



Sieben auf einen Streich



Seven by Ivo Adam. Wie sein Restaurant in Ascona heissen auch die von Ivo Adam für Fine Food neu kreierten Amaretti. Sieben Farben, sieben Geschmacksrichtungen, sieben Mal Genuss pur. Das edle Geschenk ist in grösseren Verkaufsstellen erhältlich.
Fr. 9.95/7 Stück.



DESSERT

Kardamomparfait mit Minibananen, Passionsfrucht und Curd

Für 4 Personen
(Vor- und Zubereitungszeit ca. 50 Minuten, ohne Gefrierzeit)

Zutaten Kardamomparfait mit Schokoladensplittern:

1 dl Wasser
150 g Zucker
2 g Kardamomsamen, zerquetscht
4 Eigelbe
50 g weisse Schokolade, geschmolzen
50 g Fine-Food-Couverture Grand Cru Madagaskar 70 %, gehackt, kühl
50 g Sauerrahm
½ Zitrone, Saft
300 g Schlagrahm

Zubereitung

Zucker im Wasser aufkochen, Kardamomsamen dazugeben, Pfanne vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen. Absieben. Eigelbe aufschlagen, die heisse Flüssigkeit langsam dazugeben und kalt schlagen. Weisse, flüssige Schokolade, Sauerrahm und Zitronensaft beifügen. Dann den geschlagenen Rahm und die Couverture darunterziehen. In Form giessen und sofort einfrieren. Nach etwa 6 Stunden aus der Form stürzen, zuschneiden und anrichten.

Zutaten Minibananen:

8 Minibananen
4 Passionsfrüchte
Fine-Food-Sugar of Coconut Flowers
4 EL griechisches Jogurt
Fine-Food-Passionfruit Curd

Zubereitung

Bananen ganz und mit Schale im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 5 Minuten backen. Bananen schälen, der Länge nach halbieren oder in dicke Scheiben schneiden und im Mark der frischen Passionsfrüchte wenden.

Zum Dessert

E: Moscato d'Asti DOCG Piazza Fr. 8.90/75 cl. Ein süsser Wein aus dem Piemont. Mit wenig Alkohol, ansprechenden Moscatoaromen, feinperlend und sehr erfrischend. Ein angenehmer Tropfen, kühl genossen für alle Gelegenheiten. Jung trinken!

M: Champagne Charles Bertin, demi-sec**, Fr. 14.50* statt 21.90/75 cl. Dieser Champagner macht Lust auf den nächsten Schluck. Sein angenehmes Bouquet erinnert an reife Kernobst- aromen, er ist attraktiv im Gaumen mit einer Spur Süsse und angenehm moussierend. Mit seiner Balance und den angenehmen Bisquit- aromen bleibt er rund bis zum Schluss.

L: Champagne Moët & Chandon Nectar Impérial**, Fr. 49.90* statt 54.90/75 cl. Ein Champagner für sinnliche Augenblicke. Seine Merkmale: Helles Goldgelb, feinperlige Mousse, angenehm offenes, leicht exotisches Bouquet, aber auch ein Touch nach frischem Brioche und Honig. Im Auftakt weich, samtig und leicht süsslich. Angenehm moussierend, mit zarter Säure, frisch und mit guter Länge.

E (Economy), **M** (Medium) und **L** (Luxe)



FOTOS: FOTOLIA, BEATRICE THOMMEN-STÖCKLI

Anrichten

Etwas Jogurt auf Teller geben, geschnittenes Parfait daraufsetzen. Bananen auf einer «Spur» Passionsfrucht Curd legen, mit Fine-Food-Cocoa & Maple Sugar bestreuen, mit dem restlichen Passionsfruchtmark beträufeln.

Tipp

Ein spezielles Geschmackserlebnis ergibt sich, wenn das Dessert am Schluss noch mit ganz feinen, frischen Estragonblättern garniert wird.

Die Fine-Food-Produkte sind in grösseren Coop-Läden erhältlich.