet werden



für 4 Portionen

Zutaten

700 g	Spargel, grüner
200g	Schalotten
300 ml	Gemüsebrühe
50 g	Crème double
1	Zitrone
1 TL	Koriander
2 EL	Minze gehackt
	Olivenöl
	Salz

Zubereitung

Den Spargel unten schälen, den holzigen Teil und die Spitzen abschneiden.

Die verbliebenen Spargelstangen in Stücke schneiden
im Salzwasser weich kochen.
Herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Schalotten schälen und fein würfeln.
Zusammen mit den Spargelabschnitten pürieren.
Das Püree mit der Gemüsebrühe aufkochen lassen.
Die Zitronenschale fein abreiben.
Etwas davon für die Spitzen aufbewahren.
Die restliche Zitronenschale und die Crème double zum Püree geben.
Mit Salz und fein gemahlenem Koriander abschmecken.

Bis hierhin kann das Frappé einen Tag vorher vorbereitet werden.

Die Masse erneut zum Kochen bringen und nochmals pürieren.
Die Spargelspitzen längs halbieren und mit etwas Olivenöl, Salz und der aufgehobenen Zitronenschale marinieren.
Vor dem Servieren nach Geschmack Olivenöl und gehackte Minze dazu geben
mit dem Pürierstab aufmixen.

Anrichten: Das Frappé in ein Becherglas geben,
etwas verbliebene Masse aufmixen,
den so entstandenen Schaum mit einem Löffel oben darauf geben.
Mit den marinierten Spargelspitzen, Minzblättchen und ein paar Spritzern Olivenöl dekorieren.
Sofort servieren.

Erbsensuppe mit Minze **feine Vorspeise**



für 4 Portionen

Zutaten

1	Schalotte fein gehackt
1 EL	Butter
450 g	Erbsen TK
400 ml	Gemüsefond
200 ml	Weisswein trockener (oder Gemüsebrühe mit etwas Zitronensaft)
½ Bund	Minze, abgezapfte Blätter
200 ml	Rahm
	Salz und Pfeffer
	Cayennepfeffer
	Zucker

Zubereitung

Die Schalotte in der heissen Butter andünsten.
Erbsen, Gemüsefond, Weisswein dazugeben.
Ca. 8 Minuten köcheln lassen.

3 EL Erbsen schon nach 3 Minuten aus dem Sud nehmen,
kalt abschrecken und zur Seite stellen.
Die Minzeblätter in die Suppe geben (einige für die Deko zurückbehalten).
Den Rahm dazu giessen und die Suppe mit dem Zauberstab pürieren.
Wenn es besonders fein werden soll, jetzt die Suppe noch durch ein Sieb streichen.
Mit Salz, Cayennepfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Die Suppe mit den Erbsen, Minze und schwarzem Pfeffer anrichten.

Zucchini - Minz – Flan

kann vorbereitet werden, ist schnell gemacht, nett als Fingerfood oder als Bestandteil einer Gemüsevariation zur Vorspeise



für 12 Portionen

Zutaten

2 kleine	Zucchini, auch gelbe möglich
1	Knoblauchzehe
	Olivenöl
	Salz
1 Bund	Minze
2	Eier
100 ml	Rahm
50 ml	Milch
	Meersalz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Zucchini längs vierteln und die Kernhäuser herauschneiden.
Anschliessend klein würfeln und mit Salz mischen.
30 Minuten ziehen lassen und dann in ein Sieb geben,
kurz mit kaltem Wasser abbrausen und gut abtropfen lassen.
Die Knoblauchzehe fein würfeln und in Olivenöl kurz anbraten.
Unter die Zucchiniwürfel mischen.
Die Minzblätter in feine Streifen schneiden.
Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Wasser für ein Wasserbad zum Kochen bringen.
Die Eier mit dem Rahm und der Milch aufschlagen
mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Gemüsewürfel in kleine Gläser füllen (sehr kleine Gläser in der Grösse von Schnapsgläsern),
die Minzstreifen daraufgeben
mit der Eiersauce aufgiessen.
Die Gläser in eine Auflaufform stellen
das heisse Wasser etwa bis zur Mitte der Gläserhöhe einfüllen und sofort in den Backofen stellen.
Die Hitze auf 160 Grad reduzieren,
ca. 35 Minuten backen.

