

## **Rezepte rund um altes Brot und faire Zutaten**

Jörg Burghardt, Küchenchef im Restaurant „Plenum“ im Herzen von Stuttgart, verwöhnte die Besucherinnen und Besucher des Restaurants im September mit einem Menü aus fair gehandelten Zutaten. Wenn alles klappt, wird er bald regelmäßig Produkte aus Fairem Handel für seine delikaten Speisen verwenden.

Für Südzeit hat er Rezepte kreiert, bei denen nicht nur altes Brot lecker weiterverwendet werden kann, sondern die auch viele fair gehandelte Zutaten enthalten.

### **Gebackener Kokos-Trüffel**

Trüffel: 100 g Kokosmilch mit 30 g Kokosflocken und etwas Vanillemark in einem Topf aufkochen und kurz ziehen lassen. 20 g Butter, 150 g weiße Schokolade dazugeben, alles verrühren, kalt stellen. Dann kleine Kugeln formen.

Brotmasse: 100 g Semmelbrösel, 40 g Milch, 60 g Ei, 30 g Zucker, 50 g Quark, evtl. etwas Lebkuchengewürz.

Zutaten vermengen. Je einen Trüffel in wenig Brotmasse einhüllen. Nochmals durch grobe Semmelbrösel wälzen und in einer Friteuse ausbacken, mit Puderzucker bestäuben.

### **Broteis**

55 g Zucker karamellisieren und mit 10 g Butter, 200 g Milch, etwas Vanille und Zimt ablöschen, auf dem Herd ziehen lassen bis sich der Zucker gelöst hat. 40 g Eigelb zugeben und auf dem Herd cremig rühren. 85 g Sahne, 50 g geröstetes entrindetes Sauerteigbrot zugeben, mit dem Stabmixer durcharbeiten und in die Eismaschine bzw. Froster geben.

### **Mangopüree**

100 g Orangensaft, 50 g Passionsfruchtsaft, 200 g Mango frisch, 35 g Zucker, etwas Vanille

Alle Zutaten in einen Topf geben und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

### **Kokos-Brot Brösel**

40 g Semmelbrösel, 50 g Kokosflocken, 40 g Zucker, 75 g weiche Butter, 20 g Mehl miteinander vermengen, zu einer Rolle formen und kalt stellen. Wenn die Masse fest ist, über eine grobe Reibe auf ein Backblech reiben und bei 160°C goldbraun backen.

### **Mango-Kompott**

60 g Zucker, 200 g Orangensaft, 100 g weißer Portwein, 10 g Apfelessig, etwas Vanille aufkochen und über 100 g getrocknete Mango gießen. Über Nacht einweichen lassen. Dann abgießen, klein schneiden, mit etwas Mangopüree und Limettenabrieb mischen.