

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Dessert

2010

117 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 27. Juli 2022.

Inhalt

Amerikaner-Lollis	1
Apfel-Bällchen mit Vanille-Sahne	1
Apfel-Birnen-Scheiterhaufen auf Kardamom-Sahne	2
Apfel-Datschi mit Rum-Sahne	3
Aprikosen-Apfel-Kompott mit Sahne-Joghurt und Walnüssen	3
Aprikosen-Eier-Likör-Tiramisu mit Nougat-Frischkäse-Eis	4
Arme Ritter	5
Auflauf von Frischkäse und Mohn mit Pistazien-Eis	5
Backofen-Apfel mit feiner Füllung	6
Bananen-Sahne-Muffins	6
Beeren-Gratin mit geeister Orange	7
Biskuit-Omelett mit Eier-Likör-Sahne und Erdbeeren	7
Blutorangen-Quark-Gratin auf Bananen-Quark-Eis	8
Bratapfel mit Nugat-Marzipan-Füllung	8
Brie de Meaux mit Herbst-Trüffeln, Feigen-Walnuss-Krokant	9
Buchteln mit glasierten Äpfeln und Espresso-Eis	10
Bunte Konfetti mit Joghurt-Marzipan-Eis	11
Buttermilch-Eis auf frischen Brombeeren	12
Catalanisches Tiramisu	12
Crêpes Suzette	13
Crème brûlée von der Mango mit Chili-Zucker-Kruste	14
Crème-Dessert mit frischen Erdbeeren	15
Curry-Himbeeren	15
Curry-Wurst Pommes-Churros, Zimt-Parfait, rote Grütze	16
Dekonstruierter Obstkuchen, Mandel-Eis mit Karamell-Hippe	17

Doppel-Rahm-Frischkäse-Mousse	18
Engadiner Nuss-Törtli und Röteli-Sorbet	18
Erdbeer-Quark-Törtchen mit Vanille-Creme	19
Erdbeeren mit Vanille-Creme und Amarettini	19
Erdbeeren, gratiniert mit Baiser	20
Estragon-Erdbeeren mit Pistazien-Mousse	20
Exotische Crêpe-Schnecken mit Kokos-Sabayon	21
Fötjes mit Zwetschgen und Portwein-Butter-Eis	22
Flüssiges Schoko-Küchlein	23
Frankenwälder Kirsch-Eis, Nougat-Strudel und Mandel-Milch	23
Gebackene Bananen mit gefrorenem Kokos	24
Gebrannte Grapefruit-Creme	24
Gebrannte Heidelbeer-Orangen-Creme	25
Geeister Zimtstern-Guglhupf mit Glühwein-Sabayon	25
Gratinierte Birnen auf Beeren-Mus	26
Gratinierte Mango mit Vanille-Sabayon und Kokos-Eis	27
Hagebutten-Scones mit clotted cream, Tannen-Wipferl-Eis	28
Himbeer-Kirsch-Biskuit-Rolle	29
Himbeer-Minze-Salat mit Kardamom-Meringuen	30
Holunder-Blüten mit Kirsch-Sorbet und Rosen-Sabayon	31
Holunder-Küchlein mit Sauer-Rahm-Eis	32
Johannisbeer-Grütze mit Granatapfel-Sorbet	33
Käse-Kuchen Horst	33
Kaiserschmarrn	34
Kakao-Zimt-Tempura mit Früchtetips	34
Karamell-Bananen	35
Karamellisierte Ananas mit Mandel-Creme	35
Karamellisierte Ananas-Spieße mit Ananas-Basilikum-Sorbet	36
Karamellisierter Topfen-Crêpe mit Beeren-Ragout	36
Kleine Apfel-Birnen-Strudel mit Rum-Sahne	37
Kleiner Zitronen-Auflauf mit Wein-Schaum	37
Kokos-Schmarrn mit Karamell-Chili-Bananen	38

Kuchen aus dem Glas mit warmer Vanille-Soße	39
Limoncello-Parfait	39
Mandel-Cannelloni, Schokoladen-Pfeffer-Creme, Kokos-Eis	40
Mandel-Kuchen mit Amaretto-Sahne-Creme	41
Mandel-Törtchen mit Vanille-Kokos-Creme	41
Mango mit Vanille-Sabayon	42
Mascarpone-Creme mit Spekulatius und Birnen-Spalten	42
Melktert mit Physalis-Grütze	43
Milles feuilles avec livarot et poire	44
Mohnkuchen mit Aprikosen	45
Moscato d'Ásti Zabaione mit Weinberg-Pfirsichen	46
Mousse au chocolat	46
Muttertagsherz (Quark-Himbeere)	47
Ofen-Schlupfer	47
Orangen-Eis mit warmen Schoko-Küchlein	48
Orangen-Papaya-Gelee, Kokos-Mürbeteig, Preiselbeer-Sorbet	49
Orangen-Schokoladen-Creme mit Erdbeeren und Basilikum	50
Passionsfrucht-Beeren-Pavlova	51
Pfannkuchen mit Nougat-Creme und Florentiner-Eis	52
Pistazien-Pfannkuchen-Torte mit Rhabarber-Sorbet	53
Quark-Küchle mit glasierten Erdbeeren	54
Quark-Klöße mit Erdbeeren	54
Quitten-Mousse-Törtchen mit Macadamia-Hippen	55
Rahm-Schmarrn mit Zwetschgen-Röster	56
Rahm-Strudel-Soufflé, Vanille-Sabayon, Dörraprikosen	57
Rhabarber-Kompott	58
Rhabarber-Törtchen	58
Romantische Torten-Bombe	59
Rosen-Safran-Creme mit Mandel-Soße und Chili-Äpfeln	60
Rotwein-Birne im Käse-Teig gebacken	61
Rotwein-Zwetschgen mit Vanille-Sabayon	61
Süße Frühlingsrollen mit Erdbeer-Soja-Soße	62

Süße Knusper-Türmchen	62
Süße Lasagne mit Bolognese aus Waldfrüchten	63
Süße Polenta-Creme mit Äpfeln, Grappa-Rosinen	63
Süßer Kaiserschmarrn	64
Süßes Omelette mit karamellisierten Pflaumen	64
Salziger Kaiserschmarrn	65
Saturn von Bitterschoko, Ananas-Sorbet, Sternanis-Eis	66
Schokoladen-Crêpes mit Birnen-Kompott	67
Schokoladen-Körbchen, Erdbeeren, Sauer-Rahm-Eis	68
Schokoladen-Sorbet mit Pflaume im Feigen-Blatt gebacken	69
Schokoladen-Waffeln mit Chili-Ingwer Birne	70
Schwarzes Schokoladen-Mousse mit Chili-Vanille-Salz	71
Speculatio Soffiato con per Sciropappa	72
Spekulatius-Soufflé mit Ahorn-Sirup-Sabayon	72
Strudel-Teig-Cup-Cakes	73
Untergang des Römischen Reiches	73
Vanille-Blätterteig-Schnitte mit Erdbeeren und Rahm-Eis	74
Vanille-Crêpe mit Portwein-Feigen	75
Vanille-Küchlein mit Feigen und Mandel-Sahne	75
Variationen von Himbeeren und Schokolade	76
Walnuss-Strudel-Säckchen auf Birnen-Ragout	77
Weißbier-Parfait auf Hopfen-Krokant	78
Weißes Schoko-Tiramisu	78
Weißes Schokoladen-Parfait auf Koriander-Kirschen	79
Weihnacht-Punsch-Törtchen mit Honig-Koriander-Birne	80
Zitronen-Schaum-Dessert	81
Zwetschgen-Knödel mit Vanille-Sabayon, Rum-Rosinen-Eis	82
Zwetschgen-Kompott	83

Index

84

Amerikaner-Lollis

Für 4 Personen

120 g Butter, weich	120 g Zucker	250 g Mehl
2 Eier	1 Pck Backpulver	1 Pck Vanillepuddingpulver
100 ml Milch	1 Zitrone, unbehandelt	200 g Puderzucker
Schokopastillen	Gummibärchen	Lebensmittelfarbe
15 Holzspieße, lang	1 Prise Salz	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Zitrone reiben und auspressen. Den Zucker, die Butter, eine Prise Salz und einen Teelöffel Zitronenschale schaumig rühren. Die Eier einzeln dazugeben und unterrühren. Das Puddingpulver, Mehl und Backpulver vermengen und nach und nach in die Crème rühren. Es wird soviel Milch dazugegeben, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt. Die Holzspieße in Wasser einweichen. Nun mit zwei angefeuchteten Esslöffeln gleich große Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Holzspieße seitlich hineinstecken. Anschließend für circa 15 Minuten im Backofen backen und danach etwas auskühlen lassen. In der Zwischenzeit den Puderzucker mit 5 Esslöffeln Zitronensaft vermengen und die Amerikaner damit dick bestreichen. Abschließend die Amerikaner nach Belieben mit den Lebensmittelfarben, den Gummibärchen sowie den Schokopastillen verzieren und garnieren.

Horst Lichter am 03. Juli 2010

Apfel-Bällchen mit Vanille-Sahne

Für 4 Personen

250 g Äpfel, fruchtig	3 EL Butter	210 g Semmelbrösel
40 g Mandeln, gerieben	5 Eier	160 g Zucker
1 Prise Salz	1 Msp. Piment	3 EL Mehl
200 ml Sahne	1 Pck. Vanillezucker	1 Schote Vanille
300 ml Cidre	1 Prise Zimt	1 TL Maisstärke
Öl		

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Zwei Esslöffel Butter erhitzen und die Apfelstücke mit Piment, 40 Gramm Zucker und einer Prise Salz bei mittlerer Hitze dünsten. In der Zwischenzeit in einer zweiten Pfanne 60 Gramm der Semmelbrösel in circa einem Esslöffel Butter goldgelb anrösten. Die Brösel und geriebenen Mandeln anschließend in die Apfelmasse einrühren und mit einem Ei binden. Zwei weitere Eier verquirlen. Nun die Apfelmasse in kleine Bällchen formen und in Mehl, den verquirlten Eiern und den restlichen 150 Gramm Semmelbröseln panieren. Ausreichend Öl in einem Topf erhitzen und die Apfelbällchen darin portionsweise goldgelb ausbacken. Herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Für die Vanillesahne die Vanilleschote längs halbieren und das Mark einer halben Schoten herauskratzen. Anschließend die Sahne mit Vanillezucker und dem Vanillemark schön cremig schlagen und kühl stellen. Für die Apfelsoße circa 200 Milliliter Cidre mit 120 Gramm Zucker und einer Prise Zimt aufkochen. Den restlichen Cidre mit der Maisstärke sowie zwei Eiern verquirlen und dann in den heißen Cidre einrühren. Unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen. Die Apfelbällchen werden mit der Cidresoße überzogen und mit der Vanillesahne serviert.

Horst Lichter am 09. Oktober 2010

Apfel-Birnen-Scheiterhaufen auf Kardamom-Sahne

Für 4 Personen

Scheiterhaufen:

2 EL Rosinen	1 – 2 EL Rum	1 Apfel
1 Birne	1 – 2 EL Zucker	0,25 TL Apfelkuchen-Gewürz
1 EL Butter	2 – 3 EL Apfelsaft	2 – 3 Milchbrötchen
2 EL Mandelblättchen, geröstet	Puderzucker zum Bestäuben	Butter

Eiermilch:

6 Eier	120 g Milch	120 g Sahne
20 g Zucker	1 EL Rum	0,5 Vanilleschote

Anrichten:

2 Äpfel, z. B. Elstar	2 EL Puderzucker	1 EL Butter
150 ml Himbeersoße	100 g Schlagsahne	Kardamom

Scheiterhaufen:

Die Rosinen mit dem Rum in einem Schälchen mischen. Den Apfel und die Birne schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in drei bis vier Millimeter große Würfel schneiden. Die Butter bei milder Temperatur in einer Pfanne erhitzen und die Apfel- und Birnenwürfel darin bei milder Hitze mit dem Zucker, dem Apfelkuchen-Gewürz und dem Apfelsaft zwei Minuten braten. Die Milchbrötchen in fünf Millimeter dicke Würfel schneiden und mit den Apfel- und Birnenwürfel, Mandelblättchen und Rosinen vermischen. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Eiermilch:

Ein Ei mit fünf Eigelb, Milch, Sahne, Zucker, Rum und ausgekratztem Mark der Vanilleschote verquirlen. Vier ofenfeste Portionsauflaufförmchen von je circa 200 Millimeter Inhalt mit Butter einpinseln. Die Brötchenmischung dreiviertel hoch hinein füllen und die Eiermilch darüber verteilen. Den Scheiterhaufen im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten backen. Danach herausnehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Anrichten:

Die Äpfel vierteln, das Kernhaus entfernen und in dünne Spalten schneiden. Einen Esslöffel Puderzucker in einer Pfanne bei milder Hitze schmelzen lassen. Die Apfelspalten darin auf beiden Seiten anbraten und die Butter einschmelzen lassen. Die Sahne mit restlichem Puderzucker und Kardamom aus der Mühle abschmecken. Die Scheiterhaufen aus den Formen stürzen und mit Apfelspalten, Himbeersoße und Kardamomsahne auf Tellern anrichten.

Alfons Schuhbeck am 12. März 2010

Apfel-Datschi mit Rum-Sahne

Für 2 Personen

100 g Blätterteig, 2 mm dick	4 Äpfel, süß-säuerlich	0,5 Bund Minze
30 g Marzipan	1 TL Haselnüsse, gemahlen	1 EL Puderzucker
3 EL Aprikosenkonfitüre	1 TL Butter, weich	1 Ei
100 ml Schlagsahne	fertiges Himbeermark	2 TL Rum
1 EL Zimtzucker		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei trennen und das Eiweiß mit dem Marzipan, der weichen Butter, den Haselnüssen und einem Esslöffel Rum zu einem glatten Teig verrühren. Aus dem Blätterteig vier Kreise von je neun Zentimeter Durchmesser ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Die ausgestochenen Tarteböden dünn mit der Marzipancreme bestreichen und dabei einen kleinen Rand von ca. einem Zentimeter lassen. Die Äpfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden und die Tarteböden damit dicht belegen. Ebenfalls darauf achten, dass ein kleiner Rand frei bleibt. Das Ganze mit reichlich Zimtzucker bestreuen. Auf der mittleren Einschubleiste des Backofens etwa 15-20 Minuten backen, bis der Boden auf der Unterseite goldbraun knusprig ist. Die Sahne mit dem Puderzucker zu einer sämigen Soße schlagen und mit dem restlichen Rum abschmecken. Die Aprikosenkonfitüre mit ein bis zwei Esslöffeln Wasser verdünnen, in einem kleinen Topf erhitzen und glatt mixen. Die frisch gebackenen Apfeldatschis damit bestreichen. Die Rumsahne auf Desserttellern verteilen, Punkte vom Himbeermark hineinsetzen und mit dem dicken Ende eines Schaschlikspießes durchziehen. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. Die warmen Apfeldatschis auf den vorbereiteten Tellern mit der Rumsahne und dem Himbeermark anrichten und mit der Minze garnieren.

Alfons Schuhbeck am 03. September 2010

Aprikosen-Apfel-Kompott mit Sahne-Joghurt und Walnüssen

Für 4 Personen

1 säuerlicher Apfel (Elstar)	3 El Honig	150 g getrocknete Aprikosen
1 Vanilleschote	300 ml Apfelsaft	1 Zitrone
1-2 El Aprikosenkonfitüre	6 El Zucker	1 Tl Lebkuchengewürz
150 g Walnusskerne	400 g griechischen Sahne-Joghurt	

Apfel vierteln und entkernen. Die Apfelviertel längs halbieren und in Scheiben schneiden. Honig in einem Topf erhitzen, Äpfel zugeben und andünsten. Aprikosen vierteln und zugeben. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und mit der Schote zu den Früchten geben. Apfelsaft und den Saft der Zitrone zugeben. Offen bei milder Hitze ca. 30 Minuten köcheln, dann leicht abkühlen lassen. Konfitüre untermischen. Inzwischen Zucker in einem Topf karamellisieren. Lebkuchengewürz und Walnüsse zügig untermischen, dann alles auf ein Stück Backpapier geben und abkühlen lassen. Das Kompott in 4 Dessertgläser füllen. Sahne-Joghurt kurz durchrühren und auf das Kompott geben. Walnüsse grob hacken und kurz vor dem Servieren auf dem Joghurt verteilen.

