

HANDOUT YOUNG STAR 2024



FUNKY
Soulfood
GmbH

Sweets on Fire

MIT RENÉ SCHUDEL



Etwas Süßes nach der Hauptmahlzeit mögen viele Menschen – es gibt zahlreiche Desserts, die direkt auf dem offenen Feuer zubereitet werden können.

Ob am Lagerfeuer im Garten, bei einem Ausflug oder bei einem gemütlichen Abend am Kamin – die Zubereitung von Süßem auf dem offenen Feuer bringt eine besondere Atmosphäre mit sich. Von gegrillten Früchten bis hin zu flambierten Köstlichkeiten – die Möglichkeiten sind vielfältig und lassen Raum für Kreativität und Improvisation. Lasst euch inspirieren an meinem Workshop «Sweets on Fire».



Desserts

Fruchtsalat vom Grill mit
verschiedenen Früchten,
Minze und
Zitronenthymian

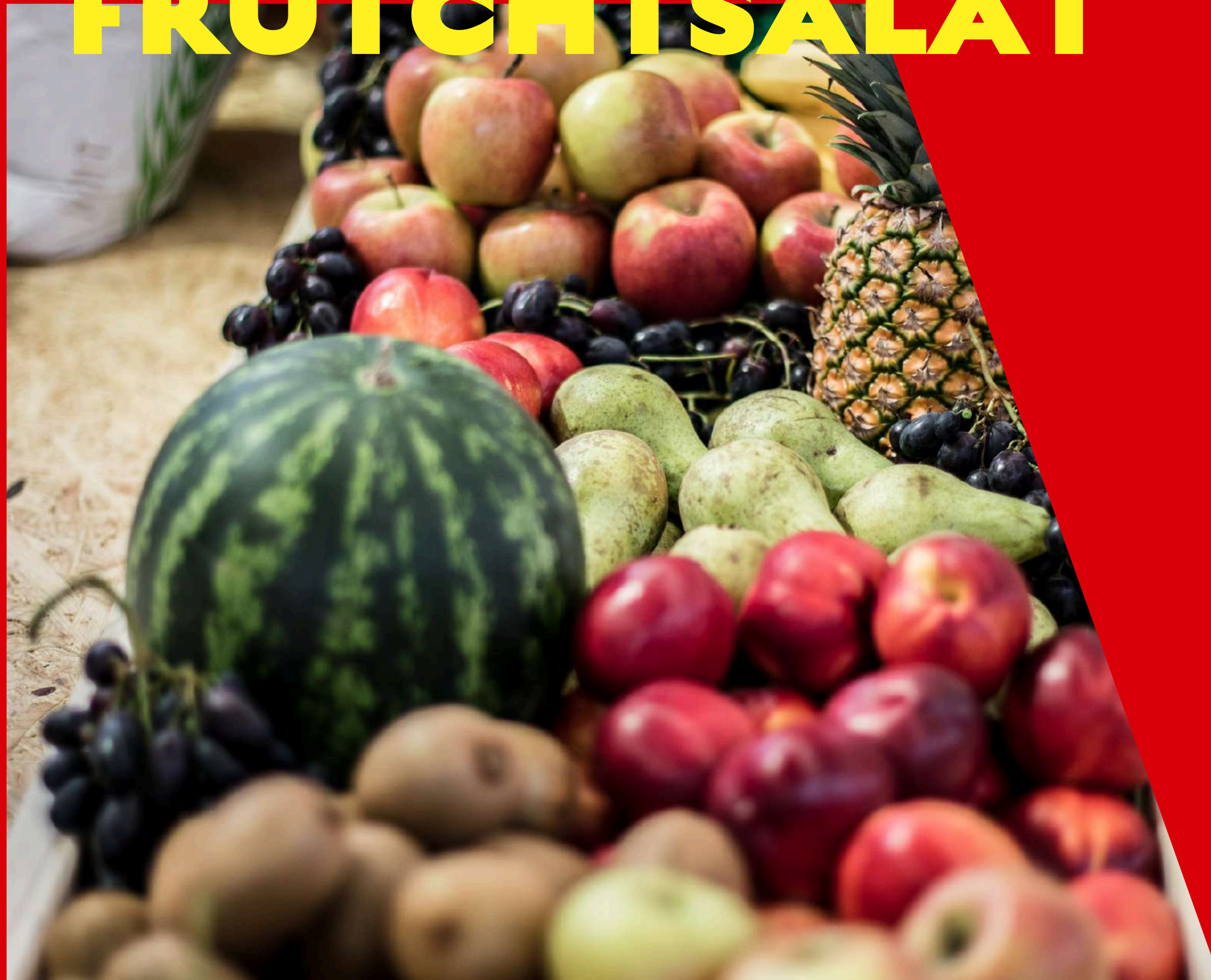
Frische Erdbeeren mit
Holundersirup und
Pfeffer mariniert, dazu
gebrannter Estragon und
überbacken mit Meringue

