


EXOTISCHER PAPAYA PUNSCH UND 4 JAHRE KATHA-KOCHT!

EXOTISCHER PAPAYA PUNSCH UND 4 JAHRE KATHA-KOCHT!

Schon wieder ist ein Jahr um – seit 4 Jahren schicke ich fast täglich meine Rezepte in die endlosen Weiten des Internets... und damit auch zu euch. Schön war es und schön ist es! Was hat sich seit dem nicht alles verändert – die Fotos, die Kamera, richtige Bildbearbeitungsprogramme, eine Softbox, zahlreiche Deckchen und Tüchlein, Deko-Schnickschnack und Küchengerätschaften. Ich koche anders, achte mehr auf meine Zutaten und ich glaube auch mein Schreibstil hat sich ein gutes Stück verändert. Und hätte mir vor 4 Jahren jemand gesagt, dass ich bald ein richtiges Logo und Visitenkarten für den Blog haben würde, dann hätte ich wohl eher amüsiert geschmunzelt als das ernst zu nehmen.

Vor 2 Wochen habe ich mir zum Geburtstag ein neues Blog-Design geschenkt. Das alte war doch... naja – ein bisschen in die Jahre gekommen. Und während andere so etwas diszipliniert bis ins letzte Detail im Hintergrund basteln und austesten, bis wirklich alles perfekt ist, bin ich dafür zu ungeduldig. Für den Notfall ein Backup machen und dann ab damit online, das Größte anpassen damit für euch alles wieder läuft und anschließend an den Details herum fummeln. Ich weiß eh erst was ich will, wenn ich an den Kleinigkeiten werkle, eins zum ändern findet und sich dann irgendwann zum Großen und Ganzen fügt. Aber mittlerweile kann ich ganz zufrieden sein, oder was meint ihr?

Wenn ich sehe was sich in den letzten 4 Jahren alles getan hat, wie viele tolle Blogger ich live und in Farbe kennenlernen durfte, wie viele tolle Events es gab und welche Projekte sich ergeben haben, dann kann ich kaum sagen wie sehr ich mich auf die nächsten 4 Jahre freue... und auch die 4 danach... und danach – mal schauen.

Nun aber genug geredet – zum Geburtstag wird angestoßen, das gehört sich ja wohl so. Deshalb gibt es hier heute einen leckeren, exotischen Vanille Papaya Punsch – inspiriert aus meinem aktuellen Lieblingskochbuch, Das kreolische Kochbuch . Perfekt für warme Sommerabende!



Zutaten für 3-4 Gläser:

4 Orangen / 400ml Orangensaft

2 Grapefruits / 200ml Grapefruitsaft

+ 2 Grapefruits extra

300g Papaya (im Original 150g)

1 Vanilleschote

pro Glas 2cl brauner Rum, hier Bacardi Oakheart

(im Original ist der Cocktail alkoholfrei)

pro Glas 1 Limettenscheibe als Deko

6 Eiswürfel + einige Eiswürfel zum Servieren

Zubereitung:

Wenn möglich alle Zutaten in den Kühlschrank legen und gut durchkühlen. Den Saft aus den Orangen und aus zwei Grapefruits pressen. Die zwei verbliebenen Grapefruits sehr ordentlich schälen und grob zerkleinern. Die Papaya schälen und würfeln. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Alle Zutaten und 6 Eiswürfel zusammen mit dem Rum in den Mixer geben und mixen bis keine Stücke mehr zu sehen sind.

Zum Servieren in jedes Glas 3-4 Eiswürfel geben und mit dem Cocktail aufgießen. Jedes Glas mit einer Scheibe Limette dekorieren und mit einem Strohhalm servieren.

Auf die Geburtstage!