

KLUB KOCHENDER MÄNNER **SEEDORF**

GRILLPLAUSCH MIT DEN FRAUEN
11. AUGUST 2000

VORSPEISE

PIKANTE SCHINKENROLLE

VOM GRILL

**REICHHALTIGES FLEISCHSORTIMENT MIT
SCHWELLKARTOFFELN**

VERSCHIEDENE DIPS

DESSERT

GEFÜLLTE MELONE

Boner Ch.

Pikante Schinkenrollen

8 Tranchen Modelschinken ausgebreitet nebeneinanderlegen

250 g Speisequark
2 EL Mayonnaise miteinander verquirlen

1 Bund Petersilie
½ Zwiebel fein hacken

1 TL Paprika
1 Prise Knoblauchpulver
Salz, Pfeffer
Worcestershiresauce unter die Quarkmasse mischen.

Diese Masse auf die Schinkentranchen verteilen.

1 Dose Spargelspitzen je 3-4 Spargelspitzen auf jede Tranche geben, aufrollen.

Garnitur:

Kresse auf eine Platte legen, Schinkenrollen darauf anrichten

1 hartgekochtes Ei
Radieschen zum Garnieren verwenden.

Dip – Variationen

Basis – Dip

150 g Quark
2 EL Mayonaise
1 TL Senf
Salz, Pfeffer
viel frische gehackte Kräuter
nach Belieben

Der Gärtner-Dip

2 Gewürzgurken, fein gehackt
2 EL Kapern, fein gehackt
1 Schalotte, fein gehackt
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
1 hart gekochtes Ei , fein gehackt

Der Exclusiv-Dip

100 g geräucherter Lachs, fein gehackt
ein paar Zweige Dill, fein gehackt
1 EL Meerrettich aus dem Glas
2 EL Rahm
1 EL Zitronensaft

Der Griechen-Dip

1 Becher Naturjoghurt
1 kleine Salatgurke, fein geraffelt, abgetropft
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 EL Pfefferminze, gehackt
1 EL Koriander, gehackt

Der Fuhrmann-Dip

1 Stück frische Meerrettichwurzel, gerieben
1 dl Rahm, geschlagen
Paprikapulver

Gefüllte Melone

1 grosse Honig-oder
Zuckermelone

halbieren und die Kerne entfernen. Mit einem
Apfelausstecher runde Bällchen vom Frucht-
fleisch ausstechen.

etwas Zitronensaft

Melonen damit beträufeln und etwas ziehen
lassen.

150 g Rahmquark
1 Becher saurer Halbrahm
etwas Milch
3 EL Zucker
1 P. Vanillezucker

alles zu einer cremeartigen Masse verrühren

200 g Brombeeren

für die Garnitur einige Brombeeren und einige
Melonenbällchen beiseite legen.
Die restlichen Früchte mit der Quarkcreme
vermischen. Die Melonenhälften damit füllen.
Mit den zurückbehaltenen Früchten garnieren.