

Liebe alle,

nochmals herzlichen dank für das wunderschöne, fröhliche, feine, köstliche Wochenende und die viiiiiiielen Fotos!!!

ROTE RÜBEN& CAMPARIMARINADE & ZIEGENKÄSEPRALINEN (für 4 personen)

4 rote rüben, gekocht, in stücke geschnitten

2 EL balsamico

2 EL orangensaft

evtl. Orangenzesten einer 1/2 bio-orange

2 EL Campari

salz, pfeffer

1 TL ahornsirup

1 miniprise zimt

alles mischen

4 - 5 EL olivenöl unterrühren, mit den rüben mischen.

Ca. 250 g ziegenfrischkäse in 12 portionen teilen und zu kugeln formen

In schwarzen sesamkörnern wälzen.

2 HV löwenzahn oder rucola, geschnitten unter die rüben mischen.

Auf tellern anrichten, mit je 3 pralinen belegen und sofort servieren.

SCHOKOLADECREME (üppig)

250g schlagobers

170g hochwertige dunkle schokolade (70% kakaoanteil)

2 große eigelb

2 EL cognac

20g butter

Schlag in einem topf bis vor dem siedepunkt erhitzen, zerkleinerte schokolade darin schmelzen lassen,

etwas abkühlen lassen dotter und cognac unterrühren zuletzt in die schon kühlere masse butter einrühren (das macht den glanz).

In kleine mokkatassen füllen.

Love & laughter

Gerti