

















# 8. Obst und 4 Käse

- 1 St Käse Camembert
- 1 St Käse Rotschimmel
- 1 St Käse Blauschimmel
- 1 St Käse Berkäse
- und Obst
- und Obst
- und Obst
- und Obst

Man nehme den Käse und teile ihn auf.

Dazu frisches Obst der Saison.

# Intermezzo

Nach deftigem, schweren Essen wird in der Gastronomie alter Schule gerne ein Magenwasser gereicht. Grappa, Kräuterliköre (Averna, Jägermeister, etc.) und Cognac sind die Shootingstars zur Verdauungsförderung.

Hier mal eine alkoholfreie Variante, die durchaus in der Lage ist, die Magensäfte in Schwung zu bringen und den Mund-Rachen-Raum auf das Raffinierteste für's Dessert vorbereitet:

- 8 St Bananen
- 10 St Sharonis
- 5 St Zitronen
- 10 St Limetten
- 1 St Honigmelone
- ½ St Habanero

Banane schälen und in Stück schneiden.  
Scharonis vom Kern befreien und in Stücke schneiden.  
Zitronen und Limetten auspressen.  
Honigmelone entkernen, filetieren und in Stücke schneiden.

Alles im Mixer pürieren.

Schutzkleidung anlegen\*!

Habanero halbieren und von den Kernen befreien. Vorsichtig in den Mixer geben und mindestens 5 Minuten mixen. Dann durch ein Sieb passieren.

Kaltstellen.

Nach herzhaftem Fleischgang kalt im Longdrinkglas servieren.

Rezept ergibt ca. 40 Portionen.

\*Küchenhandschuhe o.ä.