

Genuss mit Herz(en)

Um den Valentinstag perfekt abzurunden, ist ein Dinner unerlässlich. Das mediterrane Menü weckt erste Frühlingsgefühle... Wer keine Lust hat, zu kochen, findet in der Gastronomie viele köstliche Angebote to go.

BURRATA MIT MELONE UND SCHINKEN



Zutaten für 6 Portionen (passend nach Wahl umrechnen):

6 Burrata, ½ Charentais-Melone, ½ Galia-Melone, etwa 50 g Blattspinat, 250 g Himbeeren, 15 g Ingwer, 1 EL Balsamico-essig, 1 TL Feigen-Senf-Sauce, Salz, Pfeffer, Olivenöl und 18 Scheiben Parmaschinken.

Für das Pesto: 1 EL Pinienkerne, 1 Bund Basilikumblätter, 1 EL Olivenöl, 20 g Pecorino (gerieben), Salz.

Zubereitung:

Für das Pesto Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze rösten. Burrata abtropfen lassen. Aus den Melonenhälften die Kerne entfernen. Mit einem Kugelausstecher Melonenkugeln formen und beiseitelegen. Restliches Melonenfleisch aushöhlen und für das Pesto beiseitestellen. Spinat verlesen, waschen und trocken tupfen. Himbeeren ebenso. Ingwer schälen und fein schneiden. Essig, Ingwer und Feigen-Senf-Sauce verrühren. Basilikumblätter abzupfen, grob hacken, zusammen mit den Pinienkernen, Melonenresten und Olivenöl in einen Rührbecher geben. Das Ganze pürieren. Dann Pecorino hinzufügen und das Pesto mit Salz abschmecken. Eine große Platte mit etwas Balsamico-Ingwer-Mischung betupfen. Darauf die Burrata anrichten und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl beträufeln. Melonenkugeln, Parmaschinken, Himbeeren, Blattspinat ebenfalls darauf anrichten. Nach Belieben mit der Balsamico-Ingwer-Mischung beträufeln. Pesto klecksweise dazwischen setzen. Für mehr Valentinstagsbezug den Teller mit Herzen aus Balsamico verzieren.

PIZZA FÜR VERLIEBTE

Zutaten für 3 bis 4 Portionen:

Für den Belag: etwa 200 g Gouda in zwei dickeren Scheiben, 400 g stückige Tomaten mit Kräutern, Salz, Pfeffer, Zucker.

Für den Hefeteig: 375 g Weizenmehl, 1 Pck. Hefeteig-Garant, 200 ml Wasser, 2 EL Speiseöl, 1 TL Salz.

Zubereitung:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 220 °C). Aus den Goudascheiben Herzen ausstechen. Den übrigen Käse klein schneiden. Stückige Tomaten mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und Käsestücken unterrühren. Mehl mit Hefeteig-Garant in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer in etwa zwei Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche in Herzform (oben etwa 30 cm, unten etwa 5 cm breit und etwa 40 cm lang) ausrollen (je nach Backblechgröße). Den Teig auf das Backblech geben und an der 30 cm breiten Stelle längs etwa 15 cm einschneiden, sodass man die Herzbögen formen kann. Tomatensauce gleichmäßig auf dem Teig verstreichen und die Goudaherzen darauflegen. Das Backblech in den Backofen schieben und auf der mittleren Einschubleiste ca. 20 Minuten backen. Die Pizza mit Basilikumblättchen bestreut servieren.



HIMBEER-JOGHURT-TIRAMISU

Zutaten für 2 Portionen:

150 g tiefgekühlte Himbeeren, 2 EL Zucker, Himbeergeist, 30 g Löffelbiskuits, 150 ml Milch, 150 g Joghurt, 1 Pck. Dr. Oetker Himbeer-Sahne-Creme, etwa 25 g Kuvertüre Zartbitter.

Zubereitung:

Himbeeren auftauen und mit abgefangenem Saft, Zucker und Himbeergeist pürieren. Löffelbiskuits etwas zerkleinern. Milch und Joghurt in einen Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann zwei Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Die Hälfte der Keksstücke auf zwei große Dessertgläser verteilen und mit der Hälfte des Himbeerpürees



beträufeln. Die Hälfte der Himbeer-Sahne-Creme darauf verteilen, dann die restlichen Keksstücke, Himbeerpüree und Himbeer-Sahne-Creme auf die Gläser verteilen.

Das Himbeer-Joghurt-Tiramisu mindestens für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Für die schokoladige Deko die Kuvertüre grob hacken, in einen kleinen Gefrierbeutel geben und gut verschließen. Im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Den Beutel abtrocknen und dabei durchkneten. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden. Auf einem Stück Backpapier mit der Kuvertüre etwa vier Herzen malen und je zweimal die Buchstaben Y, O und U schreiben. Kalt stellen und fest werden lassen. Vor dem Servieren die Schokolade vorsichtig mit einem Tafelmesser lösen. Die Buchstaben oben auf die Tiramisu-creme legen und die Herzen, am Rand aufgestellt, anlehnen.

lassen. Vor dem Servieren die Schokolade vorsichtig mit einem Tafelmesser lösen. Die Buchstaben oben auf die Tiramisu-creme legen und die Herzen, am Rand aufgestellt, anlehnen.

Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter www.bad-aachen.net/