Tim Mälzer am 20. 02. 2010

Aprikosen-Eier-Likör-Tiramisu mit Nougat-Frischkäse-Eis

Für 4 Personen

Nougat-Frischkäse-Eis:

250 g Nougat, rein	200 g Frischkäse	1 Vanilleschote
150 ml Milch	50 g Zucker	4 Eier

Tiramisu:

12 Löffelbiskuits	100 ml Eierlikör	250 g Mascarpone
80 g Aprikosen-Marmelade	2 Eier	50 g Puderzucker
50 g Baiser	Salz	

Feigenkompott:

5 Feigen	80 g Zucker	50 g Erdbeermarmelade
250 ml Rotwein	2 Blutorangen	1 Ei
70 ml Milch	50 g Mehl	0,5 TL Backpulver
Salz	Mehl	Butterschmalz

Nougat-Frischkäse-Eis:

Nougat würfeln, in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Frischkäse zugeben und darin glatt rühren. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark heraus kratzen und für die Mascarponecreme aufbewahren. Milch und Zucker mit der ausgekratzen Vanilleschote aufkochen, zehn Minuten ziehen lassen. Zwei Eier trennen, das Eiweiß kalt stellen. Eigelb und die ganzen Eier in eine Schüssel geben und verrühren. Die Schüssel über ein heißes Wasserbad stellen, die heiße Milch durch ein Sieb zu den Eiern geben und verrühren. Die Ei-Milch-Masse unter ständigem Rühren auf etwa 75 Grad erwärmen, bis sie leicht dicklich wird und eine Bindung bekommt. Anschließend durch ein feines Sieb gießen. Die Nougatmischung zugeben und verrühren. Alles in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Tiramisu:

Die Löffelbiskuits in eine flache Schale legen und mit dem Eierlikör beträufeln. Mascarpone mit der Aprikosenkonfitüre verrühren. Zwei Eier trennen und mit dem kalt gestellten Eiweiß und einer Prise Salz in eine Schüssel geben, mit einem Handrührgerät steif schlagen. Dabei nach und nach den Puderzucker zugeben. Eischnee unter die Mascarponecreme heben und die Hälfte davon in eine Auflaufform füllen und glatt streichen. Die getränkten Löffelbiskuits darauf verteilen und mit der restlichen Mascarpone bedecken. Die Baiser in den Händen grob zerbröseln und auf dem Tiramisu verteilen. 20 Minuten kalt stellen.

Feigenkompott:

Die Feigen schälen und halbieren. Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. Erdbeermarmelade und Rotwein zugeben, einmal aufkochen. Hitze reduzieren und den Sud sirupartig einkochen lassen. Anschließend die Feigen zugeben, darin glasieren und abkühlen lassen. Die Orangen heiß abspülen, abtrocknen und die Schale in breiten Streifen, mit Hilfe eines Gemüseschälers, abschälen. Das Ei trennen. Mehl, Milch, eine Prise Salz, Backpulver und Eigelb zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Die Orangenschalen in Mehl wenden, durch den Teig ziehen und im heißen Butterschmalz ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Tiramisu mit den Feigen und Orangenschalen anrichten, das Eis zu Kugeln oder Nocken formen und dazu servieren.

Johann Lafer am 16. April 2010

Arme Ritter

Für 4 Personen

2 Eier (Kl. M) 150 ml Schlagsahne 2 Sch altbackener Christstollen (4–5 cm dick)
2–3 El Butterschmalz 1–2 El Puderzucker 1 Stiel Minze

Eier und Sahne in einer Form verquirlen. Stollenscheiben diagonal halbieren und in der Eiersahne 10 Minuten ziehen lassen. Dabei einmal wenden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Stollenscheiben abtropfen lassen und ca. 2–3 Minuten von jeder Seite darin braten. Kurz abtropfen lassen, mit Puderzucker bestäuben und mit dem Bratpfel und mit Minze garniert servieren.

Tim Mälzer am 16. 01. 2010

Auflauf von Frischkäse und Mohn mit Pistazien-Eis

Für 4 Personen

250 ml Milch	100 g Honig, flüssig	250 ml Sahne
6 Eier	100 g Pistazien, geschält	150 g Mehl
100 g Butter	100 g Zucker	50 g Mohn, gemahlen
3 cl Rum	300 g Frischkäse	1 EL Speisestärke
1 EL Vanillezucker	2 Blatt Gelatine	150 g Preiselbeeren
Mehl zum Bearbeiten	Salz	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Milch, Honig, 50 Gramm Pistazien und Sahne in einen hohen Mixbecher geben und fein mixen. Zwei Eier trennen und das Eigelb zusammen mit zwei Eiern mit einem Schneebesen in einer großen Schüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Nun die heiße Sahne unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen. Die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen, vom Wasserbad nehmen und durch ein Sieb gießen. Die restlichen Pistazienkerne zugeben. Anschließend die Eismasse in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Für den Teig Mehl, die Butter, 50 Gramm Zucker und eine Prise Salz verkneten. Das Ganze zehn Minuten kühl stellen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, eine Tarteform damit auslegen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Backofen 15 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und zerbröseln. Den Mohn fünf Minuten in Rum einweichen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten, die Brösel darin verteilen. Für die Füllung die restlichen beiden Eier trennen, die Eigelb und den übrigen Zucker in einer Schüssel schaumig aufschlagen, anschließend den Frischkäse und den eingeweichten Mohn unterrühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, Vanillezucker zugeben und unterschlagen. Den Eischnee und die Speisestärke unter den Frischkäse heben und in die vorbereitete Form füllen. Den Auflauf bei 160 Grad 30 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen. Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Preiselbeeren in einem Topf leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Das Ganze auf eine Schüssel mit Eiswasser stellen und unter Rühren gelieren lassen. Den Frischkäseauflauf mit den kalt gerührten Preiselbeeren glasieren und je eine Kugel Pistazieneis dazu servieren.

Johann Lafer am 17. April 2010

Backofen-Apfel mit feiner Füllung

Für 4 Personen

4 Äpfel (z.B. Cox-Orange)	50 g Butter	50 g Mandelblättchen
30 g Honig	500 ml Milch	1 Vanilleschote
2 EL Zucker	2 EL Speisestärke	1 Ei
Butter		

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Von der Milch circa sechs Esslöffel abnehmen und beiseite stellen. Die restliche Milch mit Zucker und Vanillemark in einem Topf zum Kochen bringen. Zwischenzeitlich das Ei trennen. Die abgenommene Milch mit dem Eigelb und der Speisestärke glattrühren. Die kochende Milch von der Kochplatte nehmen und die angerührte Speisestärke langsam unter kräftigem Rühren untermischen. Anschließend noch einmal unter ständigem Rühren aufkochen lassen, vom Herd nehmen und den Pudding abkühlen lassen. Die Äpfel waschen, die Auflaufform mit etwas Butter ausfetten. Nun von den ungeschälten Äpfeln die Deckel abschneiden, großzügig aushöhlen und in die gefettete Auflaufform stellen. 50 Gramm Butter, die Mandelblättchen und den Honig in einer Pfanne aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Nun die Äpfel mit dem Pudding füllen. Zum Schluss die Honig-Mandelmasse auf den Äpfeln verteilen und etwas andrücken. Für circa 20 bis 25 Minuten im Backofen goldgelb backen.

Horst Lichter am 10. April 2010

Bananen-Sahne-Muffins

Für 12 Muffins:

3 Bananen	150 g Zartbitterkuvertüre	100 g Butter, weich
1 Prise Salz	1 Päckchen Vanillezucker	220 g Zucker
3 Eier	150 g Mehl	2 TL Backpulver
200 ml Schlagsahne	1 Zitrone, unbehandelt	2 EL Eierlikör
Schokostreusel		

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Kuvertüre grob hacken und auf einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die Butter mit einer Prise Salz, Vanillezucker und 200 Gramm Zucker schaumig rühren. Die drei Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und einrühren. Nun die geschmolzene Kuvertüre nach und nach dazugeben und ebenfalls unterrühren. Den Teig in die Muffinmulden verteilen. Im Backofen circa 25 bis 30 Minuten backen. Danach aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter setzen und etwas auskühlen lassen. Die Sahne steif schlagen, dabei die restlichen 20 Gramm Zucker einrieseln lassen. Ein Viertel der Sahne abnehmen und für die Dekoration beiseite stellen. Die Zitrone pressen, die Bananen schälen. Eine Banane in Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die restlichen Bananen halbieren, in kleine Stücke schneiden und unter die übrige Sahne heben. Die Muffins horizontal aufschneiden und mit der Bananensahne füllen. Den Muffindeckel wieder darauflegen und mit der beiseite gestellten Sahne, den Bananenscheiben und den Schokostreuseln verzieren. Nach Belieben mit ein wenig Eierlikör beträufeln.

Horst Lichter am 06. November 2010

Beeren-Gratin mit geeister Orange

Für 4 Personen

500 g Beeren, gemischt	3 Eier	210 g Zucker, fein
1 Zitrone, unbehandelt	1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	4 EL Bitterorangen-Likör
4 Orangen	1 Zweig Zitronenmelisse	

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Die Schale einer halben Zitrone abreiben und beiseite stellen. Die Orangen und eine halbe Zitrone auspressen. 250 Milliliter des Saftes abmessen. 225 Milliliter Wasser und 160 Gramm Zucker in einen Topf geben und so lange kochen lassen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Nun den Orangen-Zitronensaft mit dem Zuckersirup verrühren und weiter einreduzieren lassen. Vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen. Zwei Esslöffel des Bitterorangen-Likörs in den Sirup einrühren und für circa 15 Minuten in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die Beeren waschen, in einer Auflaufform gleichmäßig verteilen und mit etwas Vanillezucker bestreuen. Die Eier trennen. Die Eidotter mit dem restlichen Zucker und dem übrigen Bitterorangen-Likör in einer Edelstahlschüssel schaumig rühren und über dem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren zu einer Crème aufschlagen. Zum Schluss den Abrieb der Zitrone unterrühren. Die Crème über die Beeren gießen und im Backofen goldbraun gratinieren. Das Beerengratin heiß, warm oder kalt mit dem Orangensorbet servieren und mit der Zitronenmelisse garnieren.

Horst Lichter am 29. Mai 2010

Biskuit-Omelett mit Eier-Likör-Sahne und Erdbeeren

Für 4 Personen

60 g Mehl	4 Eier	90 g Zucker
1 Prise Salz	1 EL Kakaopulver	1 TL Backpulver
400 g Sahne	250 g Erdbeeren	1 Pck Vanillezucker
5 cl Eierlikör	Pudierzucker	Zucker

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und nach und nach 70 Gramm Zucker und das Salz einrieseln lassen. Die Eidotter mit einem Holzlöffel unterheben. Das Mehl, das Backpulver und den Kakao mischen und sieben. Alles anschließend unter die Eiermasse heben. Nun zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und jeweils von innen schneckenförmig in circa zwölf Zentimeter große Kreise spritzen. Auf jedes Backblech passen vier Schnecken. Den Teig circa acht Minuten backen. Ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen. Die Omelettes darauf stürzen. Das Backpapier vorsichtig abziehen und die Omelettes über eine Teigrolle klappen und u-förmig auskühlen lassen. Die Erdbeeren putzen. Vier Erdbeeren halbieren und für die Garnitur beiseite stellen. Die übrigen Erdbeeren in kleine Würfel schneiden. Die Sahne, den Vanillezucker und den übrigen Zucker steif schlagen. Die Erdbeerwürfel und den Eierlikör unterheben und die Crème in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und zwischen die Omelettes spritzen. Alles bis zum Servieren kalt stellen. Vor dem Servieren mit Pudierzucker bestäuben und mit den übrigen Erdbeeren garnieren.

Horst Lichter am 10. Juli 2010

Blutorangen-Quark-Gratin auf Bananen-Quark-Eis

Für 4 Personen

Blutorangen-Quarkgratin:

1 Ei	0,5 TL Weizenstärke	2 EL Zucker
100 g Quark	1 Vanilleschote	2 Blutorangen
Salz		

Bananen-Quarkeis:

1 Banane	1 Schuss Milch	40 g Quark
1 Zitrone	2 EL Puderzucker	10 Amaretti-Kekse

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Blutorangen-Quarkgratin:

Das Ei trennen. Die Schale der Blutorangen abreiben. Eigelb, Stärke, eineinhalb Esslöffel Zucker, Quark, ausgekratztes Mark der Vanilleschote, Blutorangenabrieb und Salz verrühren. Das Eiweiß mit restlichem Zucker steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Blutorangen schälen, Filets herausschneiden und einen Teil davon in einen kleinen Tortenring geben. Die Gratinmasse darauf geben und im vorgeheizten Backofen zwölf Minuten backen.

Bananen-Quarkeis:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und im Tiefkühlfach über Nacht festfrieren. Mit Puderzucker, Milch, Quark und Zitronensaft mit Hilfe eines Pürierstabes zu einem cremigen Eis mixen und in einen tiefen Teller großflächig hineinstreichen. Die Amaretti zerbröseln und auf das Eis geben. Die übrigen Blutorangen darauf geben, das heiße Gratin auf das Bananeneis setzen und sofort servieren.

Alexander Herrmann am 15. Januar 2010

Bratäpfel mit Nugat-Marzipan-Füllung

Für 4 Personen

4 kleine Äpfel (z. B. Elstar) 1 Marzipanriegel mit Nugatfüllung 4 halbe Walnusskerne
4 Tl Butter

Äpfel waschen, am Blütenansatz leicht begradigen. Von den Äpfeln am Stielansatz Deckel abschneiden. Das Kerngehäuse ausstechen. Marzipanriegel einmal quer und einmal längs halbieren und in die Äpfel füllen. Jeden Apfel mit einem halben Walnusskern und 1 Tl Butter belegen. Deckel wieder auf die Äpfel setzen. Die Schale mit einem Messer rundherum einritzen. Äpfel in eine feuerfeste Form setzen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der unteren Schiene 25–30 Minuten backen. Bratäpfel mit etwas Schmorsud auf Tellern anrichten und mit den Armen Rittern servieren.

Tim Mälzer am 16. 01. 2010

Brie de Meaux mit Herbst-Trüffeln, Feigen-Walnuss-Krokant

Für 4 Personen

Brie:

50 g Herbsttrüffel	100 g Mascarpone	6 cl Trüffelöl
0,5 Brietorte	Salz	Pfeffer

Feigen-Walnuss-Krokant:

200 g Zucker	100 g Walnüsse	5 Feigen, groß
100 ml Rotwein	100 ml Portwein	10 cl Grenadinesirup

Portweinsabayone:

1 Orange, unbehandelt	100 ml Portwein	50 ml Apfelsaft
2 Eier	100 g Zucker	

Anrichten:

Rucola	Friséesalat	Radicchio
Kerbel	Schnittlauch	Balsamico, alt

Brie:

Den Trüffel fein würfeln. Mascarpone steif schlagen und den gewürfelten Trüffel unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Trüffelöl abschmecken. Die Brietorte halbieren und mit der Trüffelmasse füllen, anschließend in einer Frischhaltefolie fest einpacken und kalt stellen.

Feigen-Walnuss-Krokant:

100 Gramm Zucker karamellisieren lassen, die gehackten Walnüsse dazugeben und gut miteinander vermengen. Die Masse dünn auf Backpapier verteilen, auskühlen lassen und anschließend grob hacken. Die Feigen putzen, schälen und mit dem restlichen Zucker, Rot- und Portwein und dem Grenadinesirup in einem Topf bis zur Marmelade einkochen. Anschließend abkühlen lassen. Die Walnüsse mit der Marmelade vermengen.

Portweinsabayone:

Die Schale der Orange abreiben. Den Portwein mit dem Apfelsaft und dem Orangenabrieb in einem Topf aufkochen und auf circa 60 Milliliter reduzieren lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Portweinreduktion dazu geben und auf einem Wasserbad aufschlagen.

Anrichten:

Den Käse aufschneiden und mit dem Salat und den Kräutern auf Teller geben. Die Sabayone dazugeben und mit altem Balsamico garnieren.

Tipp:

Dazu passen getrocknete Apfelchips.

