

Jakobsmuscheln / Granny-Smith-Gazpacho / Chiliöl / Sesam-Hippe

4 Personen

12 große Jakobsmuscheln

Salz

Pfeffer

Thymian

2 EL Olivenöl

1 TL Zitronensaft

Jakobsmuscheln mit den restlichen Zutaten marinieren. Für 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend in einer heißen Pfanne in Pflanzenöl von beiden Seiten kurz scharf anbraten.

Gazpacho

2 Granny-Smith-Äpfel

100 ml Apfelsaft, naturtrüb

1 Zitrone

60 ml Olivenöl

1 Salatgurke

1 grüne Paprika

Minze

Salz

Pfeffer

Chili

Koriander

Die Äpfel schälen und entkernen. Die Zitrone entsaften, die Gurke schälen und entkernen. Den Paprika häuten und würfeln. Anschließend alles in einer Schüssel zusammenfügen und sehr fein zu einer Gazpacho mixen. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Den Koriander klein schneiden und unterrühren.

Butter, Orangensaft, Sesam, Mehl und Staubzucker zu einer Masse verarbeiten. Anschließend dünn auf eine Silikonmatte streichen.

Im Ofen bei 180 Grad 10 Minuten backen.

Abkühlen lassen und in Stücke brechen.

Zum Vollenden des Gerichts empfehlen wir ein Zitronen-Ölivenöl.

Sesam-Hippe

50 g weiche Butter

40 g Orangensaft

50 g Sesam

25 g Mehl

80 g Staubzucker



Vegetarisches Moussaka

Tomatensauce / Tsatsiki

4 Personen

2 Kartoffeln

1 Melanzani

1 Zucchini

2 Paprika

Béchamelsauce

300 g Butter

300 g Mehl

1 l Milch

Salz

Pfeffer

Muskat

1 Ei

1 EL Parmesan

Die Kartoffeln, Melanzani und Zucchini in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben grillen oder im Ofen braten. Die Paprika frittieren oder im Ofen bei 250 Grad für 10 Minuten rösten. In ein Geschirr geben und abdecken. Durch den so entstehenden Dampf lässt sich die Haut leicht lösen. Halbieren und Kerngehäuse entfernen. Die Scheiben nun in einer Bratpfanne in Schichten legen, zuerst die Kartoffeln, dann Zucchini, Paprika und Melanzani.

Für die Béchamelsauce die Butter schmelzen und mit dem Mehl verrühren, bis die Masse eine gelbliche Farbe bekommt, dann die Milch in einem Extratopf aufkochen, über die Mehlmasse schütten und wieder aufkochen lassen und rühren, bis eine Creme entsteht.

Die Creme vom Feuer nehmen, kalt werden lassen, Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, Parmesan hinzufügen und alles über die Schichten in der Bratpfanne geben. Dann die Bratpfanne in den Ofen schieben und bei 180 Grad 25 Minuten backen.

Mit Tomatensauce (siehe Seite 162) oder Tsatsiki (siehe Seite 7) servieren. Als Beilage und Garnitur eignet sich hervorragend ein leichter Blattsalat.

Tipp: Das vegetarische Moussaka ist trotz der Béchamel sehr leicht und bekömmlich und daher auch gut als Vorspeise geeignet. Wer es einmal säuerlicher probieren möchte, kann die Milch in der Béchamel durch (Schafsmilch-)Joghurt ersetzen. Natürlich können Sie das Moussaka auch original mit Faschiertem – z. B. gemischt aus Schwein und Lamm – zubereiten.



Piña-colada-Tiramisu

4 Personen

Mascarpone-Creme

200 g Mascarpone
100 ml Obers, steif geschlagen
30 g Eigelb, pasteurisiert
20 ml Kokossirup
40 g Kokosflocken
20 ml Batida de Côco
60 g Zucker
1 g Vanille

Ananasragout

1 Ananas
80 g Zucker
30 ml Ananassirup
1 EL Maizena

Obers steif schlagen, in ein Geschirr geben, zudecken und bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.

Nun das Eigelb mit Sirup, Batida de Côco, dem Zucker und der Vanille im Mixer schaumig schlagen. Dies wird rund 5 Minuten in Anspruch nehmen. Den Mascarpone der Masse hinzufügen. Für eine Minute weiterschlagen. Anschließend das Obers vorsichtig der Eier-Mascarpone-Masse unterheben, dann wieder kalt stellen.

Die Ananas in kleine Würfel schneiden. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, die Ananaswürfel hinzugeben und zu einem Chutney einkochen. Dann den Sirup hinzufügen, das Chutney mit Maizena abbinden, abkühlen.

Anschließend das Tiramisu in eine Form schichten, in der Reihenfolge Creme, Ananas, Biskotte. Das Ganze je nach Form 2- bis 3-mal wiederholen. Die Form mit Klarsichtfolie gut abdecken, da es sonst leicht den Geschmack der anderen Lebensmittel im Kühlschrank annehmen kann. Für mindestens 12 Stunden kalt stellen, damit die Biskotten gut durchziehen können.

Mit frischen Beeren und kandierten Kokosscheiben garnieren.

