

# Scharfe Tomatensuppe mit Melone und Papaya

2 Personen, 45 Minuten

## Suppe

2 EL Olivenöl  
1 kleine Zwiebel,  
fein gewürfelt  
1 TL brauner Zucker  
1 TL Tomatenmark  
400 g Tomaten aus der Dose  
400 ml Gemüsefond  
½ grüne Chilischote  
1 EL Gin  
1 EL Crème fraîche  
1 EL Milch  
Meersalz  
frisch gemahlener  
schwarzer Pfeffer

## Fruchtspieße

½ Honigmelone  
½ Papaya  
4 Kirschtomaten  
1 Packung Mini-  
Mozzarellakugeln  
Olivenöl zum Beträufeln  
Meersalz  
frisch gemahlener  
schwarzer Pfeffer

Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Zucker und Tomatenmark dazugeben, kurz anrösten, dann mit Tomaten und Gemüsefond ablöschen. Aufkochen und 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Chilischote entkernen und fein schneiden. Suppe fein pürieren und mit Chili, Gin, Meersalz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

Melone und Papaya entkernen. Mit einem Kugelausstecher Kügelchen aus dem Fruchtfleisch auslösen. Kirschtomaten halbieren. Abwechselnd Melone, Papaya, Mozzarella und Kirschtomaten auf Holzspieße stecken. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Crème fraîche mit Milch glatt rühren. Suppe in vorgewärmten Schälchen portionieren und mit den Spießen anrichten. Mit Crème fraîche garnieren und servieren.



# Pasta mit Wodka und Kaviar

2 Personen, 25 Minuten

100 ml Sahne  
100 ml Gemüsefond  
2 EL Crème fraîche  
2 EL Wodka  
200 g Spaghetti  
½ Bund Schnittlauch,  
in feine Röllchen geschnitten  
50 g Forellenkaviar  
Meersalz  
Cayennepfeffer



Sahne und Gemüsefond in einem Topf aufkochen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Crème fraîche und Wodka einrühren, mit Meersalz und Cayennepfeffer abschmecken. Warm halten. Spaghetti nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser kochen, anschließend abseihen und zur Sauce geben. Gut vermischen und nochmals abschmecken. Die cremigen Wodkanudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Schnittlauch und Cayennepfeffer bestreuen und mit Kaviar garnieren.

# Ananas-Kokos-Crumble

2 Personen, 45 Minuten

½ Ananas  
2–3 EL brauner Zucker  
(je nach Süße der Ananas)  
1 Schuss Ananassaft oder Rum  
80 g zimmerwarme Butter  
plus Butter für die Form  
180 g Mehl  
20 g Haferflocken  
50 g Kokosflocken  
70 g Puderzucker



Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Ananas schälen, vom harten Strunk befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Ananasstücke in einer Schüssel mit braunem Zucker und Ananassaft bzw. Rum marinieren. Eine kleine Auflaufform mit Butter ausfetten. Ananas in der Form verteilen. Butter, Mehl, Haferflocken, Kokosflocken und Puderzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät vermengen. Bei niedriger Stufe so lange rühren, bis Streusel entstehen. Streusel auf den Ananaswürfeln verteilen und den Crumble im Ofen ca. 30 Minuten backen.

Sollten die Streusel nach der Backzeit noch zu hell sein, Oberhitze oder Grillfunktion einschalten und den Crumble weitere 5 Minuten bräunen. Dabei nicht aus den Augen lassen, damit er nicht verbrennt.

# Granatapfel- Tiramisu

2 Personen, 20 Minuten ohne Kühlzeit

100 ml Sahne  
250 g Mascarpone  
30 g Puderzucker  
Mark von ¼ Vanilleschote  
5–6 EL Granatapfelkerne  
150 ml Granatapfelsaft  
100 g Gelierzucker (2:1)  
etwas Zitronensaft  
10 Löffelbiskuits  
50 ml Milch



Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Puderzucker und Vanillemark cremig rühren. Geschlagene Sahne unter die Mascarponecreme heben.

1 EL Granatapfelkerne für die Garnitur zur Seite legen. Übrige Kerne und Granatapfelsaft in einem Topf erwärmen und mit Gelierzucker und etwas Zitronensaft eindicken (Packungsangabe beachten). Löffelbiskuits in Milch wenden und in kleine Stücke brechen.

Einige Kekse auf den Boden von Weckgläsern (ca. 160 ml Füllmenge) legen. Mascarpone-Sahnemischung in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und auf die Löffelbiskuits spritzen. Eine Schicht eingedickte Granatapfelkerne darauf verteilen. Gläser bis zum Rand abwechselnd mit Löffelbiskuits, Mascarpone und Granatapfelkernen füllen. Tiramisu für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend mit frischen Granatapfelkernen garnieren und servieren.