



KARAMELLISIERTE FEIGEN MIT PREISELBEERSCHLAG

ZUTATEN: 4 Feigen, 2 nussgroße Stück Butter, 3 EL brauner Zucker oder Honig, 1 Prise Zimt, 1 Prise Nelken (gemahlen), Crema di Balsamico, 1/8 l Schlagobers, 2 EL Preiselbeermarmelade, Staubzucker, Liebesperlen

ZUBEREITUNG: Butter mit Zucker in einer Pfanne auflösen, die Feigen rundherum 5 Minuten anbraten. Schlagobers mit Staubzucker steif schlagen und mit Preiselbeermarmelade vermischen. Die Feigen kreuzförmig aufschneiden, aufdrücken und mit dem Preiselbeerschlag füllen, mit den Liebesperlen dekorieren.

CHAMPAGNER MIT SORBET D'AMOUR

ZUTATEN: 1 Fl. Champagner Rose, 5 EL gefrorene Himbeeren, 5 EL gefrorene Erdbeeren, 5 EL Cassis, 2 EL Staubzucker, frische Granatapfelkerne

ZUBEREITUNG: Die gefrorenen Früchte mit Staubzucker mit dem Stabmixer fein pürieren und zu kleinen Kugeln formen, sofort in das Glas mit Champagner geben und mit Cassis begießen, eventuell vorher die Granatapfelkerne hineingeben oder obenauf.



REZEPTE DER LIEBE FÜR DEN 14. FEBRUAR

LOVE GERICHTE am Valentinstag

Sex in the Kitchen. MADONNA verrät, wie Sie am Tag der Liebe in Stimmung kommen. Verführerische Rezepte, die Ihre Libido steigern.



GRANATAPFELTÖRTCHEN

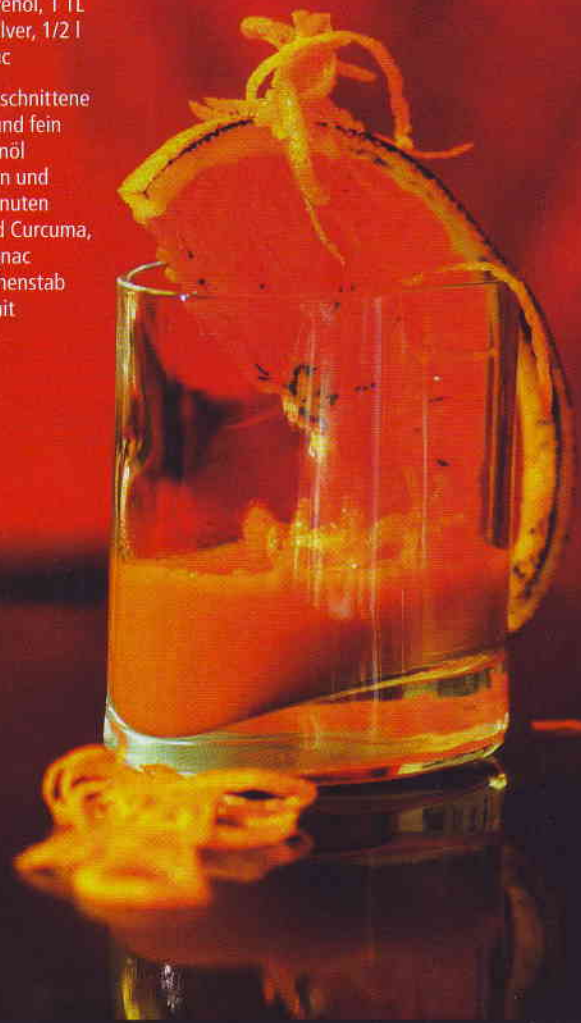
ZUTATEN: 200 g Mürbteig (150 g Mehl, 100 g Butter, 50 g Zucker, 1 Ei), Linsen, Granatapfelkerne, 100 g Marillenmarmelade, 100 g Mascarpone, Saft und Schale einer unbehandelten Limette

ZUBEREITUNG: Für den Mürbteig alle Zutaten und ein wenig Wasser und Salz zu einem Teig kneten und 1/2 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. 2 kleine Formen mit je der Hälfte des Teigs auskleiden, mit einer Gabel mehrmals anstechen und mit Linsen belegen, 15 Minuten im Backrohr bei 200°C „blind“ backen, danach die Linsen entfernen und die gebackenen Formen herausnehmen. Aus Mascarpone, der Marmelade und Zitronensaft eine Creme rühren und in die ausgekühlten Törtchen einfüllen, mit Granatapfelkernen belegen und mit Limettenschalen bestreuen.

KAROTTEN-ORANGENSÜPPCHEN

ZUTATEN: 2 Karotten, Saft und Schale einer Orange, 1 Zwiebel, Olivenöl, 1 TL Currypulver, 1 TL Curcmapulver, 1/2 l Gemüsebouillon, 1/8 l Cognac

ZUBEREITUNG: Die klein geschnittene Zwiebel und die geschälten und fein geriebenen Karotten in Olivenöl anrösten, mit Gemüsebouillon und Orangensaft aufgießen, 5 Minuten köcheln lassen, mit Curry und Curcuma, Salz und Pfeffer würzen, Cognac dazugeben und mit dem Küchenstab mixen. In Gläser füllen und mit Orangenschalen dekorieren.



Egal, ob frisch verliebt oder fest verbandelt. Am Valentinstag freuen sich alle über ein Zeichen der Zuneigung. Und wie kann man seine Liebe besser zeigen, als mit einem Menü, das ganz im Zeichen der Verführung steht?

Lukullische Inspirationen für das erotische Dinner for two liefern die beiden Autorinnen *Colette Prommer* und *Eva Pap* in ihrem Buch *Liebesgerichte Liebesgedichte* (erscheinen im *Lichtblick-Verlag* um 22,50 Euro). Die 40 Liebesgerichte, die sich leicht nachkochen lassen, werden von 40 Gedichten rund um das The-

ma Liebe begleitet. Aufsehen-erregend feurig: Bei allen Liebesgerichten, die *Colette Prommer* kreiert hat, dominiert die Leidenschaftsfarbe Rot.

Tipps für das Dinner for two.

Damit die Libido so richtig in Fahrt kommt, muss aber auch das Ambiente stimmen. Hier einige Tipps, wie Sie Romantik auf den Tisch zaubern:

- Gedimmtes Licht und Kerzenschein sind ein Muss für einen romantischen Abend zu zweit.
- Sinnliche Musik im Hintergrund ist angenehm
- Rote Rosen oder deren Blätter sind schließlich das Symbol der Liebe, warum also nicht als Dekomaterial einsetzen



Buchtipp: „Liebesgerichte Liebesgedichte“, um 22,50 Euro erschienen im *Lichtblick-Verlag*.

zen (die Blätter dürfen sich bis ins Schlafzimmer ziehen...)

- Tischwäsche in der Farbe Rot vermittelt leidenschaftliches Ambiente.

Das Dessert darf ausnahmsweise auch im Bett genossen werden... viel Spaß!

IDA METZGER ■