Das große SWR3 Grillen am 23.8.2020
VEGE Zutatenliste (Vorspeise, Zwischengang und Dessert) für 4 Personen

100 ml	Olivenöl
1 El	Stärkemehl
	Salz und Pfeffer
2	rote Zwiebel (groß)
150 g	Butterschmalz
	Chilipulver
4	rote Spitzpaprika
20 g	Meerrettich (gerieben oder ganz frisch)
50 g	Aprikosenmarmelade
60 ml	Weißweinessig
50 g	gesalzene Erdnüsse
4	Pfirsiche
450 g	Schalotten
1 TL	Kreuzkümmel
5	Zweige Thymian
1/2	Bund Basilikum
800 ml	Gemüsefond
1/2	Zitrone, unbehandelt
30 g	Puderzucker
150 g	Creme fraiche
150 g	Butter
160 g	Mehl
1 EL	Paprikapulver (scharf)
800 g	Kichererbsen (2 Dosen)
140 g	Zucker
100 g	Mandeln gemahlen
3	Eier
2	Chilischoten, mittelscharf
150 ml	Riesling
1	Gartengurke
700 g	festkochende Kartoffeln
7	Knoblauchzehen
70 g	Tomatenmark
½	Bund Koriander
100 g	geräuchterter Tofu
1 Dose	Himbeersorbet (500 g)

Equipment:

1	Grill mit Deckel
2	runde, flache Pizzaformen (mindestens 18 cm) ohne Löcher
2	Guß- oder Tonschalen zum Grillen geeignet
1	Auflaufform eckig (ca. 30 x 15 cm)
3	Schüsseln
1	grobe Küchenreibe
1	Schneebesen oder Handrührgerät
	Messer
1	Schneidebrett
1	Grillzange
1 Paar	Grillhandschuhe/ Backhandschuhe
1	Sparschäler
	Küchenpapier/Küchenkrepp
1	Pfannenwender
1	Feine Reibe
1	Eisportionierer
1	Sieb