Die Eimasse muss gestockt sein.
Der Flan kann einen Tag vorher zubereitet werden.

Bei grösseren Gläsern kann die Garzeit länger sein.
Zur Überprüfung ein Holzstäbchen in die Masse stecken, es muss sauber wieder herauskommen.

Zucchini-Minze-Puffer mit Feta – Der Klassiker für den Sommer für 3 Personen



Zutaten

800 g Zucchini, grob gerieben (etwa 4 Tassen)
1 Bund Frühlingszwiebeln oder 1 Stange Lauch
2 TL Dill
2 TL Petersilie
2 TL Minze
3 Eier
1 TL Paprikapulver. scharf
200 g Feta
1 Tasse Mehl
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Zucchini schälen, dann grob reiben.
In eine Schüssel geben, salzen und 15 Minuten ziehen lassen.
Danach auf ein Geschirrtuch stürzen und auspressen.
Nun die feingeschnittenen Frühlingszwiebeln, fein gehackten Petersilie, Minze und Dill, Eier, Paprika, Salz und Pfeffer dazugeben
alles gut vermengen.
Den Fetakäse würfeln und zerbröseln und mit dem Mehl zur Puffer-Masse geben.
Nochmals alles sorgfältig vermischen.
Zwei grosse Pfannen mit reichlich Olivenöl erhitzen.
Die Puffer mit einem Esslöffel einlegen, etwas flach drücken.
Nicht zu eng einlegen.
Ofen zurückschalten auf Medium.
Nun die Puffer golden braten.
Mit einem Pfannenwender vorsichtig wenden.
Das Ganze dauert etwa 10 Minuten,
mehrmals wenden.
Danach sofort warm servieren.

Erfrischendes Tzatziki mit Minze



Zutaten

1	Salatgurke
	Jodsalz
3	Knoblauchzehen
3	Zweige Pfefferminze
	Saft von 2 Limetten
250 g	Crème fraiche
250 g	Speisequark
2 EL	Olivenöl
1 EL	Balsamico Essig weiss
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Gurke schälen, fein raspeln, mit 1 TL Salz vermischen und 15 Minuten abtropfen lassen. In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und durchpressen. Minze waschen und trocken schütteln. Einen Zweig beiseite legen und den Rest fein hacken. Die abgetropften Gurkenraspel mit den Händen gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Knoblauch, Limettensaft und Minze hinzufügen. Creme fraiche und Speisequark unterrühren. Unter ständigem Rühren Balsamico und Olivenöl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschliessend mit Minze garnieren und servieren.

Lachs im Zucchini-mantel an Minz-Tzatziki



für 4 Portionen

Zutaten

4 Stück	Lachs, küchenfertig ca. 150 g
1	Zucchini
	Olivenöl zum braten
1 kleine	Salatgurke
1 Zehe	Knoblauch
3-4 Stängel	Minze

250 g Joghurt
Salz und Pfeffer
Zucker

Zubereitung

Gurke waschen und grob mit Hilfe einer Reibe raspeln.

Knoblauch pellen und dann pressen.

Minze waschen und sehr fein schneiden (ein paar Blätter für Deko beiseite legen).

Alles zusammen mit dem Joghurt in einer Schüssel vermengen.

Mit Salz, Pfeffer und einer kleinen Prise Zucker würzen.

Den Lachs jeweils in drei gleichgrosse Stück portionieren.

Zucchini der Länge nach in zwölf dünne Scheiben schneiden (mit der Aufschnittmaschine

Den Lachs darin einwickeln

In einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten gut zwei Minuten Farbe nehmen lassen und medium garen.

Zuerst die Seite mit der „Naht“ der Zucchini anbraten, so verschliesst man gleichzeitig das Lachspäckchen.

Vor dem Servieren noch zwei Minuten ruhen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten:

Lachspäckchen auf einem flachen Teller anrichten,

Minz-Tzatziki in eine kleine Schale oder Gläschen geben,

mit Minze dekorieren und zum Lachs servieren.

Guten Appetit!

