



DAS APHRODISIERENDE LOVEPOINT-MENÜ: DIE REZEPTE





UNSEREN ZUGEHÖRIGEN VIDEOPODCAST FÜR „DAS APHRODISIERENDE
LOVEPOINT-MENÜ“ FINDEN SIE UNTER
[HTTP://MAGAZIN.LOVEPOINT-CLUB.DE/MAGAZIN/APHRODISIERENDES-
LOVEPOINT-MENU-PODCAST](http://MAGAZIN.LOVEPOINT-CLUB.DE/MAGAZIN/APHRODISIERENDES-LOVEPOINT-MENU-PODCAST)

Vorspeise: Bärlauchsüppchen mit knusprigen Speckstangen

Zutaten für 2 Personen:

- 200 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Sahne
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 20 g Bärlauchblätter
- 1 TL Sauerrahm
- 50 g Blätterteig aus dem Kühlregal
- 4 Scheiben Speck

- Die Brühe mit der Sahne und der Knoblauchzehe in einem Töpfchen bei milder Hitze in 8-10 Min. etwas einköcheln lassen. Knoblauchzehe entfernen und Suppe mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken.
- Den Bärlauch waschen und trockentupfen. 2 Blätter zur Seite legen, den Rest grob pürieren und in die Brühe geben.
- Den Blätterteig in 4 schmale Streifen schneiden. Vorsichtig je eine Scheibe Speck um einen Streifen Blätterteig wickeln und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen, bis der Speck knusprig und der Blätterteig goldgelb ist.
- Suppe auf zwei Schälchen verteilen, einen Klecks Sauerrahm in die Mitte geben und zusammen mit den Speckstangen servieren.

Hauptgang: Grüner Spargel mit Petersilien-Crêpes und Riesengarnelen

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g grüner Spargel
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL frisch gepresster Orangensaft
- 1 EL Zitronensaft
- 1/2 TL abgeriebene Orangenschale
- 1 TL Honig
- 3 EL fein gehackte glatte Petersilie
- 80 g Mehl
- 100 ml Milch
- 1 Ei
- Butterschmalz zum Ausbacken
- 1 kleine rote Chilischote, Kerne entfernt und in feine Streifen geschnitten
- 6 Riesengarnelen

- Backofen auf 200 grad vorheizen. Spargel vorsichtig waschen, die unteren Enden entfernen und nur das untere Drittel schälen. Spargel auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im Ofen ca. 15 Minuten grillen, bis er gar und bissfest ist. Dann bei 60 Grad warm halten.
- Für das Dressing 2 EL Olivenöl, Orangensaft, Zitronensaft, Orangenschale, Honig und 1 EL Petersilie vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.
- Für die Petersilien-Crêpes das Mehl, 200 ml Milch, die Eier, 1 EL Olivenöl und 1 Prise Salz gut miteinander vermischen. Falls der Teig zu fest wird, noch etwas Milch untermischen. Petersilie untermischen. In einer Pfanne jeweils etwas Butterschmalz erhitzen und darin nach und nach 4 Petersilien-Crêpes ausbacken. Fertige Crêpes im Backofen bei 60°C warm stellen.
- Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Chili mit Garnelen etwa zwei Minuten darin anbraten. Zusammen mit dem Spargel und den Petersilien-Crêpes auf zwei Tellern anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln.

Dessert: Schokoladenküchlein mit Tonkabohnen-Karamellcreme und frischen Erdbeeren

Für die Mini-Küchlein:

- 100 g dunkle Schokolade
- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Pk Vanillezucker
- 2 El starker Kaffee
- 1 Tonkabohne, fein gerieben
- 100 g weiche Butter
- 1 El Mehl
- 20 g Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 30 g dunkle Schokolade
- 50 g Mascarpone

Für die Karamellcreme:

- 30g Butter
- 80 ml Sahne
- 50 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 ganze Tonkabohne

Außerdem:

- 150 g frische Erdbeeren

- Backofen auf 180 C vorheizen und zwei Muffin-Förmchen einfetten. Schokolade in feine Stücke hacken und im Wasserbad schmelzen. Beiseite stellen und etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Die Eigelb mit Zucker in einer Schüssel schaumig rühren, Vanillezucker, Kaffee und geriebene Tonkabohne dazugeben. Danach Butter und flüssige Schokolade unterrühren. Es soll eine glatter, homogener Teig entstehen.
- Mehl und Kakao über den Teig sieben und unterheben.
- Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Dann den Rest vorsichtig unterheben.
- Teig in die Förmchen füllen und ca. 1 Stunde backen. Nach dem Backen kurz in der Form auskühlen lassen, dann vorsichtig herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.
- Für den Guss Schokolade ebenfalls im Wasserbad schmelzen und die Mascarpone unterrühren. Mini-Küchlein mit dem Guss überziehen.
- Für die Karamellcreme mit Tonkabohne alle Zutaten in einen kleinen Topf geben, aufkochen lassen und dann bei kleiner Hitze knapp 10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce sämig ist. Tonkabohne entfernen. (Man kann eine Tonkabohne mindestens 5 mal wiederverwenden, wenn man sie nach dem Kochen abwäscht und vollständig trocknen lässt).
- Erdbeeren waschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Je ein Mini-Küchlein auf einen Dessertteller geben und mit der Tonkabohnen-Karamellcreme übergießen. Zusammen mit den frischen Erdbeeren anrichten und servieren.