

Vorspeise:

Salat mit gebackenem Ziegenkäse (4 Personen)

Zutaten:

- 150g fleischige Datteln (wir hatten Granatapfel)
- 2 Essl. Orangensaft
- 1 Essl. Zitronensaft
- 1 Tl. Honig
- Chilipulver
- 4 kl. Runde Ziegenkäse (zum Überbacken geeignet)
- 1 Essl. Olivenöl

Zubereitung:

- Datteln längs aufschneiden, in Streifen schneiden
- Orangensaft mit Zitronensaft und Honig aufkochen, mit Chilipulver würzen, über Datteln gießen, ziehen lassen
- Backofengrill anheizen, Ziegenkäse nebeneinander aufs Backblech legen und mit Olivenöl bestreichen
- Käse mit 10 cm Abstand unter Grillschlangen schieben und 3-4 Minuten grillen, bis er leicht gebräunt ist
- Angemachten Salat auf Teller verteilen, jeweils einen Ziegenkäse draufsetzen und Dattelstreifen (oder Granatapfelkerne) daneben löffeln

Hauptgericht:

Zucchini mit Curry (4 Personen)

Zutaten:

- 8 mittelgroße Zucchini
- 2 Essl. Öl
- 1 geraspelte Zwiebel
- 1 geraspelte Karotte
- 1 Tasse Sahne
- 4 Essl. Kokosraspeln
- 1 Tasse Kokosmilch
- 8 Datteln, in Streifen geschnitten
- 1 Teel. Curry

Zubereitung:

- Zucchini in feine Stifte schneiden
- Auf allen Seiten rasch in Öl anbraten und aus der Pfanne nehmen
- Karotten, Zwiebel, Kokosraspeln, Curry und Datteln 5 Min. in demselben Öl dünsten

- Kokosmilch dazu gießen und weiter 10 Min. köcheln lassen
- Zucchini in die Sauce geben und weitere 10 Min. garen lassen
- Sahne hinzufügen und servieren

Nachspeise:

Charlotte der Liebenden (für 4 Personen)

Zutaten:

- 8 zerkrümelte Löffelbiskuits
- 4 Eier, getrennt
- 150 g Zartbitterschokolade
- 4 Essl. Gemahlene Walnüsse
- 4 Essl. Zucker
- 4 Essl. Butter
- 1 Tässchen konzentrierter schwarzer Kaffee
- 2 Essl. Cognac

Zubereitung:

- Schokolade im Wasserbad mit 4 Essl. Wasser schmelzen, Zucker und Butter dazugeben
- Eidotter nach und nach hineingeben und Masse bei geringer Hitze 5 Min. aufschlagen
- Eiweiß steif schlagen und mit Nüssen unter die abgekühlte Schokolade heben
- Behutsam Kaffee, Cognac und Biskuits hinzufügen
- In Kelchgläser füllen und mit Crème Chantilly (Geschlagene Sahne mit etwas Vanille- und Puderzucker) garnieren