

Kalbsschnitzel an Chili-Schokoladensauce

Parmesanbrioche

Zutaten für 2 Personen:

2 Kalbsschnitzel à 150 g	½ Chilischote	100 ml Bratensaft
½ Zwiebel	3 EL Olivenöl	Granatapfelkerne
½ Möhre	Salz und frisch gemahlener Pfeffer	2 Sch. Brioche oder Toastbrot
100 g Staudensellerie	½ EL Mehl	1 Ei
1 EL Pinienkerne	50 ml weißen Balsamicoessig	40 g Parmesankäse gerieben
25 g Zartbitterschokolade	½ TL Zucker	

Zubereitung:

Zwiebel, Möhre und geputzten Sellerie fein würfeln. Pinienkerne hacken. Schokolade zerkleinern oder reiben. Schnitzel trocken tupfen. Fleisch in 2 EL heißem Öl von beiden Seiten kurz braun anbraten. Herausnehmen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kalbsschnitzel mit etwas Butter im Ofen bei 90°C warm halten.

Gemüse im restlichen heißen Öl andünsten. Mehl zugeben und unter Rühren bei kleiner Hitze einige Minuten dünsten. 200 ml Bratensaft, Essig, Zucker, Pinienkerne und Schokolade unterrühren und 10 Minuten im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze köcheln lassen, ab und zu umrühren.

Das Brioche in Scheiben schneiden. Die Eier aufschlagen und den Parmesankäse unterrühren. Kurz quellen lassen. In eine Pfanne etwas Olivenöl geben und die Briochescheiben in der Parmesanmischung wenden und in dem Olivenöl goldbraun backen.

Die Kalbsschnitzel aus dem Ofen nehmen und mit der Schokoladensauce und dem Parmesanbrioche anrichten. Eventuell mit Granatapfelkernen bestreuen.

Mehr dazu: <https://www.denk-products.de/libido-ratgeber-libidoverlust-frau/>

Liebesapfel-Eiscreme mit Basilikum

auf Calvados-Apfel Kompott

Zutaten für 2 Personen:

175 g säuerliche Äpfel	65 g Zucker
75 ml naturtrüber Apfelsaft	½ Päckchen Vanillezucker
½ Bund Basilikum	50 g Sahne
Saft und abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone	50 g Ricotta
1-2 EL Pistazien	

Zubereitung:

Die Äpfel vierteln, schälen und entkernen.

Die Äpfel zusammen mit dem Apfelsaft aufkochen und 2 bis 3 Minuten zugedeckt garen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Basilikum waschen, trocknen und die Blättchen abzupfen.

Die Äpfel samt der Flüssigkeit mit Zitronensaft, Basilikumblättchen, 1 Esslöffel Pistazien, Zucker und Vanillezucker fein pürieren. Zitronenschale, Sahne und Ricotta untermixen. Die restlichen Pistazien fein hacken und untermischen.

Die Masse in eine Metallschüssel füllen und für etwa 4 Stunden ins Gefrierfach stellen. Dabei häufig durchrühren, damit sich keine großen Eiskristalle bilden. Am besten gelingt das Eis mit einer Eismaschine.

Mehr dazu: <https://www.denk-products.de/libido-ratgeber-libidoverlust-frau/>