

Mini Pavlova mit Maracuja und Kiwi



Einkaufsliste:

6-8 Mini Pavlovas

4 Eiweiß
110g feiner Zucker
110g Puderzucker
1Pck. Vanillezucker
1EL Speisestärke
1EL (Balsamico) Essig

Etwas Butter und Speisestärke
für das Blech

Füllung

200ml Sahne
100ml Joghurt
1Pck Vanillezucker
6 Maracujas
3 Kiwis
1 Limette
1TL Speisestärke

So wird's gemacht:

Für die Pavlovas

Eiweiß schaumig schlagen, feinen Zucker einrieseln lassen und Masse steif schlagen, nach und nach den Puderzucker sowie Vanillezucker hinzufügen und etwa 10 Minuten weiterschlagen. Speisestärke und Essig unter Rühren hinzufügen. Und nochmals kurz aufschlagen. Blech mit Backpapier auslegen, leicht mit Butter bestreuen und mit Speisestärke bestäuben. (Ggf. mit einem Glas Kreise auf das Backpapier zeichnen), Ofen auf 100°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Masse mit einem Löffel die Masse auf die Kreise geben und eine Mulde jeweils in die Mitte machen. Pavlovas etwa 50 Minuten knusprig backen.

Für die Füllung:

Maracujas aushöhlen, Limette pressen, Saft und Maracuja-Innere in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Speisestärke in etwas Wasser auflösen und in die Masse rühren, köcheln lassen bis die Masse eindickt. Kiwis schälen und in Scheiben schneiden.

Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen, Joghurt hinzufügen, cremig rühren. Sahnemasse in die Mulden der abgekühlten Pavlovas geben, Kiwis auf die Masse legen und kurz vor dem Servieren mit der Maracujamasse übergießen.

Pavlovas halten sich trocken gelagert mehrere Tage, sie sollten erst vor dem Servieren gefüllt werden.

BBQ Special mit verschiedenen Marinaden



Einkaufsliste:

Garnelen

300g Garnelen
2TL Zitronensaft
1TL Zitronenabrieb
1TL Limettensaft
3EL Soja Sauce
3 Knoblauchzehen
2EL Olivenöl
1EL fein gehackte Petersilie
Minzblätter (nach Belieben)
Koriander (nach Belieben)
1EL schwarzer Pfeffer

Lamm

300g Lammfilet
4EL Naturjoghurt
Salz & Pfeffer
3 Knoblauchzehen
2EL Petersilie
2EL Olivenöl
1EL Minzblätter

Kartoffel Kräuterspieße

300g Kartoffel
50g geschmolzene Butter
1 kleine Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer
1TL Petersilie

Für die Dips

Tomate: 150ml Tomatenpassata
Salz & Pfeffer
1EL Limettensaft
Prise Zucker

Joghurt: 150ml Joghurt

Salz und Pfeffer
1TL Petersilie
1TL Limettensaft
Minze und Petersilie nach
Belieben
Außerdem: Holzspieße

So wird's gemacht:

Für die Garnelen & das Lamm

Alle Zutaten jeweils vermengen und zu einer Marinade rühren, Knoblauchzehen andrücken. Garnelen gut waschen und aufspießen. Lammfilet genauso aufspießen. Alufolie auslegen oder gut verschließbarer Behälter mit etwas Olivenöl ausfüllen, Spieße hineinlegen und die Marinaden auf den Spießen verteilen, Knoblauchzehen leicht angedrückt auf die Spieße geben, gut verschließen und mindestens eine Stunde ziehen lassen. Nach Belieben Grillen

Für die Kartoffeln

Kartoffeln leicht vorkochen, sie sollten im Kern noch hart sein. Butter und Gewürze vermengen. Kartoffeln abkühlen lassen, vierteln und aufspießen, mit der Butter einstreichen, bis zum Grillen ziehen lassen, goldbraun grillen.

Für die Dips die Zutaten jeweils gut vermengen, abschmecken und dazu servieren.