

JÜRGEN VSETECKA

Süßes vom Chief of Sugar

FRUCHTIGE VERFÜHRUNGEN



.....
GUSTO
schmeckt's!
.....

Pichler



CREMIG
·UND·
SÜNDIG

GUTES
ZUM LÖFFELN

KARAMELLISIERTE BANANEN MIT JOGHURTCREME

4 Gläser

ZUTATEN

Für die

Haferflockenstreusel

2 Handvoll Haferflocken

200 g weiße Schokolade

Für die karamellisierten

Bananen

60 g Rohrohrzucker

20 g Butter

80 ml Obers

2 große Bananen

Zesten von 1 Zitrone

Für die Creme

20 g Rohrohrzucker

500 g Naturjoghurt

Mark von 1 Vanilleschote

170 ml Obers

evtl. Bananenscheiben

als Deko

ZUBEREITUNG

I. Für die Haferflockenstreusel vorab Haferflocken in der Pfanne rösten und beiseitestellen.

II. Schokolade reiben und mit warmen Haferflocken verrühren. Auf einem Brett verteilen und aushärten lassen.

III. Für die karamellisierten Bananen Zucker in der Pfanne zu hellem Karamell schmelzen und Butter mit einem Schneebesen einrühren, bis der Karamell cremig wird. Mit Obers ablöschen und auf kleiner Flamme köcheln lassen, damit der Karamell sich auflöst.

IV. Währenddessen Bananen schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Zum Karamell hinzufügen. Vorsichtig die Zesten einrühren. Pfanne beiseitestellen und auskühlen lassen.

V. Für die Creme Zucker im Joghurt auflösen. Vanillemark mit Obers cremig schlagen. Obers unter das Joghurt heben.

VI. Karamellisierte Bananen auf bereitgestellte Gläser aufteilen. Mit etwas Creme abdecken, Haferflocken-Schoko-Streusel darüber verteilen und mit der restlichen Creme abschließen.

VII. Mit Bananenscheiben nach Belieben dekorieren. Kühl servieren.





KREATIVE
FRUCHTSALATE

MANGOSTANE- SALAT

4 Portionen

ZUTATEN

- 2 Grapefruits
- 2 Passionsfrüchte
- 2 Äpfel (zum Beispiel Golden Delicious)
- 8 Mangostane
- etwas Zitronenmelisse

ZUBEREITUNG

- I. Schale von den Grapefruits schneiden und darauf achten, dass alles Weiße weggeschnitten ist.
- II. Filets aus den Grapefruits herausschneiden (► Foto S. 33). Saft aus den Resten drücken und in einer Schüssel auffangen. Filets noch einmal mundgerecht halbieren.
- III. Passionsfrüchte halbieren, auskratzen und mit dem Saft mischen.
- IV. Äpfel in Spalten schneiden und das Kerngehäuse entfernen. In mundgerechte Stücke schneiden und ebenfalls unter den Saft mengen.
- V. Mangostane schälen und die weißen Filets herauslösen. Kerne entfernen, Filets bei Bedarf in mundgerechte Stücke teilen.
- VI. Zitronenmelisse fein nudelig schneiden, alles gut vermengen und durchziehen lassen.



GUT ZU WISSEN

/ Der aus den malaysischen Regenwäldern stammende Mangostanbaum wurde bis Mitte der 1970er-Jahre ausschließlich in Südostasien kultiviert. Die reifen Früchte lassen sich bis zu vier Tage bei Zimmertemperatur lagern.