Nelson Müller am 26. November 2010

Buchteln mit glasierten Äpfeln und Espresso-Eis

Für 4 Personen

300 g Mehl	160 ml Milch	20 g Hefe
8 Eier	180 g Zucker	1 Prise Salz
1 Orange, unbehandelt	110 g Butter, zimmerwarm	250 ml Espresso
250 g Sahne	80 g Zucker	3 cl Kaffeelikör
3 Äpfel	1 Zitrone, unbehandelt	1 Stange Zimt
0,5 Schote Vanille	150 ml Apfelsaft	2 Zweige Minze
Puderzucker	Butter	

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. 60 Milliliter Milch lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen. Die Hefemilch in die Mulde gießen und mit etwas Mehl zu einem dicken Brei verrühren. Den Teig 20 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Zwei Eier trennen. Die Schale der Orange fein abreiben, den Saft pressen und beiseite stellen. Nun die beiden Eidotter mit zwei ganzen Eiern, 50 Gramm Zucker, Salz, Orangenschale und 60 Gramm zimmerwarmer Butter zum bereits etwas aufgegangenen Teig dazugeben. Das Ganze zu einem glatten Teig verkneten und zur doppelten Größe aufgehen lassen. In einem Topf Sahne und Espresso aufkochen. Erneut vier Eier trennen, danach das Eigelb mit 80 Gramm Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Die heiße Espessomilch zu der Eigelbmasse gießen und über einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis diese eine dicklich cremige Konsistenz bekommt. Den Kaffeelikör hinzufügen und das Ganze durch ein Sieb gießen. Das Eis in einer Eismaschine cremig gefrieren. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Buchteln eine ausreichend große Auflaufform dick mit Butter ausfetten. Den Hefeteig zu kleinen Bällchen formen und in die Auflaufform setzen. Im Backofen bei etwa 30 bis 40 Minuten backen. 100 Milliliter Milch erhitzen. Nach zehn Minuten Backzeit die heiße Milch angießen und die Buchteln fertig backen. Nach Belieben noch 50 Gramm Butterwürfel auf den Buchteln verteilen. Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft pressen und die Apfelspalten damit marinieren. 50 Gramm Zucker in einer Pfanne erhitzen. Die Apfelspalten zugeben und darin karamellisieren lassen. Die halbe Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Vanillemark und Zimt sowie Zitronenschale, Orangen- und Apfelsaft zugeben und die Apfelspalten weichgaren. Die Buchteln aus der Form lösen und mit dem Eis und den Äpfeln auf Tellern anrichten. Abschließend mit frischer Minze garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Johann Lafer am 30. Oktober 2010

Bunte Konfetti mit Joghurt-Marzipan-Eis

Für 4 Personen

1 Würfel Hefe	200 ml Milch, lauwarm	550 g Mehl
8 Eier	50 g Zucker	1 Vanilleschote
50 g Butter, weich	150 g Naturjoghurt, 3,5 %	100 g Marzipan
250 ml Schlagsahne	100 g Puderzucker	2 cl Weinbrand
Salz	Frittierfett	Lebensmittelfarben
Streusel, bunt		

Die Hefe in 100 Millilitern Milch bröckeln und verrühren. 150 Gramm Mehl zugeben und alles zu einem geschmeidigen Vorteig verkneten. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Zwei Eier trennen. Zwei ganze Eier, zwei Eidotter und 50 Gramm Zucker mit einem Mixer schaumig schlagen. 350 Gramm Mehl und den Vorteig zugeben und mit Vanillemark und Butter zu einem glatten Teig kneten. Nochmals zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit für das Eis 100 Milliliter Milch und 250 Milliliter Sahne in einem Topf aufkochen. Das Marzipan zerbröseln und darin auflösen. Zwei Eier trennen und das Eiweiß beiseite stellen. Zwei ganze Eier und zwei Eidotter mit einem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Nun die heiße Sahne unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen. Die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Bei einer Temperatur von 75 bis 80 Grad bindet die Ei-Sahne-Mischung. Die Konsistenz der aufgeschlagenen Masse kann geprüft werden, indem man mit einem Löffel durch die Masse zieht. Wenn sich beim Pusten auf dem Löffelrücken eine „Rose“ bildet, ist die richtige Konsistenz erreicht. Die Eismasse vom Wasserbad nehmen, den Joghurt zugeben und verrühren. Die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und mit Weinbrand verfeinern. Nun die Eismasse in einer Eismaschine cremig gefrieren. Das Frittierfett auf circa 170 Grad erhitzen. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche drei Zentimeter dick ausrollen und mit kleinen runden Ausstechern Kreise ausstanzen. Auf einem bemehlten Küchentuch nochmals zehn Minuten gehen lassen. Die Teigstücke portionsweise in das erhitzte Fett geben und etwa zwei Minuten goldgelb frittieren. Dann mit zwei Holzspießen wenden und von der anderen Seite zwei weitere Minuten backen. Die Krapfen herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das reservierte Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen und den Puderzucker nach und nach zugeben, bis ein fester Schaum entstanden ist. Den Eischnee in kleine Schüsseln umfüllen und mit den verschiedenen Lebensmittelfarben einfärben. Die Krapfen nach Belieben damit überziehen und mit den Streuseln dekorieren, damit bunte Konfetti entstehen. Die Konfetti mit dem Eis servieren.

Johann Lafer am 13. Februar 2010

Buttermilch-Eis auf frischen Brombeeren

Für 4 Personen

400 g Brombeeren	5 Limetten, unbehandelt	5 EL Zucker
4 cl Johannisbeerlikör	400 ml Buttermilch	4 EL Akazienhonig
125 ml Sahne	1 Orange, unbehandelt	1 Zitrone, unbehandelt
Waffelröllchen		

Die Limetten mit einem Zestenreißer abziehen. Zwei Limetten schälen, die weiße Haut entfernen und die einzelnen Filets aus den Trennhäuten schneiden. Von den übrigen drei Limetten den Saft auspressen. Die Brombeeren putzen und abbrausen, zuckern und den Johannisbeerlikör dazugeben. Das Ganze einige Minuten ziehen lassen. Die Schale der Zitrone sowie der Orange abreiben. Für das Eis die Buttermilch, die Sahne, den Honig und die abgeriebenen Schalen der halben Zitronen- sowie der halben Orange miteinander verrühren. Nun das Ganze in die Eismaschine geben und gefrieren lassen, bis die Masse schön cremig ist. Die Brombeeren in Desertgläser geben und mit den Limettenzesten sowie den Limettenfruchtfilets garnieren. Je eine Kugel Buttermilcheis mittig daraufgeben und servieren. Nach Belieben mit etwas Johannisbeerlikör beträufeln und mit Waffelröllchen dekorieren.

Horst Lichter am 11. September 2010

Catalanisches Tiramisu

Für 4 Personen

1 Vanilleschote	600 ml Milch	6 Eigelb (Kl. M)
50 g Zucker	4 gestr. El Speisestärke	1 Bio-Orange
80 g Löffelbiskuits	100-150 ml Espresso	250 g Brombeeren
4 El Zucker zum Gratieren		

Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. 300 ml Milch, Eigelb, 50 g Zucker, Orangenschale und Vanillemark mischen und mit dem Schneidstab kurz mixen. 300 ml Milch mit der Stärke gründlich verrühren. Die Eiernmilch unter Rühren bei milder Hitze nur leicht erhitzen. Stärkemilch unter Rühren zugießen. Unter ständigem Rühren aufkochen und 2 Min. köcheln. Unter gelegentlichem Rühren lauwarm abkühlen lassen. Orangenschale fein abreiben, Saft auspressen. Löffelbiskuits in Stücke brechen und in 4 ofenfesten Förmchen (o 10 cm) verteilen. Espresso darüber träufeln. Brombeeren verlesen und evtl. halbieren, 2/3 davon auf den Biskuits verteilen. Die übrigen Brombeeren mit dem Orangensaft in einem hohen Gefäß fein pürieren und über die ganzen Beeren träufeln. Die Crème auf die Schälchen verteilen und vollständig abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner karamellisieren.

Tim Mälzer am 04. 09. 2010

Crêpes Suzette

Für 4 Personen

Teig:

100 g Mehl	1 EL Zucker	200 g Milch
2 Eier	2 – 3 EL Butter, flüssig	

Soße:

1 Zitrone, unbehandelt	4 Orangen, unbehandelt	6 Würfel Zucker
3 EL Zucker	100 g Butter	30 g Butter
2 EL Orangenlikör	4 EL Cognac	

Teig:

Mehl, Zucker, Milch und Eier glatt rühren und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Dann die flüssige, abgekühlte Butter unterrühren.

Soße:

Die Zitrone und eine Orange heiß abwaschen und gründlich trocken reiben. Mit den Zuckerwürfeln über die Schale der Zitrusfrüchte reiben, so dass der Zucker ringsherum das Zitrusaroma aufnimmt. Zwei Orangen auspressen und die Zuckerwürfel im Saft auflösen. Eine Orange dick schälen, so dass auch die weiße Innenhaut entfernt wird und filettieren. Filets beiseite stellen. Zucker in einer großen Pfanne (in der auch flambiert werden kann) karamellisieren lassen. Butter und Orangensaft zufügen. Etwa fünf Minuten köcheln lassen. In einer kleinen beschichteten Pfanne mit heißer Butter acht dünne Crepes backen. Auf einen Teller stapeln, bis alle Crepes fertig gebacken sind. Crepes nacheinander in die heiße Orangensoße geben, kurz darin wenden, anschließend zweimal zusammenklappen. Orangenfilets zufügen. Likör und Cognac in einer großen Schöpfkelle (aus Metall) mischen, anzünden und gleichmäßig auf den Crepes verteilen. Dabei die Pfanne vorsichtig rütteln. Crepes Suzette auf Teller verteilen und sofort servieren.

Legende:

Die Crepes sollen Ende des 19. Jahrhunderts im Pariser Maxims (andere sagen im Restaurant Marivaux, wieder andere im Café de Paris in Monte Carlo) zu Ehren des lebensfrohen und den leiblichen Genüssen nicht abgeneigten britischen Kronprinzen Edward serviert worden. Er sollte ihnen einen Namen geben und wählte den seiner damaligen Tischdame: Suzette (Näherin oder Schauspielerin, da scheiden sich die Geister auch).

Cornelia Poletto am 09. April 2010

Crème brûlée von der Mango mit Chili-Zucker-Kruste

Für 4 Personen

100 ml Milch	250 ml Schlagsahne	3 Eier
200 g Zucker, weiß	200 g Mangopüree	150 g Nussmischung
1 Pck. Blätterteig, frisch	2 EL Akazienhonig	50 g Zucker, braun
2 Blatt Gelatine, weiß	1 Vanilleschote	2 Sternanis
1 Stange Zimt	2 Mangos, reif	1 Zitrone
Chili	Puderzucker	

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Milch und Sahne in einem Topf aufkochen. Die Eier trennen. Das Eigelb und 50 Gramm des weißen Zuckers in einer großen Schlagsschüssel verrühren, die Schüssel anschließend auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Sahne unter ständigem Rühren zu den Eiern geben und über dem heißen Wasserbad rühren, bis die Masse bindet (bei etwa 75 bis 80 Grad). Dann durch ein Sieb in eine gekühlte Schüssel gießen und mit dem Mangopüree verrühren. Die Masse in vier tiefe ofenfeste Schalen verteilen und in eine flache Form stellen. So viel heißes Wasser in die Form füllen, dass die Förmchen zu zwei Dritteln im Wasser stehen. Im Backofen auf der untersten Schiene 70 bis 80 Minuten garen. Für die Nuss-Sticks den Backofen auf 200 Grad vorheizen und die Nussmischung fein hacken. Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche auslegen. Honig in einem Topf erwärmen, bis er flüssig ist. Den Blätterteig mit dem Honig bestreichen und mit den gehackten Nüssen bestreuen. Den Blätterteig in lange Bahnen schneiden, zu einer Spirale aufdrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Backofen etwa zehn bis 15 Minuten goldbraun backen. Anschließend leicht abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. am besten über Nacht auskühlen lassen. Für das Sorbet die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs halbieren. 250 ml Wasser mit dem übrigen weißen Zucker, der halbierten Vanilleschote, der Zimtstange und dem Sternanis aufkochen. Alles köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Gelatine ausdrücken, in der Mischung auflösen und abkühlen lassen. Zwei reife Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und grob würfeln. Die Zitrone pressen. Die Nussmischung durch ein Sieb zur Mango gießen, den Zitronensaft zugeben und fein pürieren. In der Eismaschine cremig gefrieren. Die Crème brûlée vor dem Servieren gleichmäßig mit dem braunen Zucker sowie frisch gemahlenem Chili bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Dazu das Sorbet und die Nuss-Sticks reichen.

Johann Lafer am 20. März 2010

Crème-Dessert mit frischen Erdbeeren

Für 2 Personen

150 g Erdbeeren	2 EL gehackte Pistazien	2 Orangen
100 g Amarettini	200 g Mascarpone	1,5 Päckchen Vanillezucker
2 EL Zucker	100 g Sahne	3 EL Orangenlikör
1 EL Ahornsirup		

Die Orangen halbieren und den Saft auspressen. Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und grob zerkleinern. Die Brösel gleichmäßig in zwei Dessertgläser füllen und mit dem frisch gepressten Orangensaft beträufeln. Zwei schöne Erdbeeren für die Dekoration beiseite legen. Die restlichen Erdbeeren vom Strunk befreien, halbieren und mit Zucker süßen. Anschließend auf den beträufelten Mandelkeksen verteilen. Mascarpone mit Sahne, Vanillezucker, Orangenlikör und Ahornsirup schön cremig rühren. Die Crème auf den Erdbeeren verteilen und mit den gehackten Pistazien bestreuen. Die Erdbeeren mit Grün als Garnitur darauf setzen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Horst Lichter am 28. Mai 2010

Curry-Himbeeren

Für 4 Personen

Curry-Himbeeren:

4 Blatt Gelatine	120 g Zucker	500 g Himbeeren, TK
50 ml Rotwein	50 ml Himbeersaft	1 EL Curry, purple
1 Schuss Campari		

Buttermilchmousse:

3 Blatt Gelatine	1 Orange, unbehandelt	1 Vanilleschote
500 ml Buttermilch	150 g Puderzucker	Vollmilch, frisch

Waldmeistergranitée:

100 g Zucker	0,75 l Riesling	1 Bund Waldmeister
--------------	-----------------	--------------------

Curryhimbeeren:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker in einem flachen Topf karamellisieren. Die aufgetauten Himbeeren zugeben und mit dem Rotwein und dem Himbeersaft ablöschen. Das Currypulver einrühren, den Campari zugeben und die ausgedrückten Gelatineblätter darin auflösen. Das Himbeerragout in breite Gläser füllen und kalt stellen.

Buttermilchmousse:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schale der Orange abreiben. Das Mark der Vanilleschote auskratzen. Die Buttermilch mit Puderzucker, Orangenschale und Vanillemark verrühren und kurz ziehen lassen. Einen Schuss frische Vollmilch erhitzen, die Gelatineblätter darin auflösen und zur Buttermilch geben. Durch ein feines Sieb passieren und in einen Sahnespender füllen. Ebenfalls kaltstellen. Zum Servieren zwei bis drei Patronen in den Sahnespender einlegen und die Buttermilch auf das Himbeergelee sprühen. Waldmeistergranitée: Den Zucker in den Riesling rühren, zehn Minuten den Waldmeister darin ziehen lassen, auf ein flaches Blech gießen und einfrieren. Zum servieren aufkratzen und zu dem Dessert reichen.

Tipp:

Curry passt auch sehr gut zu Erdbeeren oder Pfirsichen.

Kolja Kleeberg am 14. Mai 2010

Curry-Wurst Pommes-Churros, Zimt-Parfait, rote Grütze

Für 4 Personen

Pommes-Churros:

175 ml Wasser	55 g Butter	100 g Mehl
1 TL Zucker	3 Eier	Puderzucker
Vanillezucker	Frittierfett	

Rote Grütze:

400 g Zucker	400 ml Rotwein	2 Nelken
1 Orange, unbehandelt	400 g Stärke	1 kg Beeren

Zimtparfait:

3 Eier	100 g Zucker	1 TL Zimt, gemahlen
2 EL Whisky	250 g Sahne	

Churros:

Wasser und gewürfelte Butter zum Kochen bringen. Mehl und Zucker einrühren bis ein Brandteig entsteht. Anschließend die Eier einrühren, bis ein weicher Teig entsteht. Den Teig mit einem Spritzbeutel mit einer glatten Tülle in eine Friteuse oder einer tiefen Pfanne bei circa 180 Grad frittieren. Dabei circa fünf Zentimeter dicke „Pommes“ formen, indem man den Teig jeweils mit einem scharfen Messer an der Tülle abschneidet. Ungefähr drei Minuten frittieren, bis die Teile goldbraun sind, dabei einmal wenden. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, zum Abtropfen auf Küchenpapier geben und warm stellen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Zum Schluss die Churros dick mit einer Mischung aus Puderzucker und Vanillezucker bestäuben und heiß servieren.

Rote Grütze:

Aus der Orange zwei Scheiben Schale herausschneiden. Den Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Nelken und Orangenscheiben dazu geben und mit Stärke abbinden. Den Fond dann über die Beeren geben und gegebenenfalls pürieren und passieren.

Zimtparfait:

Eigelb und Zucker etwa zehn Minuten schlagen, bis die Masse ganz hell und cremig wird. Zimt und Whisky unterrühren. Sahne steif schlagen und unter die Zimtcreme ziehen. In sechs Förmchen oder Tassen füllen. Für mindestens vier Stunden – besser über Nacht – in die Gefriertruhe stellen. Die frittierten Churros in einer Pommesschale anrichten. Das Parfait in wurstähnliche Stücke schneiden, formen und dazu legen. Anschließend die rote Soße darüber geben und mit Pommesgabeln servieren.

Tipp:

Wer Pommes rot-weiß mag, der reiche zu den Churros eine Vanillesoße. Nach Geschmack mit etwas Goldstaub bestreuen.