Karamellierte
Grapefruit mit
Mascarpone und
Campari-Granité

Ganze Ananas vom
Grill mit Koriander –
Passionsfruchtsud
und Limetten-Blinis

Sweets on Fire

FRUCHTSALAT



ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- 1 Zitrone
- je 2 Stück von Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Pflaumen, Zwetschgen, Aprikosen
- 1 Bund frische Minze und Zitronenthymian
- 2-3 EL weisser Balsamico-Essig
- 2 Drehungen gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2-3 EL Olivenöl

Sweets on Fire

FRUCHTSALAT



ZUBEREITUNG

- Zitrone halbieren und die Schnittfläche grillieren und beiseitestellen.
- Alle Früchte vierteln und auf dem Feuerring kurz grillieren.
- Mit Balsamicoessig und der grillierten Zitrone ablöschen und in eine Schüssel geben.
- Minze und Zitronenthymian hacken und beigeben.
- Den Fruchtsalat mit Pfeffer, Olivenöl würzen und servieren

Sweets on Fire

FRISCHE ERDEBEEREN



ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- 500g frische Erdbeeren
- 4-5 EL Holundersirup
- 1 Zitrone
- 2 Drehungen gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 dl Estragonschnaps

Meringue

- 3 Stück Eiweiss
- 150g Zucker
- 1 Prise Sel des Alpes / Fleurs des Alpes

Sweets on Fire

FRISCHE ERDBEEREN



ZUBEREITUNG

- Zitrone halbieren und die Schnittfläche grillen, und beiseitestellen.
- Die Erdbeeren halbieren und das Grüne entfernen und je nach Grösse halbieren oder vierteln.
- Die Erdbeeren auf dem Grill rösten, mit der Zitrone ablöschen und mit Estragonschnaps flambieren, anschliessend in eine Schüssel geben.
- Die Erdbeeren mit Holundersirup, schwarzem Pfeffer und gehacktem Estragon marinieren.
- Die Eiweisse mit einer Prise Sel des Alpes / Fleurs des Alpes steif schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Nach und nach den Zucker hinzufügen und weiter schlagen, bis die Masse glänzend und fest ist.
- Die Erdbeeren anrichten und etwas der Meringuenmasse darauf verteilen. Anschliessend mit einem Stück Kohle die Meringuenmasse goldbraun garen.

Sweets on Fire

GRAPEFRUIT & CAMPARI-GRATINÉ



ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

Granita

- 150g Zucker
- 120ml Wasser
- 1 l frischer Grapefruitsaft
- 120ml Campari

Grapfruit

- 6 Stück Pink Grapefruit
- 220g Zucker
- 225g Mascarpone

Sweets on Fire

GRAPEFRUIT & CAMPARI-GRATINÉ



ZUBEREITUNG

- Zucker, Wasser Grapefruit Saft und Campari aufkochen.
- In ein Flaches Gefäss geben und einfrieren und mit einer Gabel abkratzen.
- Grapefruit halbieren und kurz grillieren. Anschliessend mit Zucker bestreuen und mit einem heissen Kohlenstück karamellisieren.
- Mascarpone mit dem Resten vom Zucker aufschlagen.

Sweets on Fire

GANZE ANANAS MIT LIMETTEN-BLINIS

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

Grillierte Ananas

- 1 Stück ganze Ananas
- 5 EL Honig
- 4dl Ananassaft
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Zimt
- 1 Bund frischer Koriander



Sweets on Fire

GANZE ANANAS MIT LIMETTEN-BLINIS



ZUBEREITUNG

- Die Schale der Ananas entfernen, sodass das Grüne noch dran ist. Anschliessend leicht einschneiden.
- Honig, Ananassaft, Olivenöl und Zimt mischen.
- Anschliessend die Ananas aufhängen und über dem Feuer garen. Ab und zu mit der Marinade bepinseln bis die Ananas weich und karamellisiert ist.
- Am Schluss mit gehacktem Koriander bestreuen.

Sweets on Fire

GANZE ANANAS MIT LIMETTEN-BLINIS



ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

Koriander Passionsfrucht Sud

- 4-6 frische Passionsfrucht
- 3 EL Honig

ZUBEREITUNG

- Passionsfrucht halbieren und das innere in eine Schüssel geben.
- Anschliessend den Honig begeben und mischen.

Sweets on Fire

GANZE ANANAS MIT LIMETTEN-BLINIS



ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

Limetten Blinis

- 200g Passionsfrucht
- 2 TL Honig
- 1 Prise Sel des Alpes / Fleurs
des Alpes
- 2 Stück Eier
- 250ml Milch
- 2 Stück Limetten
- 2 EL Zucker
- 50g Butter

Sweets on Fire

GANZE ANANAS MIT LIMETTEN-BLINIS



ZUBEREITUNG

- In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Salz des Alpes / Fleurs des Alpes und Zucker vermengen.
- In einer anderen Schüssel Eier, Milch und Limettenschale gut verrühren. Die geschmolzene Butter hinzufügen und gut vermischen.
- Die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und vorsichtig vermengen, bis alles gut kombiniert ist.
- Auf dem Feuerring mit Butter kleine Blinis goldbraun backen.

CONTACT

FunkySoulFood GmbH

Untere Gasse 2
3800 Unterseen

René Schudel

info@funkysoulfood.ch

