

Orientalische Patisserie

Für vier Personen

Baklava:

4 – 6 Blätter Filoteig, à 30 x 30 cm	80 g Butter, braun (warm)	30 g Pistazien, gehackt
30 g Mandeln, gehäutet, gehackt	30 g Pinienkerne	1 EL Rosenblütenwasser
0,5 TL Chiliflocken, mild	1 Msp. Vanille, gemahlen	0,5 Orange, unbehandelt
50 g Zucker	25 ml Wasser	Kardamom

Kardamom-Nougat-Hörnchen:

4 – 6 Blätter Brikteig	80 g Butter, braun (warm)	40 g Mandeln, gehackt
100 g Vollmilchkuvertüre	250 g Nussnougatmasse	100 g Butter, weich
0,5 Orange, unbehandelt	Kardamom	

Safran-Milch-Pudding:

200 ml Milch	0,5 Schote Vanille	1 Scheibe Ingwer
0,5 Stange Zimt	2 Kapseln Kardamom	0,5 Zitrone, unbehandelt
0,5 Orange, unbehandelt	25 g Zucker	80 g Pistazien, gemahlen
2,5 Blatt Gelatine	1 – 2 TL Rosenwasser	100 g Sahne, geschlagen
1 – 2 EL Mandelblättchen	2 – 3 EL Granatapfelkerne	

Safrangelee:

1 Blatt Gelatine	100 ml Wasser	1 EL Zucker
5 Safranfäden		

Anrichten:

1 – 2 EL Mandelblättchen	2 – 3 EL Granatapfelkerne
--------------------------	---------------------------

Rosenblüten-Feigen-Tee:

5 Feigen, getrocknet	1 EL Apfeltee	1 EL Mandelblättchen
0,5 – 1 EL Hibiskusblüten	1 EL Rosenblüten	1,1 – 1,2 l Wasser
1 EL Zucker		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Baklava:

Etwa einen Teelöffel Schale der Orange abreiben. Die Filoteigblätter jeweils mit brauner Butter bestreichen, mit Kardamom aus der Mühle bestreuen. Das oberste Blatt trocken belassen. Mit einem Ausstecher kleine Teigscheiben von fünf Zentimetern ausstechen. Die Miniförmchen mit brauner Butter einpinseln und mit den Teigscheiben auskleiden. Pistazien, Mandeln und Pinienkerne mit einem Esslöffel brauner Butter, Rosenblütenwasser, Chiliflocken, Vanille und Orangenabrieb vermischen. Gleichmäßig in den Teigförmchen verteilen. Auf der untersten Einschubleiste im vorgeheizten Backofen in circa 20 Minuten goldbraun backen. Inzwischen Zucker mit Wasser unter Rühren langsam aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Abkühlen lassen und in eine kleine Dressierflasche (z.B. für Dessertsoßen) füllen. Die fertig gebackene Baklava aus dem Ofen nehmen, den Zuckersirup gleichmäßig darauf träufeln und die Baklava abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Kardamom-Nougat-Hörnchen:

Etwa eine Messerspitze Schale der Orange abreiben. Die Teigblätter jeweils mit brauner Butter bestreichen, mit Kardamom aus der Mühle bestreuen. Das oberste Blatt ebenfalls mit Butter einpinseln. Den Teig nach und nach mit runden Holzstöckchen von circa eineinhalb Zentimeter einmal einrollen, die Teig-Enden dabei nur circa einen halben Zentimeter übereinander legen, gut andrücken und abschneiden. Samt den Holzstöckchen mit der Nahtseite nach unten auf mit Backpapier belegte Bleche legen und im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten goldbraun

backen. Die Stöckchen heraus ziehen und die Teigröllchen abkühlen lassen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und auskühlen lassen. Die Vollmilchkuvertüre klein hacken, in einer Metallschüssel auf dem heißen Wasserbad schmelzen lassen und vom Wasserbad nehmen. Den Nougat klein schneiden, Butter und Nougat mit einem Rührgerät schaumig aufschlagen und dabei nach und nach die handwarme Kuvertüre hinein laufen lassen. Den Orangenabrieb hinzufügen und noch etwas schlagen, bis eine schaumige, möglichst dressierfähige Masse entsteht. Zum Schluss die gerösteten, ausgekühlten Mandeln darunter ziehen. Ist sie zu weich, lässt man sie noch etwas abkühlen, ist sie zu fest, stellt man sie noch einmal kurz auf das warme Wasserbad. Die Pralinenmasse in einen Dressierbeutel mit Lochtülle von circa einem Zentimeter einfüllen und die Röllchen damit füllen. Einige Minuten in den Kühlschrank stellen, bis die Fülle fest wird.

Safran-Milch-Pudding:

Jeweils einen Streifen Schale aus der Orange und der Zitrone heraus schneiden. Die Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote, Vanillemark, Ingwer, Zimt, Kardamom, Zitronen- und Orangenschale und dem Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und zehn Minuten ziehen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Gewürzmilch durch ein Sieb gießen und mit den Pistazien mixen. Die Gelatine gut ausdrücken, unter Rühren in der warmen Gewürzmilch auflösen und abkühlen lassen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Das Rosenwasser hinein rühren. Die Schlagsahne unter die gelierende Crème heben. Die Masse in kleine Förmchen füllen und abkühlen lassen. Mit gerösteten Mandeln und Granatapfelkernen bestreuen.

Safrangelee:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Wasser und Zucker aufkochen, vom Herd nehmen, Gelatine und Safran hinein rühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Sobald die Crème fest ist, das abgekühlte, jedoch noch flüssige Gelee auf die Crème gießen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Anrichten:

Die Crème nach Belieben mit gerösteten Mandeln und Granatapfelkernen bestreuen.

Rosenblüten-Feigen-Tee:

Die Feigen in kleine Stückchen schneiden, mit Apfeltee, Mandeln, Hibiskusblüten und Rosenblüten in einen Teefilter geben und in eine Teekanne hängen. Mit kochendem Wasser auffüllen und fünf bis zehn Minuten ziehen lassen. Den Teefilter entfernen. Nach Belieben mit Zucker oder Agavendicksaft süßen.

Alfons Schuhbeck am 20. April 2012