Nelson Müller am 05. März 2010

Dekonstruierter Obstkuchen, Mandel-Eis mit Karamell-Hippe

Für 4 Personen

Mandeleis:

4 Zitronen, unbehandelt	200 g Zucker	750 ml Milch
1 TL Zimt	200 g Mandeln, gemahlen	

Obstkuchen:

1 kg Obst, gemischt	3 EL Honig, flüssig	125 g Zucker
1 Zweig Rosmarin	Zitronensaft	

Crumble:

175 g Butter, weich	200 g Haferflocken	100 g Mehl
175 g Zucker, braun	2 TL Zimtpulver	

Karamell-Hippe:

1 Pck. Karamellbonbons

Mandeleis:

Die Schale einer Zitrone abreiben. Den Saft aller Zitronen auspressen. Den Zucker mit Wasser bedecken und auf die Hälfte einkochen. Die Milch mit der abgeriebenen Zitronenschale und Zimt aufkochen. Die gemahlene Mandeln dazugeben noch mal kochen lassen und dann durch ein feines Sieb passieren. Den Zitronensaft und Zuckersirup in die Mandelmilch geben. In der Eismaschine gefrieren lassen. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Obstkuchen:

Das Obst waschen, schälen und in große Stücke schneiden. Mit Zucker, Honig, Zitronensaft und gehacktem Rosmarin vermengen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene karamellisieren. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Crumble:

Butter, Haferflocken, Mehl, Zucker und Zimtpulver schnell miteinander vermengen. Es müssen grobe Streusel entstehen. Die Streusel auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen knusprig ausbacken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Karamell-Hippe:

Die Bonbons in einer Küchenmaschine zu feinem Pulver vermahlen und in ein feines Sieb geben. Das Pulver gleichmäßig dick auf ein Backpapier sieben und im vorgeheizten Backofen schmelzen lassen. Sobald sich die Masse verflüssigt hat aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Die Karamellplatten in gefällige Stücke brechen. Obst auf einer Platte verteilen, das Eis abstechen und mit den Crumblestreusel bestreuen. Über Alles die gebrochenen Karamellplatten verteilen.

Tipp:

Dazu frisches Obst, wie z. B. Erdbeeren servieren.

Tim Mälzer am 16. Juli 2010

Doppel-Rahm-Frischkäse-Mousse

Für 4 Personen

3 Blatt Gelatine 400 ml Schlagsahne 150 g Doppelrahmfrischkäse
40 g Puderzucker 500 g Erdbeeren 200 g gebrannte Mandeln
30 g Baiser

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 ml Sahne in einem Topf erhitzen. Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Sahne schmelzen. Frischkäse und Puderzucker unterrühren. Restliche Sahne halb fest schlagen und unter die Frischkäsemischung heben. Die Masse in 4 Schälchen (a ca. 150 ml Inhalt) füllen. Zugedeckt mindestens 5 Stunden kalt stellen. Erdbeeren waschen, putzen und je 1 gebrannte Mandel in die Schnittstelle stecken. Die Mousse mit den gefüllten Erdbeeren anrichten. Baiser grob zerbröseln und über die Erdbeeren streuen.

Tim Mälzer am 15. 05. 2010

Engadiner Nuss-Törtli und Röteli-Sorbet

Für 4 Personen

Nusstörtli:

150 g Mehl 60 g Zucker 1 Prise Salz
100 g kalte Butter in Stücken 1 Ei 80 g Zucker
2 TL Wasser 40 g Haselnüsse 40 g Walnüsse
40 g Mandelstifte 100 ml Sahne

Röteli-Sorbet:

200 ml Röteli 60 g Zucker 400 ml Orangensaft, frisch gepresst

Kirschen:

200 g Kirschen, frisch 100 ml Zuckersirup 1 EL Balsamico, alt
1 Bund Minze, kraus

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Nusstörtli:

Mehl, Zucker und Salz mischen. Kalte Butterstücke begeben und zwischen den Händen zu einer krümeligen Masse reiben. Das Ei verschlagen, dazu geben und zu einem Teig mischen. In gebutterte Förmchen drücken. Zucker und Wasser aufkochen, die Hitze reduzieren und köcheln bis ein Karamell entsteht. Nüsse und Mandeln grob hacken, mit der Sahne zum Karamell geben und zwei Minuten köcheln bis die Masse dickflüssig ist. Leicht abkühlen lassen und in die mit Teig belegten Förmchen füllen. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Röteli-Sorbet:

Röteli und Zucker aufkochen und drei Minuten kochen lassen. Auskühlen, mit Orangensaft mischen und in einer Eismaschine tiefkühlen.

Kirschen:

Die Kirschen entsteinen, in Zuckersirup kurz aufkochen und abkühlen lassen. Den Sirup mit einem Esslöffel alten Balsamico abschmecken und die Kirschen darin ziehen lassen. Nusstörtli mit je einer Kugel Sorbet anrichten, mit Minze dekorieren.

Andreas C. Studer am 20. August 2010

Erdbeer-Quark-Törtchen mit Vanille-Creme

Für 4 Personen

250 g Mehl	250 g Ricotta	200 g Erdbeeren
100 g Butter	170 g Zucker	1 geh. TL Backpulver
3 Eier	1 Orange, unbehandelt	150 g Schmand
2 TL Vanillezucker	1 EL Butter	2 Zweige Minze
Salz	Puderzucker	

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Eier trennen, das Eiweiß zur Seite stellen. Danach Zucker, Butter und Eigelb cremig schlagen. Die Orange auspressen und reiben. Drei Teelöffel Abrieb und fünf Esslöffel Orangensaft mit dem Ricotta verrühren. Das Mehl sieben, mit Backpulver vermischen und anschließend das Ganze unter die Eigelbmasse rühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Die Tartelettsförmchen mit Butter ausfetten und den Teig darin verteilen. Danach die Erdbeeren abbrausen, trockentupfen und im Teig gleichmäßig verteilen. Anschließend das Ganze auf mittlerer Schiene für 25 bis 30 Minuten backen. Danach herausnehmen, etwas abkühlen lassen und aus den Förmchen auf ein Gitter stürzen. In der Zwischenzeit den Schmand mit Vanillezucker schön schaumig aufschlagen. Die Törtchen mit Puderzucker bestäuben und mit der Vanillecreme servieren. Das Ganze mit Minze garnieren.

Horst Lichter am 31. Juli 2010

Erdbeeren mit Vanille-Creme und Amarettini

Für 2 Personen

200 g Erdbeeren	1 Orange	100 g Amarettini
2 EL Pistazien, ungesalzen	1 EL Puderzucker	200 g Schlagsahne
1 EL Vanillezucker	125 g Magerquark	0,5 Bund Minze

Die Erdbeeren putzen, vom Grün befreien, einige für die Garnitur beiseite legen und die übrigen klein schneiden. Den Saft der Orange auspressen und einige Zesten reißen. Anschließend die Erdbeeren mit dem Puderzucker, dem Orangensaft und den Orangenzesten marinieren. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und mit dem Quark vermengen. Die Amarettini grob zerstoßen. Die Pistazien grob klein hacken. Die Minzeblätter abzupfen. Die Vanillecreme abwechselnd mit den Erdbeeren und den Amarettinis in ein Dessertglas schichten und mit den übrigen Erdbeeren, den Pistazien und der Minze garnieren.

Alfons Schuhbeck am 21. Mai 2010

Erdbeeren, gratiniert mit Baiser

Für 4 Personen

250 g Erdbeeren	1–2 Stangen Rhabarber	5 El Holunderblütensirup
51 El Zitronensaft	2 Eiweiß (Kl. M)	Salz
100 g Zucker	2 El Puderzucker	

Erdbeeren waschen, putzen und längs vierteln. Rhabarber putzen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Holunderblütensirup und 5 El Zitronensaft mischen und 10 Minuten marinieren. Eiweiß mit 1 El Zitronensaft und 1 Prise Salz in ein hohes Gefäß geben und mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Den Zucker unter Rühren einrieseln lassen und 1 Minuten weiterschlagen. Die Früchte in 4 kleine Auflaufförmchen geben und die Baisermasse darauf verteilen. Mit etwas Puderzucker bestreuen und im heißen Ofen bei 175 Grad Umluft auf dem Rost auf der unteren Schiene 15 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Tim Mälzer am 08. 05. 2010

Estragon-Erdbeeren mit Pistazien-Mousse

Für 4 Personen

Sorbet:

250 g Quark, 20%	75 g Zucker	80 g Sahne
2 EL Milch	1 Zitrone, unbehandelt	

Estragon-Erdbeeren:

400 g Erdbeeren, reif	20 g Butter	1 EL Zucker
1 Orange	0,5 Zitrone	Estragon

Pistazien-Mousse:

200 g Sahne	100 g Milch	30 g Pistazienmus
50 g Mascarpone		

Sorbet:

Quark mit Zucker verrühren und nach und nach Milch und Sahne dazu geben. Zum Schluss die Schale der Zitrone drunter reiben, zehn Minuten kalt stellen und in eine Eismaschine geben.

Estragon-Erdbeeren:

Den Saft der Zitrone und der Orange auspressen. Die Erdbeeren waschen, putzen und gegebenenfalls klein schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen, die Erdbeeren dazu geben, mit Zucker bestreuen und sautieren. Den Estragon klein schneiden, dazu geben und dem Saft der Orange und der Zitrone ablöschen.

Pistazien-Mousse:

Sahne, Milch, Mascarpone und Pistazienmus verrühren und in eine Espumaflasche einfüllen, zuschrauben, Gas hinzugeben und bis zum Gebrauch kaltstellen. Die Erdbeeren sofort auf den Tellern dressieren und den Saft eventuell noch etwas reduzieren. Das Quarkeis dazu geben und mit der Pistazienmousse dekorieren, und die Soße über die Erdbeeren gießen.

Lea Linster am 23. Juli 2010

Exotische Crêpe-Schnecken mit Kokos-Sabayon

Für 4 Personen

1 Sternfrucht	1 Baby-Ananas	1 Banane
1 Mango	2 Passionsfrüchte	150 g Mehl
80 g Butter	6 Eier	90 g Zucker
150 ml Kokosmilch, ungesüßt	300 ml Milch	2 EL Vanillezucker
Salz	Kokosflocken	Semmelbrösel

Den Backofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen. 20 Gramm Butter in einem Topf schmelzen. Aus Mehl, Milch, zwei Eiern, flüssiger Butter und einer Prise Salz einen glatten Teig herstellen. Durch ein Sieb gießen und 30 Minuten ruhen lassen. Eine flache Pfanne mit Butter einpinseln und nacheinander acht dünne Crepes ausbacken. Das Obst schälen, falls nötig entkernen, in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit einem Esslöffel Vanillezucker vermengen. Eine Auflaufform mit Butter einstreichen und mit zehn Gramm Zucker und Semmelbröseln ausstreuen. Die Crepes flach auslegen, das Obst darauf gleichmäßig verteilen und die Crepes anschließend aufrollen. Anschließend in fünf Zentimeter lange Stücke schneiden. Für die Sabayon die restlichen Eier trennen und das Eigelb zusammen mit dem restlichen Zucker und der Kokosmilch über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Anschließend vom Wasserbad nehmen und noch einige Minuten weiterschlagen, damit die Masse nicht gerinnt. Die Hälfte der Sabayon in die Auflaufform geben, die Crepes in die Auflaufform legen, mit Kokosflocken, einem Esslöffel Vanillezucker und der restlichen Sabayon bedecken. Im Backofen goldbraun gratinieren. Die Crepe-Schnecken auf Tellern anrichten und mit einigen Kokosflocken bestreut servieren.

Johann Lafer am 20. Februar 2010

Fötjes mit Zwetschgen und Portwein-Butter-Eis

Für 4 Personen

Fötjes:

250 g Mehl	15 g Hefe	500 ml Milch, lauwarm
2 Eier	50 g Butter, geschmolzen	Salz

Grießkrapfen:

0,5 Zitrone, unbehandelt	250 g Buttermilch	4 EL Zucker
120 g Butter	1 Schote Vanille	180 g Grieß
6 Eier	4 EL Zucker	

Zwetschgen:

1 EL Speisestärke	200 g Zucker	200 ml Rotwein
2 Nelken	1 Stange Zimt	0,5 Orange, unbehandelt
5 Zwetschgen		

Portweinbuttereis:

300 ml Portwein	300 ml Rotwein	0,5 Schote Vanille
50 g Zucker	2 Eier	50 g Butter, kalt
Glühweingewürz		

Den Backofen auf 50 Grad vorheizen.

Fötjes:

Das Mehl in eine tiefe Schale geben. Die Hefe in etwas lauwärmer Milch auflösen. Einen Teil des Mehls mit der aufgelösten Hefe vermengen und 15 Minuten gehen lassen. Dann die Eier, die restliche Milch, Salz und geschmolzene Butter hinzugeben und einen geschmeidigen Teig durch tüchtiges Schlagen herstellen. Den Teig ein bis eineinhalb Stunden im vorgeheizten Backofen gehen lassen, dann kleine Kuchen in der Fötjespfanne ausbacken.

Grießkrapfen:

Die Eier trennen. Einen Streifen Schale aus der Zitrone herausschneiden. Milch, Zucker, Butter, Vanille und Zitronenschale aufkochen. Den Grieß langsam einstreuen und unter ständigem Rühren leicht kochen lassen, bis sich die Masse vom Topfboden löst. In die warme Masse die Eigelbe unterheben. Das Eiweiß steif schlagen und unter die abgekühlte Masse unterheben. Die Krapfen bei 160 Grad in der Friteuse ausbacken.

Zwetschgen:

Die Stärke mit einem Esslöffel kaltem Wasser anrühren. Die Orange in Scheiben schneiden. Den Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Nelken, Zimt und Orangenscheiben dazu geben und mit Stärke abbinden. Den Fond dann über die Zwetschgen geben.

Portweinbuttereis:

Rotwein und Portwein auf 200 Milliliter reduzieren und anschließend mit Vanille, Zucker und Eigelb "zur Rose abziehen". Die Masse vom Herd nehmen und in die noch warme Masse die kalte Butter einmischen. Mit etwas Glühweingewürz abschmecken. In die Eismaschine geben und gefrieren.

Tipp:

Die Fötjes kann man auch mit Backpulver zubereiten; dann braucht der Teig aber nicht zu gehen.

Nelson Müller am 12. November 2010

Flüssiges Schoko-Küchlein

Für 4 Personen

100 g Bitterkuvertüre (70 %)	100 g Butter	2 Tl Butte
2-3 El Zucker	3 Eier (Kl.M)	80 g Zucker
50 g Mehl	1 El Kakaopulver	1 Tl Backpulver

Schokolade grob hacken. Schokolade und Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. 4 Förmchen (a 150 ml Inhalt) sorgfältig buttern und mit Zucker austreuen. Eier und Zucker mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Mehl, Kakaopulver, Backpulver mischen und mit der Eiermasse verrühren. Schokolade unterrühren. Teig in die Förmchen geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 10 bis 12 Minuten backen (Umluft 170 Grad, 10 Minuten). Küchlein aus dem Ofen nehmen und vorsichtig auf Teller stürzen. Es soll sich außen gerade eine Kruste gebildet haben, um die Küchlein zu stürzen. Der Kern soll aber noch flüssig sein.

Tim Mälzer am 09. 06. 2010

Frankenwälder Kirsch-Eis, Nougat-Strudel und Mandel-Milch

Für 4 Personen

150 g Kirschen, TK	3 cl Kirschnaps	100 ml Sahne
2 EL Puderzucker	0,1 l Nougatwürfel	1 Päckchen Strudelteig
1 EL Butter, flüssig	100 g Mandelblättchen	0,2 l Milch
2 cl Mandellikör	100 g Schokoladenkekse	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die tiefgefrorenen Kirschen mit dem Kirschnaps, Sahne und Puderzucker auffüllen und rasch zu einer cremigen Eiscreme mixen. Den Strudelteig ausbreiten, in Quadrate schneiden, mit flüssiger Butter bestreichen, die Nougatwürfel in die Mitte setzen und zu kleinen Säckchen zusammenformen. Im vorgeheizten Backofen circa acht bis neun Minuten knusprig braun backen. Die Mandelblättchen in einer kleinen Pfanne hellbraun rösten, mit der Milch auffüllen, einmal aufkochen lassen, den Mandellikör hinzugeben und 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen und die Milch kurz vor dem Servieren schaumig, luftig aufmixen. Die Schokoladenkekse in einem Mixer zu kleinen Schokoladenbröseln zermahlen. Zum Anrichten auf den Schokoladenbröseln eine Nocke von dem Kirscheis setzen, die Nougatstrudel ansetzen und mit der schaumigen Mandelmilch beträufeln.

