

**Kleine Bissen, küssen den Appetit wach, sind ein köstliches Versprechen auf die Genüsse danach**

**Nicht tausend sondern eine Traumnacht**

## **Dukkah – Alibaba's Nüsse mit seinen 40 Gewürzen erheben den fliegenden Teppich**

100 g	Sesamsamen
75 g	Haselnüsse
50 g	Sonnenblumenkerne
50 g	Korriandersamen
20 g	Kreuzkümmel
25 g	Kardemon
25 g	Kürbiskerne
½ TL	Pfefferkörner
1 TL	getrockneten Thymian
1 TL	Salz
1 TL	milder Paprika

### **Zubereitung:**

Samen, Nüsse, Pfeffer in einer trockenen Pfanne hell rösten (2 EL zur Seite -> aufheben), den Rest in einer Kaffeemühle zu Schrot mahlen, Paprika und übrige Zutaten vermischen

Mit Fladenbrot, Olivenöl, Frischkäse, eingelegte Chilischoten servieren!

Dazu einen leichten „Mind – you Lipps“ oder einen „Maylon – Prosie co“

## **Lammrückenfilet mit Melanzani und Kürbiskerne**

4 Stk	Lammrückenfilet
1 Stk	Melanzani
1 Stk	Zucchini
50 g	geröstete(gemahlene) Kürbiskerne
2 EL	Petersilie
2	Knoblauchzehen, feingehackt
	Salz, Pfeffer
2 EL	Kräutermix – Petersilie, Oregano, Thymian

### Zubereitung:

die Lammrückenfilets kurz anbraten, zur Seite legen, die Melanzani und Zucchini längs dünn aufschneiden und kurz anbraten; die Melanzani auflegen, würzen mit Salz – Pfeffer, Zucchini auflegen, würzen, die Lammrückenfilets würzen, in Kürbiskernen – Kräutermix wenden und auflegen, einrollen; bei ca. 180° im Backrohr garen, dabei immer leicht mit Olivenöl pinseln – ca. 10 – 12 min / je nach Wunsch;  
dazu heurige Kartoffel, Frühlingskräuter und a schöner Steirer

## **Liebling der Venus, aber auch von Jupiter**

### **Millefleur – ein göttlicher Farbenrausch**

á 150 g      Fischfilet, zB. Brasse, Zander, Seibling, Lachs, Branzino – Filet  
Salz, Pfeffer, Zitronensaft (nur für weißfleischige Fische)

in Olivenöl die Filets kurz anbraten (Mitte glasig)

### **Bärlauch-Kartoffelpüree**

3 Stk      mehliges Kartoffel  
2 dl      warme Milch  
120 g      geschmolzene Butter  
1 Bund      Bärlauch, fein geschnitten  
Salz, Pfeffer, Muskat

mit einem Drittel zerlassene Butter, Milch den Bärlauch fein mixen  
Kartoffelpüree mit den Zutaten wie herkömmlich herstellen

### **Kartoffelblätter**

4 Stk      geschälte, festkochende Kartoffel  
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Kartoffel dünn hobeln, auf ein Küchentuch auflegen, mit einem weiteren Tuch bedecken, kräftig mit einem Nudelholz darüberrollen, danach Backpapier mit Olivenöl bestreichen, mit Kartoffelscheiben belegen, würzen und mit einem 2. mit Olivenöl bestrichenen Backpapier bedecken, mit einem 2. Backblech beschweren, ca. 15 min bei 180° im Ofen goldgelb backen lassen, die letzten Minuten ohne Backblech und Backpapier fertig backen

Auf einem großen Teller anrichten, zuerst ein Kartoffelblatt, etwas Püree, ein Fischfilet, den Vorgang dreimal wiederholen; zu einem schönen Turm aufstapeln; dazu passt zartes Gemüse nach Saison, eine leichte Sauce gemacht aus Safran und Tomaten, dazu ein paar Tropfen

## **Manche mögen's heiß – pikanter Flair vom Mittelmeer**

### **Himmlische Wirkung für die Lippen – von Honig, Garnelen und Jakobsmuscheln**

½	Honigmelone
1	Apfel, süß-sauer
½ TL	Curry
1/8 l	Orangensaft
1/16	Prosecco
2 EL	Honig
½ TL	Ingwer, in Streifen
	Saft von ½ Zitrone
30 g	Mandelsplitter
50 g	Zuckerschoten, in Streifen
2 Stk	Garnelen
2 Stk	Jakobsmuscheln
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer, Tandoorigewürz
	etwas Chili, Korriander, Kardemon, Rum

#### **Zubereitung:**

Aus der Melone kleine Kugeln ausstechen, die restliche Melone zerteilen, Apfel schälen, entkernen, würfeln, etwas Olivenöl erhitzen, Ingwer, Chili, Kardemon, Korriander anschwitzen, Melone und Apfelstücke dazu, kurz sautieren, mit Orangen/Zitronensaft ablöschen, Honig dazu, kurz köcheln lassen, mixen, passieren, abschmecken, kalt stellen

Garnelen schälen, halbieren, Jakobsmuscheln – den Muskel abschneiden, würzen und vorsichtig in Olivenöl braten, Mitte soll glasig sein;

die kalte Melonensuppe in einen tiefen Teller geben, Melonenkugeln und Zuckerschotenstreifen dazu, die heißen Garnelen und Jakobsmuscheln einlegen, mit Mandelsplitter und Zitronengras garnieren, sofort servieren!