Der sinnlichste Salat der Welt mit Feigen, Parmaschinken, Minze und Mozzarella



für 4 Portionen

Zutaten

4 Feigen
4 Scheiben Parmaschinken, dünn geschnitten
2 Mozzarella aus Büffelmilch
200 g Ruccola
1 Zitrone
100 g Parmesan am Stück
Minze, frische
6 EL Olivenöl
1 EL Honig
3 EL Zitronensaft
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Honig nach Belieben

Zubereitung

Feigen am Stielansatz kreuzweise tief einschneiden, aber nicht ganz bis zum Boden.

Dann die Feigen mit Daumen und Zeigefinger unten zusammendrücken, sodass sie sich öffnen und das Innere der Frucht zu sehen ist.

Die Feigen in eine flache Schale (auf einen Teller) setzen den Schinken darum herum verteilen.

Mozzarella von Hand zerteilen und dazwischen legen.

Rucola putzen, waschen, trocken schleudern und darüber streuen.

Etwas Zitronenschale über den Salat reiben.

Die frischen Minzblätter darüber verteilen.

Mit einem Messer hauchdünne Streifen von dem echten Parmesan abschaben auf den Salat geben.

Olivenöl, Honig und Zitronensaft vermischen, mit etwas Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen als Dressing über den Salat geben.

Das i-Tüpfelchen ist der im Wasserbad erwärmte Honig, der mit einem Löffel vorsichtig über die anderen Zutaten getropft wird.

Zucchetti-Kuchen mit Pfefferminze



Zutaten

1 Kuchenteig rund ausgewallt

600 g	Zucchini
50 g	Butter
8 Blätter	Pfefferminze
1 dl	Milch
2 dl	Rahm
3	Eier
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Ein Kuchenblech mit hohem Rand oder eine Springform von 22cm Durchmesser mit dem Teig belegen und einen Rand formen.

Im Kühlschrank kalt stellen.

Die Zucchini waschen und samt Schale in dünne Scheiben hobeln.

In der Butter kurz andämpfen und etwas auskühlen lassen.

Auf dem Teig verteilen und die fein geschnittene Minze (Schiere) darüber streuen.

Aus den restlichen Zutaten einen Guss machen und gut abschmecken.

Über den Kuchen verteilen.

Falls der Teigrand deutlich zu hoch ist, mit den flachen Zinken einer Gabel etwas nach unten schieben.

Im Backofen bei 180°C ca. 40 Minuten backen.

Im ausgeschalteten Ofen noch etwas nachziehen lassen.

Schmeckt lauwarm oder sogar aufgewärmt am besten!

Tipp: verwenden Sie einen Vollkornkuchenteig, das Knusprige vom Teig ist ein toller Gegensatz zur zartschmelzenden Füllung!

Pouletschnitzel im Weinblatt



Zutaten

8-12 grosse	Weinblätter
4	Pouletschnitzel
3 EL	Olivenöl
1	Zitrone
1	Knoblauchzehe
3 EL	Pfefferminze
	Salz + Pfeffer

Zubereitung

Die Weinblätter über Dampf blanchieren bis sie schön weich sind.

Die Pouletschnitzel in 2-3 dünne Teile schneiden

Marinade

Von der Zitrone die Schale abreiben, den Saft auspressen (eine Hälfte reicht), den Knoblauch durchdrücken, die Pfefferminze fein schneiden und alles verrühren salzen und pfeffern.

Jeweils ein Weinblatt mit etwas Marinade bestreichen,

das Pouletschnitzel darauf legen

ebenfalls mit etwas Marinade beträufeln.

Das Blatt wie ein Couvert zusammenfalten und mit einem Zahnstocher fixieren.

In der Grillpfanne, auf dem Grill oder unter dem Backofengrill braten.

Je nach Dicke des Fleisches ca. 10 Minuten.

Immer wieder einmal wenden und mit der restlichen Marinade beträufeln.

Griechische Hackfleischbällchen



Zutaten

2 EL Olivenöl
1 Zwiebel
500g gehacktes Rindfleisch
1 Ei
1 EL Pfefferminze
1 Knoblauchzehe
½ TL Oregano
3 EL Paniermehl
Salz + Pfeffer
Vollkornmehl

Zubereitung

Die Zwiebel fein hacken und im Olivenöl andünsten
Die Pfefferminze fein hacken,
den Knoblauch durch die Presse drücken
mit den übrigen Zutaten sowie der Zwiebel gut vermischen.
Abschmecken.
Kleine Bällchen formen (Baumnussgrösse)
diese im Mehl wenden.
Dann in heissem Olivenöl braten.