Alexander Herrmann am 03. Dezember 2010

Gebackene Bananen mit gefrorenem Kokos

Für 4 Personen

50 g Kokosnuss, frisch	1 Zitrone	220 g Zucker
350 ml Kokosmilch	50 ml Rum, weiß	4 Bananen
2 Eier	30 g Butter	20 ml Bier
2 EL Sesam	2 EL Akazienhonig	400 ml Pflanzenöl
125 g Mehl	Salz	

Eine halbe Zitrone auspressen. 350 Milliliter Wasser mit Zitronensaft und 200 Gramm Zucker circa eine Minute lang aufkochen lassen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Kokosmilch und Rum hineintrühren und anschließend das Ganze in der Eismaschine gefrieren lassen. Die braune Schale von der Kokosnuss ablösen. Mithilfe des Gemüsehobels das Fruchtfleisch in hauchdünne Späne reiben und kühlstellen. Die Eier trennen. Das Mehl sieben und in einer Schüssel mit dem Bier, Eidottern, Sesam und einer Prise Salz verquirlen. Die Butter in einem Topf zerlassen und anschließend hinzugeben und verrühren. Der Teig muss schön dickflüssig sein. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Bananen schälen und erst längs und dann quer halbieren, so dass sich 16 Stücke ergeben. Nach und nach die Bananenstücke in den Teig tauchen, abtropfen und im heißen Öl portionsweise ausbacken. Danach die frittierten Bananenstücke auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Das Kokoseis kugelweise portionieren, in der Mitte der Dessertteller anrichten und mit den Kokospänen bestreuen. Die gebackenen Bananen rundum verteilen und mit Akazienhonig beträufeln. Das Ganze servieren.

Horst Lichter am 25. September 2010

Gebrannte Grapefruit-Creme

Für 2 Personen

1 süße Pinke Grapefruit	100 g Griechischer Joghurt	15 g Speisestärke
2 Zweige Minze	0,5 TL Zitrusgewürz	1 EL Vanillezucker
2 EL brauner Zucker		

Die Grapefruit halbieren und den Saft auspressen. Anschließend beide Grapefruihälfen sauber auskratzen und die Hälften kühl stellen. Vom Grapefruitsaft 150 ml abmessen. Ein Drittel des Saftes abfüllen und mit Speisestärke verrühren. Den restlichen Saft mit Vanillezucker und dem Zitrusgewürz aufkochen, anschließend angerührte Speisestärke zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Masse in eine Schüssel umfüllen und den Joghurt untermischen. Die Grapefruitcreme auf einer Schüssel mit Eiswasser fünf Minuten kalt stellen, dann in die ausgehöhlten Grapefruihälfen füllen und 15 Minuten ins Gefrierfach stellen. Die kalte Crème gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren. Die Grapefruitcreme auf einem Teller anrichten, mit Minzespitzen garnieren und servieren.

Johann Lafer am 01. Oktober 2010

Gebrannte Heidelbeer-Orangen-Creme

Für 2 Personen

1 Orange, unbehandelt	100 g Heidelbeerfruchtpüree	100 g Magerquark
3 Zweige Minze	2 EL Honig	2 EL brauner Zucker

Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Den Saft in einen Topf geben und bis zur Hälfte einkochen lassen. Die Orangenhälften so aushöhlen, dass das gesamte Fruchtfleisch entfernt ist. Den Quark, den Honig, das Heidelbeerpüree und den Orangensaft in einer Schüssel verrühren. Zwei Minzezweige abziehen, fein hacken und unter den Quark rühren. Die Crème in die Orangenhälften füllen und kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit dem braunen Zucker bestreuen und abflämmen. Mit der restlichen frischen Minze garnieren.

Johann Lafer am 26. März 2010

Geeister Zimtstern-Guglhupf mit Glühwein-Sabayon

Für 4 Personen

1 Schote Vanille	7 Eier, Kl. M	75 g Puderzucker
250 ml Schlagsahne	100 g Zimtsterne	100 ml Rotwein
1 Sternanis	1 Stange Zimt	2 Kapseln Kardamom
80 g Zucker	2 EL Johannisbeerlikör, schwarz	Pflanzenöl
Salz	2 EL Preiselbeeren	

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schote beiseite stellen. Drei Eier trennen. Das Eiweiß kalt stellen. Die Eidotter mit Puderzucker, Vanillemark und einem Esslöffel heißem Wasser in einer großen Schlagschüssel über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und in eine mit Eiswasser gefüllte Schüssel stellen. Die Masse mit dem Schneebesen schlagen, bis sie ganz abgekühlt ist und eine cremige Konsistenz hat. Die Sahne steif schlagen. Das beiseite gestellte Eiweiß mit einer Prise Salz ebenfalls steif schlagen. Die Zimtsterne grob zerbröseln, dabei einige Sterne für die Garnitur beiseite legen. Die geschlagene Sahne und den Eischnee zusammen mit den Zimtsternbröseln vorsichtig abwechselnd unter die Eiersahne heben. Eine Mini-Gugelhupf-Form aus Silikon (6er Form) mit etwas Öl einstreichen. Die Masse einfüllen, glatt streichen und mindestens vier Stunden gefrieren. Die Form kurz in heißes Wasser tauchen und das Parfait aus der Form stürzen. Den Rotwein leicht erwärmen. Sternanis, Kardamom und Zimt grob zerstoßen. Den Wein mit den Gewürzen und der ausgekratzen Vanilleschote zwei Stunden ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren. Die übrigen Eier trennen. Die Eidotter, den Zucker und den passierten Rotwein in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf ein leicht siedendes Wasserbad stellen und die Eigelbmischung dickschaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Den Cassis unterrühren. Die Masse noch zwei Minuten weiter schlagen, damit die Crème nicht stockt. Die kleinen Gugelhupf auf einer Platte anrichten und mit der Sabayon beträufeln. Mit kleinen Zimtsternen und Preiselbeeren garnieren.

Johann Lafer am 18. Dezember 2010

Gratinierte Birnen auf Beeren-Mus

Für 4 Personen

2 Birnen	120 g Marzipanrohmasse	4 EL Honig
4 Eier	400 g Beerenfrüchte, gemischt, Tk	80 ml Sahne

Den Backofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Birnen schälen und der Länge nach halbieren, dabei die Stiele an den Früchten belassen. Die Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher herausheben. Anschließend die Birnen im Sieb über kochendem Wasser weich dämpfen, entnehmen und mit der entkernten Seite nach oben auf einem Blech bereitlegen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Honig zu steifem Schnee schlagen. Nun die Birnenhälften mit dem Marzipan füllen und mit Eischnee bedecken. Für etwa drei Minuten in den Backofen geben und leicht bräunen. Die gemischten Beerenfrüchte aufmixen und durch ein Sieb passieren. Die Sahne leicht anschlagen. Auf einem kalten Teller den Beeren-Frucht-Spiegel anrichten und diesen mit Sahne verzieren. Jeweils eine gratinierte Birne in den Beeren-Frucht-Spiegel setzen und servieren.

Horst Lichter am 30. Januar 2010

Gratinierte Mango mit Vanille-Sabayon und Kokos-Eis

Für 4 Personen

Gratinierte Mango:

1 Zitrone	2 Mangos, reif	4 cl Orangenlikör
2 TL Zucker, braun		

Kokoseis:

250 ml Sahne	250 ml Kokosmilch	30 g Zucker
0,5 Vanilleschote	100 g Kokosraspel	4 Eier

Sabayone:

3 Eier	0,5 Vanilleschote	30 g Zucker
50 – 70 ml Prosecco	80 g Sahne	Salz
100 g Erdbeeren mit Stengel	100 g Kokospalten, frisch	Puderrucker

Gratinierte Mango:

Den Saft der Zitrone auspressen. Mango schälen, die Hälften vom Kern lösen und in feine Spalten schneiden. Auf hitzebeständigen großen Tellern mittig zu einem Fächer legen, mit Zitronensaft, nach Belieben mit Likör beträufeln und den braunen Zucker darüber streuen. (Achtung, den Fächer nicht ganz schließen. Bitte eine Öffnung lassen, so dass hier die Kugel Eis in einem kleinen Glas ihren Platz findet.)

Kokoseis:

Sahne, Kokosmilch, Zucker, das Mark und die Vanilleschote sowie die Kokosraspel aufkochen lassen und die Hitze deutlich reduzieren. Die Vanillestange wieder entfernen. Das Eiweiß schön anschlagen und zu dem warmen Milch-Sahnegemisch geben, vorsichtig unterheben, nochmals kurz aufkochen lassen und passieren. Die Masse in der Eismaschine so lange gefrieren lassen, bis dass eine cremige Konsistenz entstanden ist.

Sabayone:

Eigelb, Zucker, Vanillemark, eine Prise Salz und den Prosecco über dem Wasserbad zur Rose (cremig) aufschlagen, dann wieder kalt schlagen. Danach die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und nun die Mangoteller mit der fertigen Sabayone überziehen. Unter dem Grill für circa fünf bis acht Minuten hell gratinieren. Herausnehmen und rundherum mit Kokospalten und Erdbeeren garnieren. Mit Puderrucker bestäuben und das Kokoseis mittig platzieren.

Horst Lichter am 23. April 2010

Hagebutten-Scones mit clotted cream, Tannen-Wipferl-Eis

Für 4 Personen

Scones:

2 EL Hagebutten, getrocknet	4-5 EL Apfelsaft	225 g Mehl
2 EL Zucker	1 TL Backpulver	1 Prise Salz
75 g Butter, gewürfelt	2 Eier	

Tannenwipferl-Eis:

1 l Milch	1 Zitrone, unbehandelt	1 Schote Vanille
100 g Zucker	3-4 EL Tannennadelhonig	8 Eier

Preiselbeeren:

200 g Preiselbeeren	100 g Zucker	2 cl Cassis
2 cl Honiglikör	4 EL Clotted-Cream	100g Hagebuttenmark

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Scones:

Die Hagebutten mit dem Apfelsaft kurz aufkochen, einweichen und auskühlen lassen. Mehl, Zucker, Backpulver, Salz, Butter und ein leicht verquirltes Ei rasch und kalt miteinander verkneten. Den Teig circa zweieinhalb Zentimeter dick ausrollen und mit einem Glas Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Ein Eigelb mit Wasser vermischen und die Plätzchen leicht einpinseln. Im vorgeheizten Backofen etwa zwölf Minuten backen.

Tannenwipferl-Eis:

Die Schale der Zitrone abreiben. Die Milch mit dem Zitronenabrieb und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. In der Zwischenzeit acht Eiweiß mit dem Zucker leicht anschlagen. Die Milch durch ein feines Sieb passieren und noch heiß in das Eiweiß einrühren. In einem Wasserbad unter ständigem Rühren zur Rose abbinden. Den Tannenhonig zufügen und in der Eismaschine abfrieren.

Preiselbeeren:

Die Preiselbeeren mit dem Zucker, dem Cassis und dem Honiglikör in eine Rührmaschine geben und circa eine halbe Stunde auf mittlerer Stufe kalt rühren. Die Scones halbieren, mit Clotted Cream und Hagebuttenmark bestreichen. Zusammen mit dem Eis und den Preiselbeeren servieren.

Tipp:

Um Clotted Cream selber herzustellen benötigen Sie vollfetthaltige Milch und Sahne. Diese Mischung lassen Sie über Nacht im Kühlschrank in einer breiten Schüssel stehen, damit sich der Rahm absetzen kann. Am nächsten Tag das Ganze über einem Topf mit simmernden Wasser ganz langsam und über zwei Stunden erhitzen. Die obere gelbliche Schicht abschöpfen und kühl stellen. Es ist nicht original, aber ein guter Ersatz.

Kolja Kleberg am 22. Oktober 2010

Himbeer-Kirsch-Biskuit-Rolle

Für 4 Personen

50 g Butter	7 Eier	70 g Zucker
20 g Mehl	100 g Magerquark	1 TL Backpulver
20 g Speisestärke	100 g Puderzucker	3 Blatt Gelatine
1 Glas Schattenmorellen	150 g Himbeeren	1 EL Kirschgeist
125 ml Sahne	0,5 Bund Minze	80 g Zucker
150 ml Weißwein	Salz	

Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Butter bei mittlerer Hitze zerlassen. Drei Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach 40 Gramm Zucker einrieseln lassen. Die Eidotter mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen und ein Drittel des Eischnees unterheben. Mehl, Backpulver und Speisestärke auf die Eigelbmasse sieben und unterheben. Dann den restlichen Eischnee mit der flüssigen Butter unterheben. Die Biskuitmasse auf ein mit einer Silikon-Backmatte ausgelegtes Blech geben, glattstreichen und im Ofen auf der mittleren Schiene circa zehn Minuten backen. Ein sauberes Stofftuch mit 20 Gramm Puderzucker bestäuben. Das Biskuit darauf stürzen, die Backmatte vorsichtig abziehen und das Biskuit abkühlen lassen. Inzwischen die Gelatine circa zehn Minuten in kaltem Wasser einweichen. 80 Gramm Kirschen abtropfen lassen und mit 60 Millilitern aufgefangenem Kirschsafft pürieren, anschließend mit 50 Gramm Puderzucker mischen. Die Gelatine gut ausdrücken, im Kirschgeist auflösen und mit dem Quark unter das Kirschküree rühren. Die Sahne steif schlagen, die Himbeeren waschen. Einige Beeren zur Garnitur beiseite legen, den Rest mit der Sahne unter das Küree heben. Den Biskuitboden mit der Sahnemischung bestreichen, mit Hilfe des Tuches vorsichtig zusammenrollen und zugedeckt 2 Stunden kühl stellen. Für die Sabayon die übrigen Eier trennen. Eigelb mit dem Zucker und Weißwein verrühren und über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Zum Servieren die Biskuitrolle mit dem übrigen Puderzucker bestäuben und in Scheiben schneiden. Die Minze von den Stielen zupfen. Die Biskuitscheiben mit den verbliebenen Himbeeren und Minzeblättchen garnieren und mit der Sabayon beträufeln.

Johann Lafer am 17. Juli 2010

Himbeer-Minze-Salat mit Kardamom-Meringuen

Für 4 Personen

2 Eier	1 Prise Salz	410 g Zucker, fein
2 Blatt Gelatine, weiß	250 g Himbeeren, sehr reif	1 Zitrone
250 g Joghurt, griechisch	600 g Himbeeren	60 ml Weißwein
1 Limette	1 Vanilleschote	1 Bund Minze
Kardamom		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Meringuen die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. 100 Gramm Zucker langsam einrieseln lassen, dabei weiterschlagen, bis die Masse immer fester wird und schön glänzt. Zuletzt den Kardamom zugeben und kurz unterrühren. Die Eiweißmasse in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Röschen spritzen. Das Ganze im Backofen eine Stunde trocknen lassen. Anschließend abkühlen lassen. Für das Sorbet die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 250 Milliliter Wasser mit 250 Gramm Zucker aufkochen und köcheln lassen, bis sich dieser gelöst hat. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Die Zitrone auspressen. 250 Gramm reife Himbeeren mit dem Läuterzucker (der Zucker-Wasser-Lösung) und dem Zitronensaft eine Minute fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Nun den Joghurt unter das Himbeerpüree heben und in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die Vanilleschote in der Mitte teilen. Eine Hälfte der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen. Die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Die übrigen 600 Gramm Himbeeren verlesen, falls nötig kurz abbrausen und abtropfen lassen. Weißwein, 60 Gramm Zucker, Limettensaft, Limettenschale, Vanillemark und ausgekrazte Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen. Das Ganze so lange bei milder Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Nun den Sirup abkühlen lassen, durch ein Sieb gießen und die Himbeeren damit marinieren. Die Minze abbrausen und trockenschütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen und unter die Himbeeren mischen. Die Himbeeren und die Meringuen abwechselnd in Gläser schichten und mit einer Kugel Himbeersorbet vollenden.

Johann Lafer am 26. Juni 2010

Holunder-Blüten mit Kirsch-Sorbet und Rosen-Sabayon

Für 4 Personen

Kirschsorbet:

100 ml Wasser	75 g Zucker	75 g Glukosesirup
400 g Sauerkirschpüree		

Holunderblüten:

6 Eier	200 g Mehl	500 ml Milch
50 g Butter, braun	12 Holunderblüten	Butterschmalz
Salz	Zucker	Puderzucker

Rosensabayon:

125 ml Weißwein	3 Eier	Rosenlikör
Zucker		

Kirschsorbet:

Wasser, Zucker und Glukose aufkochen und etwas abkühlen lassen. Unter das Sauerkirschpüree mixen und in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Holunderblüten:

Die Eier mit dem Mehl glattrühren und die Milch zugießen. Darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Notfalls passieren. Die braune Butter, sowie eine Prise Salz und Zucker nach Geschmack zugeben. Für zehn Minuten im Kühlschrank kaltstellen. Die Holunderblüten waschen und anschließend wieder trocknen. Einen reichlich großen Topf mit dem Butterschmalz zum Frittieren erhitzen. Die trockenen Holunderblüten durch den Ausbackteig ziehen und durch eine Drehung des Blütenstiels zwischen Daumen und Zeigefinger den überschüssigen Teig „abschütteln“. Im heißen Schmalz goldgelb backen und sofort auf ein Stück Küchenpapier zum Abtrocknen geben. Mit Puderzucker bestäuben.

