

# Knoblauch-Suppe, Tiramisu und Hot Orange Aperitivo

## Für zwei Personen

### Für die Knoblauchsuppe:

2 vorw. festk. Kartoffeln	2 Scheiben Schinken	2 Scheiben Bauernbrot
6 Knoblauchzehen	2 Eier	50 g gerie. Emmentaler
1 EL Schweineschmalz	1 Liter Gemüfefond	200 ml Essig
1 TL Sonnenblumenöl	1 Bund Schnittlauch	1 TL Majoran
1 TL Kümmel	Salz	Pfeffer

### Für das Tiramisu:

175 g entsteinte Kirschen, Glas	1 Orange, Saft	100 g Spekulatius
100 ml Sahne	125 g Magerquark	125 g Mascarpone
10 ml Rum	2 EL Zucker	1 Päck. Vanillezucker
2 TL Sahnesteif	2 TL Speisestärke	2 TL Spekulatiusgewürz

### Für den Hot Orange Aperitivo:

1 Orange	200 ml Apfelsaft	100 ml Bitter Aperitivo
50 ml Weißwein	100 ml Grenadinesirup	2 Zweige Rosmarin
1 Zimtstange	Goldstaub, als Garnitur	

### Für die Knoblauchsuppe:

Den Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken.

Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden. Das Schmalz in einem Topf erwärmen, Knoblauch und Kümmel kurz darin anbraten.

Fond angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kartoffeln zugeben.

Das Brot und den Schinken in kleine Würfel schneiden. Brotwürfel in einer Pfanne ohne Fett anrösten, die Schinkenwürfel mit etwas Öl anrösten.

Wenn die Kartoffeln gar sind, die Suppe mit Majoran würzen. Schnittlauch klein schneiden.

1 Liter Wasser mit Essig zum Kochen bringen und die Eier darin pochieren.

Käse reiben. Suppe mit Brotwürfeln, Schinken, Käse und dem pochierten Ei servieren und mit Schnittlauch garnieren.

### Für das Tiramisu:

Kirschen abtropfen lassen. Den Saft mit dem Spekulatiusgewürz, etwas Rum und Zucker aufkochen. Die Stärke mit kaltem Wasser anrühren und in die kochende Flüssigkeit geben. Kurz köcheln lassen. Kirschen untermischen und alles abkühlen lassen.

Spekulatius fein zerkrümeln. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Orange halbieren und eine Hälfte auspressen.

Mascarpone, Quark, 2 EL Orangensaft und Vanillezucker glattrühren.

Sahne unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen.

In einem Glas abwechselnd die Spekulatiusbrösel, Kirschen und die Creme schichten. Kaltstellen.

### Für den Hot Orange Aperitivo:

Apfelsaft mit Bitter Aperitivo und Weißwein in einen Topf geben und langsam erhitzen. Grenadinesirup dazugeben. Die Orange halbieren, eine Hälfte mit der Zimtstange in den Topf geben und ziehen lassen. Die andere Hälfte in Scheiben schneiden, in den Gläsern verteilen und den Aperitivo darüber gießen. Mit Rosmarin und Goldstaub garnieren.

Claudia Zelinka am 11. Dezember 2024