



## STUDI PIZZA MIT CHERRYTOMATEN, RUCOLA UND PARMESAN

- 1 Pck Pizzateig rechteckig
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 TL Sambal Oelek
- 12 Kirschtomaten, gewaschen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 50 g Rucola, gewaschen
- 50 g Parmesan

Teig ausrollen. Creme fraiche mit Sambal Oelek mischen, auf Teig verstreichen. Halbierete Tomaten darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 230 Grad 15 Min. backen. Mit Rucola, Parmesanspännen, Salz und Pfeffer bestreuen.



## SEETEUFEL ZITRONENGRAS-SPIESS AUF BLUTORANGEN-MINZE-SALSA

- 400g Seeteufel, ohne Knochen
- 8 St. Zitronengras
- Olivenöl
- Salz
- Rosa Pfeffer in Mühle
- 1 Limone
- 3 Blutorange
- 1 EL Puderzucker
- Fleur de Sel
- 1/2 Bund Pfefferminze
- 1 Baguette

Seeteufel in Medaillons schneiden, je ein ca. 10 cm langes Stück Zitronengras hineinstecken. In Olivenöl beidseitig je 4 Min. braten, salzen und mit Limettenabrieb bestreuen. Orangen filetieren, in Stücke schneiden. Mit Limonensaft, Puderzucker, 3 EL Olivenöl und Fleur de Sel und fein gehackter Minze mischen. Seeteufel darauf anrichten, mit Baguette servieren.  
 *Tipp: Seeteufel am Schluss in gerösteten Sesamsamen wenden.*



## THAI CURRY MIT RINDSFILETSTREIFEN

- 600 ml Kokosmilch
- 1 EL Erdnussöl
- 2 EL rote Currypaste (z.B. Thai Kitchen)
- 200 g Thai-Auberginen
- 200 g Keniabohnen, geputzt
- 6 Okraschoten
- 8 Mini-Maiskolben
- 2 Rübeli, geschält
- 12 Cherry Tomaten
- 4 Kaffirlimetten-Blätter
- 3 Stangen Zitronengras
- 1 EL Fischsauce
- 1 EL Zucker
- 1 Bund Thai-Basilikum
- 1 Bund Koriander
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 600g Rinderfilet, am Stück
- Salz & Pfeffermühle
- 1 Pck Basmatireis

Currypaste in Öl anbraten, mit Kokosmilch aufgiessen und mit Kaffirlimettenblättern und angeschnittenem Zitronengras einkochen. Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden, dazu geben und 10 Min. garen, Blätter und Zitronengrassstengel entfernen. Rindsfilet in 200 g Medaillons schneiden, beidseitig je 5 Min. braten, salzen und pfeffern, 5 Min. ruhen lassen und in Streifen schneiden. Curry mit Fischsauce und ggf. Zucker abschmecken, Thaibasilikum und Koriander dazu geben. Fleisch auf Gemüse anrichten. Basmatireis mit 2 St. Zitronengras im Dampfgarer garen.

[www.lipo.ch](http://www.lipo.ch)



## STUDIS SCHOGGIKUCHEN MIT TOBLERONE

- 150 g Mehl
- 200 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 3 Eier
- 150g dunkle Schokolade
- 200g Butter
- 100g Toblerone
- 200g Creme Double
- 50g Puderzucker in Streuer
- 1 Limone

Mehl, Eier, Salz und Zucker verrühren. Butter und Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Alles zu einem Teig verrühren und in eine gebutterte Springform geben. Toblerone in grobe Stücke hacken, darauf verteilen. Bei 220 Grad 15 Min. backen. Leicht auskühlen lassen, in Stücke schneiden. Creme Double mit Limettensaft- und Abrieb sowie Puderzucker mischen. Je einen EL neben den lauwarmen Kuchen geben, mit Himbeeren dekorieren und geniessen!

- 1 Schale frische Himbeeren