## **Schließt den Magen, öffnet die Sinne der Beginn von etwas Neuem**

### **Feigen gefüllt mit frischem Ziegen/Schafskäse und einer pikanten Peperonimarmelade**

4 Stk            Missionsfeigen  
100 g           Frischkäse  
                  etwas frischen Thymian als Garnitur

#### **Zubereitung:**

Ziegen/Schafskäse mit der Hand schaumig rühren, die Feigen vierteln, Haut zu 2/3 einschneiden, das Fruchtfleisch leicht zurückheben und die Feigenspalten mit dem Käse füllen; dazu serviert man Knabbergebäck und kein Besteck, serviert man auf Kissen und Perserteppich und ich bin weg.

## **Schließt den Magen, öffnet die Sinne der Beginn von etwas Neuem**

### **Feigen gefüllt mit frischem Ziegen/Schafskäse und einer pikanten Peperonimarmelade**

4 Stk            Missionsfeigen  
100 g           Frischkäse  
                  etwas frischen Thymian als Garnitur

#### **Zubereitung:**

Ziegen/Schafskäse mit der Hand schaumig rühren, die Feigen vierteln, Haut zu 2/3 einschneiden, das Fruchtfleisch leicht zurückheben und die Feigenspalten mit dem Käse

füllen; dazu serviert man Knabbergebäck und kein Besteck, serviert man auf Kissen und Perserteppich und ich bin weg.

## **Sinnlicher Auftakt – Avocado–Amoureuse eng umschlungen, mit verführerischen Sinnen**

1 Stk	Orange
1 Stk	Avocado
½	Mango
100 g	Tomaten
125 g	Mozarella
½	Zitrone
	Basilikum
2 EL	kaltgepresstes Olivenöl, Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Orange, Zeste, Filet und Saft, Tomaten 50g in feine Würfel, Rest in dünne Scheiben, Avocado Hälfte würfeln, Hälfte in dünne Scheiben, Mango Vorgang wiederholen

Avocado/Mango – Würfel mit Zitronensaft beträufeln, mit etwas feingeschn. Basilikum und Salz / Pfeffer verrühren; Mozarella in dünne Scheiben schneiden, mit einer runden Form die Mozarella-Scheiben ausstechen, in der Mitte eines Tellers die runde Form auflegen, eine Mozarella Scheibe einlegen, mit Avocado/Mango-Würfel belegen, Mozarella-Scheibe darauf, danach Tomatenwürfel belegen, abschließend mit Orangenfilets belegen; Ring abheben, die in Scheiben geschnittenen Avocado/Mango/Tomate eng umschlungen herumlegen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Basilikumblätter bestreuen, servieren!

## **Liebeskochkunst pur – knackig Blatt für Blatt**

### **Spargelcarpaccio – stärkt die Leidenschaft**

4 Stk	grünen Spargel
12 Stk	weißen Spargel
1	Tomate, würfelig
4 EL	Apfel-Honig-Essig
50 g	Lauch, würfelig
8 EL	Spargelfond
	etwas Löwenzahn und Ruccolasalat
2 EL	Sesambrotercrutons

	Salz, Pfeffer
1 TL	Zucker
8 EL	kaltgepresstes Olivenöl
	Kerbel als Garnitur

### **Zubereitung:**

weißen Spargel schälen, ca. 1 – 2 cm vor den Enden abschneiden, mit Spargelschäler in dünne Scheiben schneiden, Spargelfond, Apfel-Honig-Essig, Lauch, Salz, Zucker, Pfeffer verrühren, über den weißen Spargel gießen, ca. 30 min ziehen lassen.

Grünen Spargel von den Enden ca. 2 cm abschneiden und vorsichtig in Olivenöl braten, Löwenzahn und Ruccola auf Teller verteilen, marinierten Spargel darüber legen, mit Tomatenwürfeln, Sesambrotcruton und Kerbel garnieren, und mit Olivenöl beträufeln!

## **Süße Gelüste für Leidenschaftliche – ein Tornado von heiß und kalt braut sich zusammen**

### **Ingwer - Birne**

4 Stk	Birnen, festkochend
2,5 dl	Wasser
1,5 dl	Zucker
½ EL	Ingwerstreifen
1	Zitrone
	etwas Ceste plus Saft
	etwas Safran, Zimt, Kardemon, Nelken, Minze

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten (nicht Birnen) zusammen aufkochen; Birnen schälen, mit einem Melonenausstecher von der Unterseite her Birne entkernen, im Fond einlegen und langsam einköcheln; im Fond erkalten lassen.

### **After – Eight Mousse**

8 Stk	After Eight
2 dl	geschlagene Sahne
0,5 dl	Milch
4 Blatt	Gelantine
2 dl	Ricotta
1 TL	Vanillezucker

### **Zubereitung:**

Gelantine im kalten Wasser einweichen, Milch aufkochen, darin After-Eight sowie die eingeweichte Gelantine schmelzen, Ricotta, Vanillezucker gut verrühren, After-Eight-Mix unterrühren, die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und in eine Form abfüllen.

# Flambierte Bananen

2 Stk            Bananen, nicht zu steif  
35 g            Butter  
40 g            Zucker  
                 Saft von ½ Limette, Saft von 1 Orange + Zeste, Orangenlikör, Rum

## **Zubereitung:**

Bananen schälen, längs halbieren (AU!!!), Banane in etwas Butter leicht anbraten, aus der Pfanne nehmen, restliche Butter in Pfanne geben, Orangenzeste + Zucker leicht karamelisieren, mit Orangen/Limettensaft ablöschen, etwas einkochen, die Bananen dazu und mit Rum, Orangenlikör flambieren, heiß servieren