Rosensabayon:

Einen Topf mit Wasser zum Aufschlagen der Sabayon aufstellen. Weißwein, Eier, etwas Rosenlikör und Zucker in eine ausreichend große Schüssel geben und mit einem Schneebesen leicht anschlagen. Auf das Wasserbad (das Wasser soll nicht kochen) stellen und etwa vier bis fünf Minuten kräftig schlagen, so dass die Masse an Volumen gewinnt und eine cremige Konsistenz bekommt. Anschließend vom Topf nehmen und zwei Minuten kalt weiter schlagen. Die Sabayon auf den Teller geben, die ausgebackene Blüte anlegen, mit einem heißen Löffel eine Nocke Sorbet abstechen und daneben anrichten.

Kolja Kleeberg am 09. Juli 2010

Holunder-Küchlein mit Sauer-Rahm-Eis

Für 4 Personen

Für den Mürbeteig:

100 g Mehl 25 g Zucker 1 Prise Salz
50 g Butter

Für das Eis:

250 ml Sahne 100 g Zucker 1 Orange, unbehandelt
1 Schote Vanille 4 Eier 2 Blatt Gelatine
250 g Sauerrahm

Für die Füllung:

300 g Frischkäse, natur 1 Zitrone, unbehandelt 80 g Zucker
1 Prise Salz 2 Eier 30 g Mehl
200 g Holunderbeeren 4 Tartelettformen (ca. 12 cm) 150 g Beeren gemischt
4 Zweige Minze

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Aus Mehl, Zucker, einer Prise Salz und den kalten Butterwürfeln einen Mürbeteig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und kalt stellen. Die Gelatineblätter zehn Minuten in kaltem Wasser einweichen. Währenddessen die Orangeschale fein abreiben, die Orange auspressen und den Saft beiseite stellen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Für das Eis die Sahne mit Zucker, dem frisch gepressten Orangensaft, fein abgeriebener Orangeschale und dem Vanillemark in einem ausreichend großen Topf einmal aufkochen. Die Eier in der Zwischenzeit trennen und die vier Eigelbe aufheben. Die heiße Sahne langsam unter ständigem Rühren zu den Eigelben gießen. Anschließend alles in den Topf zurück geben und bei mittlerer Hitze erwärmen, bis die Masse eine Bindung bekommt. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Alles durch ein Sieb gießen und mit dem Sauerrahm verrühren. Das Ganze in die Eismaschine geben und cremig gefrieren lassen. Für die Füllung die Zitronenschale abreiben, anschließend die Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Den Frischkäse mit dem Zitronensaft, der abgeriebenen Zitronenschale, dem Zucker und einer Prise Salz verrühren. Eier und Mehl dazugeben und alles glatt verrühren. Anschließend die Holunderbeeren säubern und vorsichtig unterheben. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Die Tartelettformen damit auslegen, die Frischkäsefüllung darin verteilen und glatt streichen. Die Mürbeteigtartelettes im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten backen, leicht abkühlen lassen und mit dem Eis servieren. Abschließend alles mit frischen Beeren und der Minze garnieren.

Johann Lafer am 23. Oktober 2010

Johannisbeer-Grütze mit Granatapfel-Sorbet

Für 4 Personen

2 Blatt Gelatine, weiß	250 ml Granatapfelsaft	405 g Zucker
2 Zitronen, unbehandelt	1 Limette, unbehandelt	1 Orange, unbehandelt
1 Vanilleschote	200 ml Johannisbeersaft	1 Stange Zimt
2 Sternanis	1 EL Speisestärke	500 g Johannisbeeren
4 Biskuitscheiben	4 Eier	80 ml Weißwein
Minze		

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schale einer Zitrone, Orange und Limette fein abreiben. Die Zitrone anschließend pressen. 250 Milliliter Wasser mit 250 Gramm Zucker, der Zimtstange und den Zitruschalen aufkochen. So lange köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Mit dem Zitronensaft abschmecken. Den Sirup durch ein Sieb gießen, mit dem Granatapfelsaft mischen und in der Eismaschine cremig gefrieren. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Die Schale der übrigen Zitrone dünn abschälen und den Saft auspressen. 125 Gramm Zucker in einem Topf bei milder Hitze goldbraun karamellisieren. Das Karamell mit Johannisbeersaft und Zitronensaft ablöschen. Zitronenschale und Sternanis dazugeben und das Ganze bei milder Hitze fünf bis acht Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Dann unter ständigem Rühren zum Sud geben. Dieser sollte eine leicht dickliche Konsistenz haben. Die Johannisbeeren verlesen. Nun den Sud durch ein Sieb über die Beeren gießen. Diese locker unter den Sud heben und erkalten lassen. Für die Sabayon die Eier trennen. Die Eidotter mit 80 Gramm Zucker und 80 Millilitern Weißwein in einer Schüssel verrühren und über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Die Johannisbeergrütze in Dessertgläser verteilen. Eine Biskuitscheibe darauf legen, mit Sabayon bedecken und eine Kugel Sorbet darauf geben. Mit frischer Minze und Johannisbeer-Rispen garnieren.

Johann Lafer am 07. August 2010

Käse-Kuchen Horst

Für 4 Personen

1 Zitrone, unbehandelt	1 Vanilleschote	2 Eier
60 g Zucker	6 EL Eierlikör	350 g Ricotta
3 EL Speisestärke	1 Prise Salz	40 g Rosinen
2 Msp. Zimt	1 EL Butter	2 TL Mehl

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Die Eier mit Zucker und Vanillemark in einer Schüssel schaumig rühren. Nun den Ricotta, die Zitronenschale, den Eierlikör, die Speisestärke und das Salz hinzufügen und das Ganze gut vermengen. In die Masse die Rosinen unterheben und das Ganze mit Zimt und Zitronensaft abschmecken. Nun die Auflaufform mit der Butter einfetten und gleichmäßig mit Mehl bestäuben. Den Teig hineingießen und im Backofen 30 bis 35 Minuten goldbraun backen. Auf Tellern anrichten.

Horst Lichter am 09. Januar 2010

Kaiserschmarrn

Für 2 Personen

Grundrezept:

6 Eier (Kl. M, getrennt)	1 Tl Salz	1 El Zucker
280 g Mehl	300 ml Milch	

Eiweiße und Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Zucker zugeben und 1 Min. weiterschlagen. Mehl, Milch und Eigelbe mit einem Schneebesen verrühren. Eischnee in mehreren Portionen unterheben.

Tim Mälzer am 28. 10. 2010

Kakao-Zimt-Tempura mit Früchtetdips

Für 4 Personen

230 g Weizenmehl	120 g Weizenstärke	2 Eier (Kl. M)
10 TL Kakaopulver	2 Mangos	2 Bananen
1 TL Zimtpulver	2 Äpfel, rot	2 Birnen, nicht zu weich
100 g Preiselbeeren	Fett	Puderzucker
Salz	2 Zitronen, unbehandelt	100 g Pfirsichpüree
Chili	2 Blatt Gelatine	250 g Zucker
500 ml Kokosmilch		

Für die Vanillesoße:

2 Eier	2 Eigelb	250 ml Milch
50 g Zucker	1 Vanilleschote	

Für die Vanillesoße zwei Eier trennen und mit den ganzen Eiern in eine Schlagschüssel geben. Milch mit Zucker und Vanillemark aufkochen. Die heiße Vanillemilch langsam unter Rühren zu den Eiern geben und auf einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Sobald die Masse eine Bindung bekommt, vom Wasserbad nehmen und durch ein Sieb gießen und erkalten lassen. Für den Kakao-Tempurateig ein Ei trennen. 40 Gramm Weizenmehl, 60 Gramm Weizenstärke, Salz, Eiweiß, Kakaopulver und 150 Milliliter eiskaltes Wasser gut miteinander vermengen. Die Mangos und Bananen schälen. Das Mangofruchtfleisch erst vom Stein, dann in Spalten schneiden. Die Bananen in Scheiben schneiden. Nun das Obst in Mehl wenden, durch den Kakaoteig ziehen und im heißen Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Ein weiteres Ei trennen. Aus 40 Gramm Weizenmehl, 60 Gramm Weizenstärke, Salz, Zimt, Eiweiß und 150 Millilitern kaltem Wasser den Zimt-Tempurateig zubereiten. Die Äpfel und Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Das Obst in Mehl wenden, durch den Zimtteig ziehen und im heißen Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Die Zitrone reiben, auspressen und anschließend mit dem Orangenlikör abschmecken und glatt rühren. Pfirsichpüree mit etwas Chili abschmecken und die beiden Dips und die Vanillesoße zu den Tempura servieren. Für das Kokoseis die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 250 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen, köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Kokosmilch mit dem Läuterzucker und dem Saft von einer Zitrone fein pürieren und anschließend in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Das Eis auf Tellern anrichten und seitlich dazu die Dips und die Kakao- und Zimt-Tempura servieren.

Johann Lafer am 04. September 2010

Karamell-Bananen

Für 4 Personen

50 g Zucker 50 ml brauner Rum 200 ml Schlagsahne
2 Bananen

Zucker bei milder Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Mit Rum ablöschen. Sahne zugeben und so lange kochen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Bei milder Hitze weitere 5 Minuten einkochen lassen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und in die Karamelloße geben. Zu den Küchlein servieren.

Tim Mälzer am 09. 06. 2010

Karamellisierte Ananas mit Mandel-Creme

Für 4 Personen

1 Ananas 1 Orange, unbehandelt 75 g Zucker, braun
120 g Zucker, weiß 250 g Mandeln 4 cl Orangenlikör
200 ml Sahne 2 EL. Weißwein 1 EL Zimt
4 Eier 4 Zweige Minze

Für die Mandelcreme die Mandeln in der Küchenmaschine sehr fein mahlen und anschließend in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Den weißen Zucker mit 100 Millilitern Wasser in einem Topf aufkochen lassen und circa zwei Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Mandeln dazugeben, erneut aufkochen und abkühlen lassen. Nun die Eier trennen und das Eigelb cremig schlagen. Danach zwei Esslöffel Sahne einrühren. Von der Orange die Schale abreiben. Nun die Eiercreme, den Weißwein und zwei Teelöffel Orangenschalen zu den Mandeln geben. Das Ganze noch einmal aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die übrige Sahne steif schlagen, unter die abgekühlte Mandelcreme heben und in Dessertschalen füllen. Die Ananas schälen, vierteln und den Strunk entfernen. Die Frucht in mundgerechte Stücke schneiden. Den braunen Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen, die Ananasstücke hinzufügen und darin wenden. Anschließend mit dem Orangenlikör ablöschen. Die karamellierte Ananas auf Tellern anrichten und die Mandelcreme seitlich dazu platzieren. Nach Belieben mit etwas Zimt bestreuen und mit Minzzweigen garniert servieren.

Horst Lichter am 27. März 2010

Karamellierte Ananas-Spieße mit Ananas-Basilikum-Sorbet

Für 4 Personen

Ananas-Basilikum-Sorbet:

1 Limette
0,5 Bund Basilikum

1 Ananas, groß
200 – 250 g Zucker

Ananasspieße:

1 Ananas, groß
1 Schote Vanille

40 g Butter
35 g Zucker, braun
100 ml Ananassaft
4 Holzspieße, lang

Ananas-Basilikum-Sorbet:

Den Saft der Limette auspressen. Die Ananas schälen und vierteln, den Strunk heraus schneiden. Das Fruchtfleisch grob würfeln und im Mixer fein pürieren. Anschließend durch ein nicht zu feines Sieb passieren. Dieser Masse, je nach Reife der Ananas, den Zucker zugeben, sowie den Saft der Limette. Das Basilikum fein hacken und ebenfalls unterrühren. Dann in eine Eismaschine zum Sorbet werden lassen.

Ananasspieße:

Die Ananas schälen und vierteln, den Strunk raus schneiden. Das Fruchtfleisch in Dreiecke schneiden und auf die Spieße stecken. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Ananasspieße hineinlegen und großzügig mit braunem Zucker bestreuen. Von beiden Seiten goldbraun karamellisieren. Die Spieße rausnehmen und auf eine Platte legen. Den Sud in der Pfanne mit dem Ananas Saft ablöschen. Das Mark der Vanilleschote begeben und das Ganze sirupartig einkochen lassen. Die Spieße auf die Teller legen, die Jus darüber gießen und gemeinsam mit dem Ananas-Basilikum-Sorbet servieren.

Lea Linster am 24. September 2010

Karamellierter Topfen-Crêpe mit Beeren-Ragout

Für 2 Personen

200 g Blaubeeren
2 Nelken
50 g Butter
200 ml trockner Rotwein
200 g Zucker

1 unbehandelte Orange
4 Eier
150 g Mehl
1 EL Weinbrand
50 g brauner Zucker

1 Vanilleschote
500 g Magerquark
300 ml Milch
20 g Puderzucker
20 g Stärke

Für den Crepeteig das Mehl und die Milch mit einem Schneebesen glattrühren. Die Eier, den Puderzucker und den Weinbrand unterrühren. Anschließend 40 Gramm Butter schmelzen, dazugeben und den Teig ruhen lassen. Die Crepepfannen erhitzen, die übrige Butter darin zergehen lassen und darin dünne Pfannkuchen ausbacken. Für die Quarkcreme den Magerquark etwas ausdrücken. Die Schale der Orange abreiben, anschließend halbieren, zwei Scheiben abschneiden und aus dem Rest etwas Saft heraus pressen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Schalenabrieb, das Vanillemark und 100 Gramm Zucker mit dem ausgedrückten Quark vermengen. Die Quarkmasse auf die Crepes geben, diese einrollen, mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Den übrigen Zucker in eine Pfanne geben und karamellisieren. Anschließend mit dem Rotwein ablöschen, die Nelken sowie die beiden Orangenscheiben dazugeben und mit der Stärke binden. Abschließend die Rotweinsmischung über die Beeren geben und geringfügig pürieren. Den Topfencrepe mit dem Beerenragout auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 03. Dezember 2010

Kleine Apfel-Birnen-Strudel mit Rum-Sahne

Für 2 Personen

2 Strudelteigblätter	2 TL Puderzucker	1 Apfel
1 Birne	1 Zitrone	2 EL fein geriebene Mandeln
1 EL Zimt-Zucker-Mischung	2 EL Rumrosinen	1 Mini-Biskuitboden
2 EL Himbeermark	1 Bund Minze	100 g Sahne
2 TL Rum	60 g Butter	Butter
Puderzucker		

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen. Den Apfel und die Birne schälen, das Kernhaus entfernen und in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zitrone halbieren und aus einer Hälfte den Saft auspressen. Den Biskuitboden zerbröseln. Den Apfel und die Birne mit den Mandeln, Zimtzucker, den Rumrosinen, dem Zitronensaft und den Biskuitbröseln vermischen. Die Strudelteigblätter auf Küchentücher legen und mit Butter bestreichen. Je die Hälfte der Füllung entlang der kurzen Seite verteilen, zu einem kleinen Strang formen und in den Teig einrollen. Die Teigenden abschneiden, nach unten einklappen und den Strudel mit der Naht nach unten auf ein gebuttertes Blech legen. 60 Gramm Butter in einem Topf flüssig werden lassen. Beide Strudel mit der flüssigen Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten hellbraun backen. Die Sahne mit dem Puderzucker sämig schlagen und mit dem Rum verfeinern. Die Strudel mit Puderzucker bestäuben, schräg halbieren, auf Desserttellern anrichten und mit der Rumsahne garnieren. Mit Himbeermark und Minze garnieren.

Alfons Schuhbeck am 30. Dezember 2010

Kleiner Zitronen-Auflauf mit Wein-Schaum

Für 4 Personen

125 g Quark, 20 %	150 ml Milch	0,5 Stange Zimt
30 g Grieß	2 Eier	1 Zitrone, unbehandelt
60 g Zucker, fein	60 ml Weißwein	8 Zitronenscheiben, kandiert
Salz	Butter	Zucker

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Milch mit der Zimtstange und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Die Zimtstange anschließend wieder entfernen, den Grieß einrühren und unter Rühren etwa eine Minute kochen lassen. Vom Herd nehmen etwas abkühlen lassen. Währenddessen die Eier trennen, dabei die beiden Eidotter separat auffangen. Die Schale der Zitrone fein abreiben und die Zitrone anschließend auspressen. Ein Eigelb zusammen mit Quark, Zitronensaft und Zitronenabrieb unter die Grießmasse rühren. Beide Eiweiß mit 50 Gramm Zucker zu Eischnee aufschlagen und unter die Quark-Grießmasse heben. Souffléformen mit Butter einfetten und mit etwas Zucker ausstreuen. Nun den Teig in die Förmchen füllen und in einem Wasserbad im Backofen etwa 20 Minuten backen. Für den Weinschaum das zweite Eigelb mit Weißwein und zehn Gramm Zucker über dem Wasserbad schaumig aufschlagen. Die kleinen Aufläufe auf Teller stürzen und mit dem Weinschaum beträufeln. Als Garnitur die kandierten Zitronenscheiben verwenden.

