

Prickelnder Aperitif

Für 2 Personen

300 g Erdbeeren	Saft einer halben Zitrone	300 ml Sekt
Granatapfel	3 Stängel Basilikum	Daumenlänge frischer Ingwer

Scharfe Jakobsmuscheln:

4 Jakobs- oder Kammuscheln	2 Zitronengrasstängel	1 Chilischote
Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl	

Den Granatapfel pellen, die ausgelösten Kerne in einen Gefrierbeutel geben. Mindestens 15 Minuten einfrieren.

In der Zwischenzeit den Ingwer schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit den Erdbeeren und dem Basilikum in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb streichen und den Zitronensaft unterrühren. Kaltstellen.

Vor dem Servieren erst 1 bis 2 Esslöffel Fruchtmus in ein Glas geben, dann vorsichtig mit dem Champagner auffüllen. Zum Schluss die gefrorenen Granatapfelkerne in das Glas geben.

Zubereitung der Muschelspieße:

Je 2 Jakobsmuscheln mit etwas Abstand auf einen Zitronengrasstängel spießen. Die Stängel vorher mit einem Messerknauf leicht andrücken: Das öffnet deren Wurzel und setzt das Aroma frei. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Jakobsmuscheln auf jeder Seite 1 bis 2 Minuten scharf anbraten. Würzen. Die Chilischote in feine Ringe schneiden und nach dem ersten Wenden der Muscheln dazugeben.

Tipps:

Champagner prickelt verführerisch, Granatapfelkerne leuchten intensiv rot - die Zutaten gelten als luststeigernd. Gourmets schwören ebenso auf die sinnlichen Aromen von Austern und Trüffel, auf anregende Scharfmacher wie Chili und Ingwer oder die liebliche Süße von Feigen und Erdbeeren.

Liebe geht zwar durch den Magen - ein voller Magen macht aber müde. Setzen Sie lieber auf kleine feine Speisen.

Servieren Sie als krönenden Abschluss Früchte im Schokomantel. Bringen Sie nach Belieben Vollmilch-, Zartbitter- oder weiße Schokolade zum Schmelzen. Würzen Sie die weiße mit kleinen Ingwerstücken, die hellbraune mit gemahlenem Kardamom, die dunkle mit Zimt. Tauchen Sie Obst in die heiße Schokolade ein und lassen es trocknen: etwa Physalis, Erdbeeren, Kirschen oder Birnenspalten.

test Februar 2016