

Angostura

Bitterscharfe Eier

6 EL Mayonnaise
2 EL frisch geriebener Parmesan
½ EL Angostura
1 EL Dijoner Senf (mittelscharf)
1 Prise Cayenne-Pfeffer (oder, viel milder : Pimente d'Espellette)
12 Eier, hart gekocht, geschält und längs halbiert
2 EL fein gewürfelte Stangensellerie
1 EL fein geschnittene Frühlingszwiebel
Salz

Für die Dekoration:

Etwas Tahin
Etwas Naturjoghurt
Einige Tropfen Angostura
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

In einer kleinen Schüssel Mayonnaise, geriebenen Käse, Angostura, Senf und Cayennepfeffer verrühren.

In einer mittelgroßen Schüssel Eigelb, Sellerie und Frühlingszwiebel vermischen. Mit einer Gabel krümelig pürieren. Mayonnaise-Mischung unterrühren. Mit Salz abschmecken und nach Belieben noch mehr Cayennepfeffer hinzufügen.

In Eiweißhälften geben. Nach Geschmack mit Paprika bestreuen. Sofort servieren oder bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Edelbitteres Auberginenpürée

Auberginen waschen, längs halbieren, einschneiden und einige Knoblauchscheiben hineinschieben. Auf einer Backform mit der Schnittseite nach unten legen und im Ofen bei mittlerer Hitze so lange backen, bis das Fruchtfleisch zart ist.

Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale herausnehmen, mit dem Standmixer pürieren, dann mit etwas Naturjoghurt und Tahini verrühren und mit Angostura, Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Warmes Pita-Brot dazu reichen.

Bitterschwarze Bohnencreme

1 Dose vorgegarte schwarze Bohnen
1 kleine Schalotte, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
2 EL Olivenöl
200 ml Tomatensauce
300-400 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe
Etwas frischen Rosmarin und Salbei
½ TL Angostura
100 ml Sahne
4 EL gesalzene Butter
Salz, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

In einem mittelgroßen Topf Öl erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Rosmarin kurz anschmoren. Schwarze Bohnen, Tomatensauce, Brühe, Angostura und etwas Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles gut rühren und 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen binden.

Die Suppe in einem Mixer glatt pürieren, dann zurück in die Pfanne geben, Sahne und Butter hinzufügen und vorsichtig erhitzen, aber nicht kochen lassen. Mit knusprig frittierten Salbeiblättern servieren.

Pancakes mit Angostura-Ahornsirup

200 g Weißmehl
1 EL Espressopulver
1 TL Backpulver
1 EL Zucker
200 ml Vollmilch
½ TL Angostura
3 Eier
Ca. 50 g Butter

Alle Zutaten in einer großen Schüssel glatt rühren, dann Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

Eine kleine Menge Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. 2 EL der Mischung in die Pfanne gießen und einige Minuten lang backen, dann Pfannkuchen wenden, sobald sich kleine Blasen auf der Oberfläche bilden und diese eine goldbraune Farbe annimmt. Mit dem restlichen Teig so verfahren, fertige Pfannkuchen warmhalten. Ahornsirup mit etwas Angostura abschmecken und über die Pfannkuchen gießen.

Mocktail Mule

150 ml Ginger Beer
1 EL Limettensaft
2 Tropfen Angostura

Gut vermischen, mit Eiswürfeln und einer Zitronenscheibe servieren.