

Inhaltsverzeichnis

Amerikanische Pfirsiche	<i>1h</i>
Baba Ghanoush	<i>1.5h</i>
Balsamicohuhn	<i>1h</i>
Brownies mit Himbeeren	<i>1h</i>

Amerikanische Pfirsiche

Zeit: 1h

Pfanne

4 Personen

8	Pfirsiche	halbieren, entsteinen, schälen, in
3 dl	Wasser	
4 cl	Zitronensaft	
2	Nelken	
etwas	Zimt	
2 Prisen	Ingwer	weichkochen
	Coupe:	Mit Vanilleglacé, Pfirsichsaft und Rahm anrichten

Baba Ghanoush

Zeit: 1.5h

200°

4 Personen

2	Auberginen	waschen, halbieren, mit einer Gabel mehrfach einstechen und mit
2	Knoblauchzehen	im Ofen 30-40 Minuten backen, bis sie sehr weich sind. Knoblauch braucht dabei nur ca. 20 Minuten. Schale abziehen/entfernen und das weiche Fruchtfleisch herausholen und pürieren.
6 cl	Zitronensaft	
60 g	Tahini	zugeben und mischen
	Olivenöl	zugeben, bis die Masse cremig wird
	Salz	
	Pfeffer	abschmecken
	Petersilie	dekорieren

Balsamicohuhn

Zeit: 1h

Grill, mittlere bis hohe Temperatur

4 Personen

4	Hühnerbrustfilets	
4	Salbeizweige	in eine flache Schale geben
1.2 dl	Balsamicoessig	
6 cl	Zitronensaft	
2 EL	brauner Zucker	
	Salz	
	Pfeffer	verrühren, über das Fleisch geben und
15 Minuten		im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Hühnerbrüstchen und den Salbei aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, Marinade aufbewahren. Fleisch und Salbei von jeder Seite 4 bis 5 Minuten grillen, bis das Fleisch gar ist. Inzwischen die Marinade in einem kleinen Topf bei hoher Temperatur einkochen.

Brownies mit Himbeeren

Zeit: 1h

180°

4 Stück

50 g	Crémant	
62 g	Butter	in kleinem Topf auf niedriger Stufe unter ständigem Rühren schmelzen, etwas abkühlen lassen
88 g	brauner Zucker	
1	Eier	mit der Schokolade zu einer glatten Masse rühren
42 g	Mehl	
$\frac{1}{2}$ Prise	Backpulver	
1 EL	Kakao	dazusieben, alles gut verrühren
75 g	Himbeeren	in die Masse einrühren, in eine gefettete, rechteckige Form (ca. 20 cm x 20 cm) geben
	35 Minuten	backen, Backprobe mit einem Metallspieß