Schoko-Zucchini-Cake "After Eight"



Zutaten

150g Butter
100g Schwarze Schokolade
1-2 Zweige Pfefferminze
200g Zucker
2 Prisen Salz
200g Zucchini
3 Eier

200g Mehl
50g geriebene Mandeln
1 TL Backpulver

Zubereitung

Zuerst die Butterstücke, dann die zerbröckelte Schokolade in eine Schüssel geben über heissem Wasser langsam schmelzen.

Nicht rühren!

Die Minze fein schneiden und mit dem Zucker und dem Salz untermischen.

Etwas abkühlen lassen

Diese Menge Zucchetti entspricht ca. einem Viertel einer 30cm langen Zucchetti

Die Zucchetti schälen, entkernen und das Fleisch grob raffeln.

Unter die Schokoladenmasse mischen

Die Eier in einer separaten Schüssel mit dem Handrührgerät schlagen bis die Masse schön hell ist, dann zur Schokoladenmasse geben.

Mehl, Mandeln und Backpulver vermischen und ebenfalls in den Teig rühren.

Den Teig in eine gefettete Cakeform (ca. 30cm lang) einfüllen und bei 180°C ca. 50 Minuten backen.

Mit der Stricknadel eine Garprobe machen!

In der Form etwas abkühlen lassen,

aus der Form lösen und in Alufolie verpackt im Kühlschrank 1-2 Tage ziehen lassen, damit sich die Aromen verteilen können.

Durch die Zucchettiraspel bleibt der Kuchen schön feucht und die Minze verleiht ihm ein zart-frisches Aroma.

Minz-Rahm-Köpfchen



Zutaten

4dl Rahm
1dl Milch
1 Zweig Pfefferminze
½ Zitrone, Schale
2 EL Zucker
5 Blatt Gelatine

Zubereitung

Den Rahm und die Milch zusammen mit der Zitronenschale, der Pfefferminze und dem Zucker aufkochen

5 Minuten köcheln lassen.

Die Gelatine mit der Schere vierteln und in kaltem Wasser einweichen.

Gut ausdrücken und in die heiße Masse einrühren.

Absieben und auf Portionenförmchen verteilen (4-6 Portionen).

Im Kühlschrank einige Stunden kalt stellen und fest werden lassen.

Vor dem Servieren auf einen Teller stürzen und mit Beeren oder Kompott anrichten.

Fischfilets mit Gewürzpaste



Zutaten

800g	Dorschfilets
200g	gelbe Peperoni
1	Peperoncino
100g	Zwiebeln
6	Knoblauchzehen
5	Zweige Pfefferminze
½ TL	Koriander
15g	Butter
50g	Kokosnuss gerieben
	Pfeffer + Salz
1	Zitrone

Zubereitung

Falls der Fisch tiefgekühlt gekauft wurde, unbedingt über Nacht im Kühlschrank gut auftauen lassen!

Die Peperoni in grobe Stücke schneiden,

den Peperoncino mit Handschuhen halbieren, entkernen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und grob zerschneiden.

Zusammen mit der Pfefferminze, den Gewürzen und der Butter in einem hohen Gefäß fein pürieren.

Die Kokosnuss hinzufügen und gut untermischen,

kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Für jedes Fischfilet ein Stück Alufolie (ca. 25-20cm) vorbereiten.

Die Fischfilets darauf legen.

Die Zitrone auspressen und den Saft über die Fische geben.

Dann die Gewürzpaste auf die Fischfilets streichen,

die Alufolie an den Längsenden leicht zusammendrehen

den Rand etwas aufstellen

und die Fischpäckchen auf einem Backblech mit einem Backtrennpapier 20 Minuten im Ofen garen (die Paste sollte eine schön hellbraune Kruste haben).

Die Fische mit etwas geschnittener Minze dekorieren

und zusammen mit Reis servieren