Horst Lichter am 20. November 2010

Kokos-Schmarrn mit Karamell-Chili-Bananen

Für 4 Personen

2 EL Kokosflocken	3 cl Kokoslikör	4 Eier
125 ml Kokosmilch	120 g Mehl	150 g Zucker
1 EL saure Sahne	50 g Butterschmalz	80 g Butter
4 Kochbananen	2 Orangen, unbehandelt	1 Schote Chili, rot
Salz	Puderzucker	

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Kokosflocken mit dem Likör mischen. Die Eier trennen und das Eigelb in eine große Schüssel geben. Das Eiweiß kalt stellen. Die Eigelb und Kokosmilch mit dem Schneebesen verquirlen. Anschließend das Mehl, 50 Gramm Zucker, die saure Sahne und die Kokosflocken dazugeben und alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und mit einem Schneebesen vorsichtig unter den Teig heben. Das Butterschmalz in einer ofenfesten beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig hineingießen und bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Hiernach die Pfanne auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und zehn bis 15 Minuten fertig backen. Die Schale einer Orange fein abreiben und den Saft von beiden Orangen auspressen. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne 50 Gramm Butter erhitzen und die Bananenscheiben darin von beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. 50 Gramm Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Orangensaft ablöschen. Die Chilischote halbieren, in Streifen schneiden und zusammen mit der Orangenschale untermischen. Den Karamell dickflüssig einkochen lassen, die Bananen zugeben und ein bis zwei Minuten darin schwenken. Den Kokoschmarrn mit zwei Pfannenwendern in Stücke teilen. Die restliche Butter in Flocken sowie 50 Gramm Zucker darüber verteilen und den Schmarrn darin karamellisieren. Den Kokoschmarrn und die Bananen mit dem Sud auf Tellern anrichten. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Johann Lafer am 22. Mai 2010

Kuchen aus dem Glas mit warmer Vanille-Soße

Für 4 Personen

4 Äpfel, Boskoop	170 g Zucker	1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
150 g Butter, weich	6 Eier	2 EL Calvados
200 g Mehl	0,5 TL Backpulver	1 Zitrone
125 ml Sahne	125 ml Milch	1 Vanilleschote
Butter	Puderzucker	Zimt

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Vier ofenfeste Gläser mit Butter ausfetten. Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Zitrone pressen. Oberhalb der Apfelviertel mit einem Messer mehrmals einschneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Butter mit 150 Gramm Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach drei Eier und zum Schluss den Calvados zufügen. Das Mehl sieben, mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Nun den Teig gut zur Hälfte in die Gläser füllen. Die Apfelviertel gleichmäßig darauf verteilen und ein wenig in den Teig eindrücken. Die Küchlein im Backofen für circa 30 Minuten goldgelb backen. Für die Vanillesoße die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Sahne, Milch, Vanillemark und -schote einmal aufkochen lassen, die Vanilleschote wieder entfernen und zehn Gramm Zucker einrühren. Vom Herd nehmen. Zwei Eier trennen. Die Eidotter und ein ganzes Ei in einer Edelstahlschüssel schaumig schlagen und den restlichen Zucker dabei einrieseln lassen. Die Milch-Sahne-Mischung nach und nach zugeben, über dem Wasserbad zu einer geschmeidigen Crème aufschlagen und warmhalten. Nun die Gläser aus dem Ofen holen und etwas abkühlen lassen. Anschließend die Küchlein aus den Gläsern stürzen, mit Puderzucker und nach Belieben mit etwas Zimt bestäuben. Die Küchlein anrichten und mit der Vanillesoße warm servieren.

Horst Lichter am 08. Mai 2010

Limoncello-Parfait

Für 6-8 Personen

1 El Öl	1 Zitronenkuchen (ca. 400 g)	4 Eigelb (Kl. M)
4 El Zucker	100 g Sahne-Joghurt	120 ml Limoncello
1-2 EL Zitronensaft	200 ml Schlagsahne	6 El Erdbeerkonfitüre
250 g Erdbeeren	3 Tl Puderzucker	

Eine kleine Kastenform (750 ml) mit etwas Öl ausstreichen und mit Klarsichtfolie auslegen. Zitronenkuchen der Länge nach in 5 Scheiben (1 cm dick) schneiden. Die Kuchenform am Boden und an den Seiten mit dem Zitronenkuchen auslegen. Eigelbe und Zucker in einer Metallschüssel verquirlen und über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen cremig-dicklich aufschlagen. Anschließend in Eiswasser kaltschlagen. Dabei nach und nach Joghurt, 100 ml Limoncello und Zitronensaft unterrühren. Die Sahne halb steif schlagen und mit einem Schneebesen unter die Eimasse heben. Konfitüre glatt rühren. Die Parfait-Masse in 3 Portionen in die Kuchenform gießen, dazwischen mit einem Esslöffel die Konfitüre verteilen. am Schluss mit einer Scheibe Zitronenkuchen belegen. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 5 Stunden (am besten über Nacht) einfrieren. Das Parfait 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen. Erdbeeren waschen, halbieren und mit 2 Tl Puderzucker und mit dem restlichen Limoncello 5 Minuten marinieren. Parfait aus der Form stürzen und von der Folie befreien. Mit den Erdbeeren belegen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Tim Mälzer am 24. 04. 2010

Mandel-Cannelloni, Schokoladen-Pfeffer-Creme, Kokos-Eis

Für 4 Personen

Mokkaschaum:

350 ml Milch	50 g Zucker	50 g Kaffeebohnen
2 Blatt Gelatine	150 g Schlagsahne	2 cl Kaffeelikör, weiß

Cannelloni:

50 g Butter	100 g Akazienhonig	2 EL Amaretto
30 g Mehl	50 g Mandeln, gemahlen	

Kokoseis:

350 ml Kokosmilch	150 ml Schlagsahne	90 g Zucker
4 Eier	1 Limette, unbehandelt	Kokoslikör

Pfeffercreme:

100 ml Schlagsahne	100 g Schokolade, weiß	Pfeffermischung, schwarz
--------------------	------------------------	--------------------------

Mokkaschaum:

Milch, Zucker und Kaffeebohnen einmal aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in der noch warmen Kaffeemilch auflösen. Anschließend durch ein Sieb gießen, mit der Sahne und dem Kaffeelikör mischen. In einen Sahne-Siphon füllen, zwei Sahnekapseln hineindrehen, gut schütteln und auf Eiswasser kaltstellen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Cannelloni:

Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Zusammen mit Honig, Amaretto, Mehl und Mandeln zu einem glatten Teig verrühren. Circa 40 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Ein beschichtetes Blech mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Die gekühlte Mandelmasse zu kleinen Kugeln formen und auf das Blech setzen. Mit Hilfe eines Gabelrückens die Kugeln flach und dünn zerdrücken. Im vorgeheizten Backofen fünf bis sieben Minuten goldbraun backen und anschließend aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Wenn sie sich biegen lassen, aber die Masse nicht mehr zerreißt, mit einem Pizzaschneider zu Rechtecken schneiden. Mit Hilfe eines Metallrohres zu Röllchen formen. Die Mandelröllchen mit dem Mokkaschaum füllen.

Kokoseis:

Die Schale der Limone abreiben. Kokosmilch, Schlagsahne und Zucker aufkochen. Zwei Eier und zwei Eigelb verrühren, in das Sahne-Milch-Gemisch einrühren. Über einem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren auf etwa 75 Grad erwärmen, bis die Masse bindet. Die Masse durch ein Sieb passieren, mit dem Kokoslikör und Limonenabrieb abschmecken und in einer Eismaschine cremig gefrieren.

Pfeffercreme:

Die Pfeffermischung in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen, abkühlen lassen und im Mörser grob zerstoßen. Sahne mit dem Pfeffer aufkochen, vom Herd nehmen und die klein geschnittene Schokolade darin auflösen. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Mit einem breiten Backpinsel je einen dicken Strich Pfeffercreme auf den Tellern verteilen. Zwei Röllchen darauf anrichten und eine Kugel Kokoseis dazu servieren.

Johann Lafer am 27. August 2010

Mandel-Kuchen mit Amaretto-Sahne-Creme

Für 4 Personen

250 g Puderzucker	12 Eier	1 Prise Zimt
1 Schote Vanille	1 Zitrone, unbehandelt	250 g Mandelblättchen
100 ml Weißwein	40 g Zucker	2 cl Amaretto
100 ml Sahne	Fett	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Für den Kuchen acht Eier trennen. Das Eiweiß mit 100 Gramm Puderzucker sehr steif schlagen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Mandelblättchen mit 150 Gramm Puderzucker, den acht Eidottern, dem Vanillemark sowie einer Prise Zimt und der Zitronenschale gut verrühren. Nun das Eiweiß vorsichtig unterheben, die Teigmasse in eine gefettete Backform füllen und circa 25 Minuten im Backofen backen. Für die Mandel-Sahnecreme vier Eier trennen. Die Sahne steif schlagen. Die Eidotter anschließend mit 40 Gramm Zucker, dem Mandellikör sowie dem Weißwein in einer Schüssel verrühren und über einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Sobald die Masse schön cremig ist, wieder kaltschlagen und die geschlagene Sahne unterheben. Den fertigen Mandelkuchen auf Tellern portionieren und mit der Amaretto-Sahnecreme servieren.

Horst Lichter am 04. Dezember 2010

Mandel-Törtchen mit Vanille-Kokos-Creme

Für 4 Personen

30 g Kokosraspeln	1 Vanilleschote	125 g Butter, weich
170 g Mascarpone	120 g Puderzucker	2 cl Kokoslikör
150 ml Milch	1 TL Backpulver	140 g Zucker, fein
200 g Mehl	2 Eier	1 Pck. Vanillezucker
50 g Mandeln, gemahlen	Fett	Salz

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Für die Crème den Puderzucker sieben. Gemeinsam mit der Mascarpone sowie 75 Gramm Butter und einer Prise Salz mit einem Rührgerät zu einer glatten Crème verrühren. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und dieses mit den Kokosraspeln und dem Kokoslikör zu der Crème geben und verrühren. Das Ganze kühl stellen. Die Mandeln in einer ungefetteten Pfanne kurz anrösten. Für die Törtchen den Zucker, die übrige Butter und den Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Die Eier nacheinander dazugeben. Das Backpulver und das Mehl sieben. Die Mandeln und einen halben Teelöffel Salz untermischen. Eine Muffinform ausfetten. Nun die Mehlmischung und die Milch im Wechsel vorsichtig unter das Buttergemisch rühren, sodass ein glatter Teig entsteht. Den Teig nun in die Muffinmulden füllen und im Backofen circa 25 Minuten goldbraun backen. Anschließend das Muffinblech herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Nun die Törtchen auf Tellern anrichten und die Vanillecreme in einem Spritzbeutel mit Sterntülle dekorativ auf den kleinen Küchlein verteilen und servieren.

Horst Lichter am 24. April 2010

Mango mit Vanille-Sabayon

Für 2 Personen

1 Mango, reif	30 g Erdbeeren, mit Stiel	1 Zitrone, unbehandelt
10 g Macadamianüsse, ganz	2 Eier	50 ml Champagner
40 g Schlagsahne	1 Vanilleschote	1 Prise Salz
20 g Zucker	1 TL Zucker, braun	Puderezucker

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Mango schälen, halbieren, vom Kern lösen und in feine Spalten schneiden. Auf Tellern zu einem Fächer legen, mit Zitronensaft beträufeln und den braunen Zucker darüber streuen. Die Macadamianüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, die Erdbeeren waschen und die Sahne steif schlagen. Die Vanilleschote aufschneiden und etwa die Hälfte der Vanille heraus holen. Die Eier trennen und das Eigelb zusammen mit dem Zucker, der Vanille, einer Prise Salz und dem Champagner in einer Schüssel vermengen und über dem Wasserbad cremig aufschlagen. Anschließend vom Wasserbad nehmen, die Sahne vorsichtig unter die Masse heben und alles etwas abkühlen lassen. Anschließend die Mangospalten mit der Zabaione überziehen, die Teller in den Ofen geben und für fünf bis acht Minuten gratinieren. Die fertigen Mangospalten mit der Vanille-Zabaione aus dem Ofen nehmen, mit den gerösteten Macadamianüssen und den Erdbeeren anrichten und mit dem Puderezucker garnieren.

Horst Lichter am 11. März 2010

Mascarpone-Creme mit Spekulatius und Birnen-Spalten

Für 4 Personen

Mascarponecreme:

0,5 Orange, unbehandelt	2 Eier	40 g Zucker, braun
250 g Mascarpone	4 Spekulatius-Kekse	100 g Sahne
1-2 EL Amaretto		

Birnenspalten:

1 Birne	2 TL Puderezucker	100 ml Orangensaft
0,25 Schote Vanille	1 Scheibe Ingwer	1 Splitter Zimtrinde

Anrichten:

1 Handvoll Marshmallows

Mascarponecreme:

Die Schale der Orange abreiben. Das Eigelb mit braunem Zucker und dem Orangenabrieb auf dem Wasserbad hellschaumig aufschlagen, vom Herd nehmen und dann die Mascarpone hinein rühren. Die Spekulatius-Kekse zerstoßen, die Sahne halbsteif schlagen, beides unter die Mascarponecreme heben und mit Amaretto abschmecken.

Birnenspalten:

Die Birne schälen, vierteln, das Kernhaus entfernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne bei milder Hitze den Puderezucker hell karamellisieren und die Birnenspalten darin anschwitzen. Mit Orangensaft ablöschen, Vanille, Ingwer und Zimt dazu geben und einköcheln lassen.

Anrichten:

Die Crème in Dessertschalen verteilen, die Birnenspalten darauf anrichten und mit den Marshmallows garnieren.

Alfons Schuhbeck am 10. Dezember 2010

Melktert mit Physalis-Grütze

Für 4 Personen

Melktert:

250 g Blätterteig, frisch	1 kg Linsen	2 Eier
25 g Mehl	25 g Maismehl	45 g Zucker
1 TL Vanillezucker	300 ml Milch	15 g Butter, zimmerwarm
1 TL Zimtpulver	1 Orange, unbehandelt	2 EL Orangenlikör
1 Prise Salz		

Physalisgrütze:

3 Orangen, unbehandelt	500 g Physalis	75 g Zucker
1 Stange Zimt	2 Sternanis	1 EL Speisestärke
4 Zweige Minze	1 EL Vanillezucker	0,5 TL Zimtpulver

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Melktert:

Den Blätterteig aufrollen, daraus vier Kreise (etwas größer als die Tartelett-Formen) ausstechen, in die Förmchen legen und den Rand gut andrücken. Den Teig mit einer Gabel einstechen. Den Blätterteig mit jeweils einem Stück Backpapier belegen und mit Linsen befüllen. Den Teig im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten blind backen. Anschließend die Linsen und das Backpapier entfernen. Den Backofen auf 160 Grad zurückschalten. Für die Füllung die Eier trennen. Mehl, Maismehl, 25 Gramm Zucker, Vanillezucker in einer Schüssel mischen. 50 Milliliter Milch zugeben und glattrühren. Die restliche Milch in einem Topf aufkochen, den Mehlbrei zugeben und unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren und zwei Minuten köcheln lassen, bis die Masse dick wird. Anschließend in eine Schüssel geben, Butter und das Eigelb unterrühren. Mit Zimtpulver, fein abgeriebener Orangenschale und Orangenlikör abschmecken. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, den restlichen Zucker nach und nach zugeben. Den Eischnee unterheben und die Masse in den vorgebackenen Blätterteig füllen und glatt streichen. Im Backofen weitere 20 Minuten backen. Wenn die Masse beginnt aufzugehen, die Backofentür einen spaltbreit öffnen.

Physalisgrütze:

Den Saft der Orangen auspressen und 200 Milliliter abmessen. Physalis aus den Hüllen lösen, waschen und halbieren. Die Früchte in einer flachen Form verteilen. Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren und mit dem Orangensaft ablöschen. Die Zimtstange und Sternanis zugeben und bei milder Hitze fünf bis acht Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren. Unter Rühren nach und nach zum Sud geben, bis er eine leicht dickliche Konsistenz hat. Den Sud durch ein Sieb über die Früchte gießen, alles gut mischen und abkühlen lassen. Minze abbrausen, die Blätter fein schneiden und untermischen. Vanillezucker mit Zimtpulver mischen, die fertigen Törtchen damit bestreuen und mit der Physalisgrütze servieren.

Tipp:

Zu dem Dessert passt sehr gut Mirabellensorbet.

