

# Dinner for Two



**GU**



## »Wonderful tonight«

Sich wunderbar fühlen, weil alles passt. Der Mann. Die Frau. Das Lächeln. Die liebevollen

Blicke. Und natürlich das Essen.  
Dinner for two ist ein Fest für die Sinne:  
entspannter Genuss, damit Zeit bleibt für weitere  
Freuden. Klassische Scharfmacher,  
aphrodisierende Gewürze und Früchte, denen  
sinnliche Kräfte nachgesagt werden, bringen Sie  
in Stimmung. Oder sorgen einfach für gute  
Laune. Kleine Wunder nicht ausgeschlossen!



## »Start me up«

Aller Anfang ist sexy! **Kleine Anmacher** sorgen für große Gefühle:  
Schmelzender Käse in knackiger Hülle und eine peppige Creme mit knusprigen Crostini sorgen

für knisternde Spannung mit einem Schuss Erotik.

Freche Paprika, zartes Tartar mit würzigen Mandeln oder Vanille-Vinaigrette machen Lust auf mehr. Starten Sie durch!



## **Ciabatta-Chips mit Avocadocreme**

Knabbern mit Chili-Kick

**Zubereitungszeit: 40 Min.**

## **Für 2 Personen**

**1 Ciabatta-Brötchen**

**1 reife Avocado**

**2-3 EL Limettensaft**

**1-2 EL Olivenöl**

**1 Msp. frisch geriebener Ingwer**

**1 EL Grappa (nach Belieben)**

**1 vollreife Tomate**

**1 kleine Stange Staudensellerie**

**1 kleine grüne Chilischote (nach Belieben)**

**1/2 Bund Koriandergrün**

**Salz, Pfeffer, Zucker**

**1** Ciabatta in möglichst dünne Scheiben schneiden; am besten geht das mit der Brotschneidemaschine.

**2** Die Avocado halbieren und den Stein entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus den Schalen kratzen und sofort mit 2 EL Limettensaft, 1 EL Öl, dem Ingwer und eventuell 1 Schuss Grappa mit dem Pürierstab pürieren.

**3** Die Tomate mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und halbieren. Kerne und Stielansatz entfernen, Fruchtfleisch fein würfeln. Sellerie waschen, putzen, falls nötig, mit einem Sparschäler schälen und sehr fein würfeln. Eventuell die Chilischote halbieren, entkernen und waschen. Chili ebenfalls in winzige Würfel schneiden. Koriandergrün waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und fein hacken.

**4** Tomatenwürfel, Sellerie, Chili nach Belieben und Koriandergrün unter die Avocado-creme rühren. Alles mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Zucker würzen und zugedeckt kühl stellen.

**5** Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Ciabattascheiben darin von beiden Seiten knusprig rösten und zugedeckt zum Entfetten kurz auf Küchenpapier legen. Heiß zur Creme servieren.

## TIPP

Knoblauchfans können noch 1 kleine geschälte Zehe zur Creme pressen.



## Ziegenkäse-Bonbons auf würzigem Salat

Vanille macht nicht nur Blattsalate an ...

**Zubereitungszeit: 30 Min.**

## Für 2 Personen

### Für die Bonbons:

**1 Blatt Strudel-, Filo- oder Yufkateig (ca. 30 x 30 cm; aus dem Kühlregal)**

**4 Zweige Zitronenthymian (ersatzweise Thymian )  
Salz, Pfeffer**

**frisch geriebene Muskatnuss**

**80 g Ziegenfrischkäse**

**3-4 EL Butter**

**1 TL flüssiger Honig**

### Für Salat und Vinaigrette:

**80 g junge würzige Salatblätter (z. B. von Spinat, Roter Bete, Mangold oder Wildkräuter)**

**4-6 reife Erdbeeren**

**1/2 kleine Vanilleschote**

**1 EL Weißweinessig**

**1/2 TL Dijon-Senf**

**brauner Zucker, Salz, Pfeffer**

**2-3 EL Olivenöl**

**1** Für die Bonbons die Teigpackung aus dem Kühlschrank nehmen und 10 Min. stehen lassen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Thymian waschen und trocken schütteln. 1-2 Zweige beiseitelegen. Von den übrigen Zweigen die Blättchen abzupfen und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat unter den Ziegenkäse mengen.

**2** Salatblätter verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Erdbeeren waschen, entkelchen und in Scheibchen schneiden. Salatblätter mit den Erdbeeren auf zwei Tellern anrichten.

**3** Für die Bonbons die Butter zerlassen. Das Teigblatt vorsichtig auf der Arbeitsfläche ausbreiten, mit zwei Dritteln der Butter bestreichen und in 4 gleich große Quadrate schneiden. Je 2 Teigquadrate aufeinander legen. Ziegenkäse