Knoblauch-Speck-Champignons, Tiramisu, Ingwer-Smoothie

Für zwei Personen Für die Champignons:

Für das Tiramisu:

100 g Gewürzspekulatius100 g Lebkuchen150 g Himbeeren $\frac{1}{2}$ Orange (Saft, Abrieb)2 Stück weiße Schokolade125 g Sahne125 g Mascarpone25 g Puderzucker $\frac{1}{2}$ TL Zimt $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker1 EL Kakaopulver

Für den Ingwer-Smoothie:

1 reife Mango $\frac{1}{2}$ Banane 1 Orange 1 Prise Zimt, Zucker 20 g Ingwer (gerieben) 2 EL Ahornsirup

50 g Eiswürfel 50 ml Maracujasaft

Für die Deko: Johannisbeeren

Für die Champignons:

Champignons putzen und vierteln.

Eine Pfanne heiß werden lassen und Öl dazugeben. Champignons darin anbraten. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Knoblauch abziehen und kleinschneiden.

Speck und Knoblauch zu den Champignons geben, scharf anbraten und Butter unterrühren. Mit Honig karamellisieren lassen.

Mit etwas Sojasauce, Limettensaft und ein wenig Fond ablöschen. Schmand und Petersilie hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Tiramisu:

Die Himbeeren mit dem Vanillezucker und der Schale der Orange im Mixer pürieren. Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Zimt und Mascarpone unterrühren.

Spekulatiuskekse hacken, in Gläser geben und mit etwas Orangensaft beträufeln. Eine Schicht Zimtsahne in das Glas geben, darauf eine Schicht Himbeeren, darauf wieder eine Schicht Zimtsahne

Lebkuchen hacken, darauf schichten, mit etwas Kakaopulver und Orangenschale garnieren. Weiße Schokolade fein darüber raspeln.

Für den Ingwer-Smoothie:

Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden.

Banane schälen und in Stücke schneiden.

Orange halbieren und auspressen.

Alle Komponenten in den Mixer geben und fein pürieren.

Ein Glas am oberen Rand mit Limettensaft beträufeln und in die Zimt- Zucker-Mischung tauchen.

Für die Deko:

Knoblauch-Speck-Champignons & Lebkuchen-Spekulatius-Tiramisu & Ingwer-Smoothie auf Tellern anrichten und servieren.

Nikolaus Höller am 30. November 2017