Johann Lafer am 11. Juni 2010

Milles feuilles avec livarot et poire

Für 4 Personen

Milles-feuilles:

2 Birnen, reif	20 g Butter	4 EL Zucker, braun
1 Vanilleschote	1 Glas Sancerre	100 g Blätterteig
1 Livarot, jung		

Dip:

1 Limette, unbehandelt	2 EL Lavendelhonig	4 EL Crème-fraîche
4 EL Walnüsse, gehackt	1 Granatapfel	1 Bund Minze

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Milles feuilles:

Die Birnen schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Butter mit braunem Zucker, ausgekratzter Vanilleschote und dem Sancerre aufsetzen und so lange kochen bis ein Sirup entsteht. Die Birnenspalten einlegen und nach circa zwei Minuten wenden. Nach zwei weiteren Minuten ist die Birne gar. Den ausgerollten Blätterteig in Quadrate schneiden. In die Mitte der Quadrate mit einem Esslöffel eine kleine Mulde drücken. Den Livarot in dünne Scheiben schneiden und abwechselnd mit der Birne auf den Blätterteig legen. Die Ecken frei lassen, da diese im Backofen knusprig zubacken. Im vorgeheizten Backofen die Blätterteigteilchen circa zehn bis 15 Minuten knusprig braun backen.

Dip:

Die Schale der Limette abreiben, den Saft auspressen. Lavendelhonig, Crème-fraîche mit dem Saft und Abrieb der Zitrone verrühren. Die Milles feuilles auf Tellern anrichten. Jeweils einen „Klecks“ Dip drauf geben. Granatapfelkerne auslösen und zusammen mit den gehackten Walnüssen über das Dessert streuen. Mit Minze garnieren und sofort servieren.

Sarah Wiener am 22. Januar 2010

Mohnkuchen mit Aprikosen

Für 12 Stück

Für den Boden:

300 g Mehl	100 g Zucker	125 g kalte Butter
1/2 Bio-Orange	1 Prise Salz	2-3 EL Wasser

Füllung:

200 ml Milch (3,5%)	100 g Blaumohn	50 g Zucker
15 g Hartweizengrieß	1/2 Vanilleschote	2 Eier
1 Bio-Zitrone	5 frische Aprikosen	20 g Aprikosenmarmelade
1,5 EL Zucker		

Mehl, Zucker, Butter und Salz vermengen. Von der Orangenschale feine Streifen ablösen. Alles zu einem glatten Teig rühren, bei Bedarf Wasser hinzufügen. In eine Folie packen und 30 Minuten kühl stellen. Danach in eine Springform füllen und bei 180 Grad 15 Minuten backen.

Inzwischen die Milch mit einer ausgekratzten halben Vanilleschote aufkochen, ziehen lassen, Schote entfernen.

Den gemahlene Blaumohn in die Milch geben sowie 50 Gramm Zucker. Dann die Mohnmasse mit Hartweizengrieß andicken. Abkühlen lassen.

Zwei Eier trennen, Eigelbe einzeln unter die Mohnmasse rühren. Dünne Streifen Zitronenschale untermengen.

Die Aprikosen halbieren, entkernen und blanchieren. Danach ihre Haut abziehen. Die Früchte mit etwas Zitronensaft und Aprikosenmarmelade marinieren.

Die Mohnmasse auf den heißen Mürbeteig streichen, Aprikosen darauf verteilen. Die übrigen zwei Eiweiß mit Zucker steif schlagen, auf den Kuchen geben. Ihn bei 180 Grad Ober- und Unterhitze auf unterer Schiene gut eine halbe Stunde backen. Die letzten Minuten aufpassen, dass der Elschnee leicht braun, nicht schwarz wird.

Tipps:

Den Mohn am besten frisch mahlen. So entfaltet er sein Aroma. Zuhause eignen sich eine alte Kaffeemühle oder ein Mörser. Oder, wenn möglich, im Geschäft - etwa in einem Reformhaus - mahlen lassen.

Es stehen viele Gäste ins Haus? Für einen Blechkuchen etwa die doppelte bis dreifache Menge nehmen: 900 Gramm Mehl, 250 Gramm Mohn, 40 Gramm Grieß und 10 Aprikosen oder Äpfel, was gerade für Mohnkuchen auf dem Blech typisch ist.

Die Zitrusfrüchte in Bioqualität kaufen, da deren Schale nicht mit Pestiziden behandelt wurde. Zestenreißer sind perfekt, um kleine dünne Streifen Schale abzureißen, die Zesten.

Weitere Varianten: Hefe- statt Mürbeteig nehmen. Unter die Mohnmasse in Rum eingeweichte Rosinen geben. Oder den Kuchen mit Mandarinen, Orangen oder Pfirsichen belegen.

test Juli 2010

Moscato d'Ásti Zabaione mit Weinberg-Pfirsichen

Für 2 Personen

4 Weinbergpfirsiche, geviertelt	80 g Amarettini	2 TL knusprige Schokoladenperlen
50 g Zucker	4 Eier	0,5 Vanilleschote
150 ml Moscato-d'Ásti	50 ml Pfirsichlikör	

Die Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Den Zucker und die Eigelbe in einer Metallschüssel schaumig aufschlagen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Vanillemark auskratzen und mit dem Asti und Pfirsichlikör zu dem Eigelb geben. Wasser in einem Topf erhitzen und anschließend die Eigelb-Mischung schaumig schlagen. Die Pfirsiche waschen, trocknen, halbieren und entkernen, anschließend vierteln. Die Amarettini zerbröseln. Die Pfirsiche mit den Amarettinis in ein Glas geben. Die Zabaione darauf geben, mit den Schokoladenperlen garnieren und servieren.

Cornelia Poletto am 15. Oktober 2010

Mousse au chocolat

Für 4 Personen

100 g Kuvertüre	90 g Crème-fraîche	3 Eigelb
6 Eiweiß	50 g Zucker	

Soße:

125 ml Milch	200 g Crème-fraîche
--------------	---------------------

Eiweiß mit dem Zucker in einer Küchenmaschine steif schlagen.

Etwas Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Eine Rührschüssel auf den Kochtopf stellen, so dass der Kessel nur durch den Wasserdampf erwärmt wird. Kuvertüre in Stücke schneiden und in der Rührschüssel schmelzen lassen. Eigelb unter die Schokoladenmasse rühren, dann Crème fraîche dazugeben und ebenfalls verrühren. Eischnee löffelweise zur Masse dazugeben, vorsichtig unterheben, damit die Creme eine luftige Konsistenz bekommt.

Mousse au Chocolat in eine Schüssel füllen, mit Folie abdecken und für mindestens fünf Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird.

Crème fraîche mit etwas Milch verrühren und zur Mousse servieren.

Rainer Sass am 19. Dezember 2010

Muttertagsherz (Quark-Himbeere)

Für 4 Personen

Boden:

250 g Mürbeteigplätzchen 75 g Butter, zimmerwarm

Crème:

750 g Sahne-Quark	1 Vanilleschote	100 g Zucker
1,5 Zitronen, unbehandelt	80 ml Kokosmilch, ungesüßt	200 ml Sahne
8 Blatt Gelatine, weiß	500 g Himbeeren	200 g Himbeergelee
100 Mandelblättchen	250 g Marzipan	100 g Puderzucker
100 g Zartbitterschokolade, 70%	Lebensmittelfarbe, rot	

Boden:

Die Plätzchen zerkrümeln und mit der weichen Butter mischen. Eine Herzform auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Bröselmischung gleichmäßig darauf verteilen und festdrücken. Zehn Minuten kalt stellen.

Crème:

Die Schale einer Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Quark, Vanillemark, Zucker, die fein abgeriebene Schale und den Zitronensaft miteinander vermischen. Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Kokosmilch in einem Topf erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Zwei Esslöffel Quark zur Gelatine geben, mischen und unter die restliche Quarkmasse rühren. Sahne steif schlagen und zuletzt unter den Quark heben. Alles auf dem Bröselboden verteilen, glatt streichen und etwa eine Stunde kalt stellen. Den Saft der halben Zitrone auspressen. Himbeeren vorsichtig abbrausen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Beeren gleichmäßig auf dem Käsekuchen verteilen. Himbeergelee zusammen mit dem Zitronensaft in einem Topf leicht erwärmen, gleichmäßig über die Himbeeren verteilen und zehn Minuten kalt stellen. Die Herzform vorsichtig lösen und die Mandelblättchen an den Kuchenrand drücken. Das Marzipan mit dem Puderzucker verkneten und dünn ausrollen. Je nach Belieben zurecht schneiden. Schokolade über einem warmen Wasserbad schmelzen, in ein Papiertütchen geben und damit die Marzipanplatte verzieren. Das restliche Marzipan mit Lebensmittelfarbe verkneten und kleine Rosen daraus formen. Auf der Torte anrichten und servieren.

Johann Lafer am 07. Mai 2010

Ofen-Schlupfer

Für 4 Personen

6 Milchbrötchen (ca. 160 g)	300 ml Schlagsahne	1 Vanilleschote
4 Eier (Kl. M, getrennt)	3 El Zucker	50 g Mandelstifte
200 g eingemachte Kirschen	4 Rosmarinzweige	

Kirschen abgießen und abtropfen lassen. Milchbrötchen in Stücke zupfen und in einer Schüssel mit der Sahne übergießen und 5 Min. einweichen. Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Zucker, die Hälfte der Mandeln und das Eigelb zu den Brötchen geben und mit einem Kochlöffel unterrühren. Eiweiß und eine Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Eischnee vorsichtig unter die Brötchenmasse heben. Masse in eine gefettete Auflaufform (30 x 20 cm) geben und mit den Kirschen, den übrigen Mandeln und dem Rosmarin belegen. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf einem Rost im unteren Drittel 50 Min. backen. Evtl. nach 35 Min. mit Alufolie abdecken.

Tim Mälzer am 21. 08. 2010

Orangen-Eis mit warmen Schoko-Küchlein

Für 4 Personen

für das Eis	5 Orangen	1 Vanilleschote
2 EL Orangenlikör	500 g Sahne	8 Eier
200 g Zucker		

Schokoladenküchlein:

60 g Bitterkuvertüre	60 g Butter, zimmerwarm	4 Eier
60 g Zucker		

Orangen:

5 Orangen	1 EL Zucker	4 EL Butter
2 cl Orangenlikör		

Für die Förmchen:

Butter	
Zucker	Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Für das Orangen-Eis die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Von den Orangen drei Teelöffel Orangenschale abreiben. Die Orangen hiernach halbieren und 500 Milliliter Saft auspressen. In einem Topf das Mark der Vanilleschote mit Orangensaft, -schale, Sahne und Orangenlikör verrühren. Das Ganze langsam aufkochen und vom Herd nehmen. Nun die Eier trennen. Die Eidotter mit dem Zucker verrühren und unter ständigem Rühren in die heiße Orangenmasse gießen. So lange rühren, bis die Masse anfängt cremig dick zu werden. Anschließend durch ein Sieb in die Eismaschine füllen und zu einer schönen Eiscreme gefrieren lassen. Für die Schokoladenküchlein die Kuvertüre in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die zimmerwarme Butter unterrühren und die Eier trennen. Die Eidotter mit 40 Gramm Zucker in einer Schüssel über dem Wasserbad schaumig schlagen, bis die Masse lauwarm ist. Anschließend wieder kalt schlagen und die Schokobutter unterrühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Die Förmchen fetten und mit Zucker austreuen. Die Masse zur Hälfte hineinfüllen und zehn Minuten im Backofen backen. Für die karamellisierten Orangen zwei Orangen schälen und filetieren. Aus den restlichen Orangen 250 Milliliter Saft auspressen. Den Zucker in der Pfanne zergehen lassen, mit dem Orangensaft ablöschen und den Orangenlikör zugeben. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne zerlassen und die Orangenfilets darin scharf von beiden Seiten anrösten und warm stellen. Das Ganze um die Hälfte einreduzieren und mit der restlichen Butter abbinden. Die fertigen Küchlein sofort auf Dessertteller stürzen und gemeinsam mit dem Orangen-Eis sowie den karamellisierten Orangen anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Horst Lichter am 27. Februar 2010

Orangen-Papaya-Gelee, Kokos-Mürbeteig, Preiselbeer-Sorbet

Für 4 Personen

6 Blatt Gelatine	400 g Preiselbeeren, tiefgekühlt	1 Zitrone, unbehandelt
350 g Zucker	2 Eier	75 g Mehl
60 g Kokosflocken	50 g Butter	25 g Puderzucker
6 Orangen	1 Papaya	Salz
Mehl		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zwei Blatt Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Zitrone pressen.

Für das Sorbet die Preiselbeeren auftauen lassen und in einem Mixer fein pürieren. Das Püree durch ein feines Sieb streichen. 300 Gramm davon abmessen.

250 Gramm Zucker und das Püree aufkochen und mit Zitronensaft mischen. Die Gelatine ausdrücken, in dem heißen Püree auflösen und anschließend abkühlen lassen. Die Eier trennen, dabei die Eigelb einzeln aufbewahren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die kalte Masse heben. Das Ganze in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Für den Mürbeteig 30 Gramm Kokosflocken in einer Pfanne ohne Fett rösten. Das Mehl, die Kokosflocken, Butter, Puderzucker und ein Eigelb mit einer Prise Salz rasch zu einem glatten Teig verarbeiten, in Folie wickeln und eine Stunde kalt stellen.

Den Teig anschließend drei Millimeter dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und zu acht Rechtecken von 3x6 Zentimetern ausschneiden. Den Mürbeteig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im Backofen zehn Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Für das Gelee die übrigen Blatt Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Zwei Orangen so schälen, dass die gesamte weiße Haut entfernt ist und die Filets heraustrennen. Den abtropfenden Saft dabei auffangen. Die Papaya schälen, entkernen und klein würfeln.

Die restlichen Orangen auspressen und 400 Milliliter Saft abmessen. Den Orangensaft mit dem restlichen Zucker aufkochen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Den Saft auf Eiswasser unter Rühren abkühlen, bis er zu gelieren beginnt.

Acht kleine Förmchen mit Orangenfilets und Papayawürfeln füllen, den Orangensud darauf gießen und im Kühlschrank erkalten und festwerden lassen.

Die Mürbeteigböden mit den übrigen Kokosraspeln bestreuen. Das Orangengelee kurz in heißes Wasser tauchen, aus den Förmchen stürzen und auf den Mürbeteig setzen. Das Sorbet dazu geben und das Ganze servieren.

Johann Lafer am 23. Januar 2010

Orangen-Schokoladen-Creme mit Erdbeeren und Basilikum

Für 20 Personen

Orangen-Schokoladen-Crème:

24 Blatt Gelatine	6 Vanilleschoten	2 l Sahne, 30 %
32 Eier	400 g Zucker	300 g Kuvertüre, Zartbitter
12 Orangen, unbehandelt	10 cl Orangenlikör	3 kg Erdbeeren
Meersalz		

Basilikum-Sahne:

2 Bund Basilikum	70 g Zucker	0,7 l Sahne, 33 %
3 Blatt Gelatine	Meersalz	Espuma-Flasche
Espuma-Kapseln		

Brownies:

500 g Schokoladen-Nuss-Brownies	12 cl Orangenlikör	1,3 l Sahne, geschlagen
4 Zitronen	Zucker, braun	

Orangen-Schokoladen-Crème:

Die Gelatine einweichen. Die Kuvertüre fein hacken. Die Schale der Orangen abreiben. Die Vanilleschoten der Länge nach halbieren und das Mark heraus schaben. Die zwei Liter Sahne mit den Vanilleschoten aufkochen und die Eigelb mit Zucker (in einer Metallschüssel) über einem Wasserbad aufschlagen. Die kochende Sahne unter Rühren zum Ei geben, so dass es abbindet (zur Rose abziehen). Wenn keine Bindung entstanden ist, die Schüssel auf dem Wasserbad weiter rühren, bis die Masse 80 Grad erreicht hat. Die Vanilleschoten entfernen und Gelatine, Kuvertüre, Orangenabrieb, Salz, Orangenlikör und Vanillemark in die heiße Eiermasse rühren und kühl stellen (ab und zu umrühren). Die Erdbeeren waschen, in mundgerechte Stücke schneiden, wenn nötig marinieren. Die Orangen von der Schale befreien, klein schneiden und getrennt zur Seite stellen.

Basilikum-Sahne:

Die Gelatine einweichen. Basilikum waschen, trocken schleudern und die Blätter zupfen. Die Stiele und ein Drittel der Blätter fein schneiden und diese mit Zucker, Salz, 250 Milliliter Sahne langsam auf circa 60 Grad erhitzen. Danach passieren, die Gelatine darin lösen und die restliche kalte Sahne einrühren. Nun die Sahne mit dem restlichen Basilikum darin lösen und die restliche kalte Sahne einrühren. Nun die Sahne mit dem restlichen Basilikum mixen. Durch ein ganz feines Sieb passieren, in eine Espuma-Flasche abfüllen und kalt stellen.

Brownies:

Die Brownies in grobe Würfel schneiden und mit dem Orangenlikör marinieren. Zieht die Gelatine in der Schokosahne leicht an, die geschlagene Sahne und die Brownies unterheben. Jetzt die Schokoladencreme, Erdbeeren und Orangen abwechselnd in Gläser, Blumenvasen oder ähnlich Gefäße einschichten. Oben Platz für die Basilikum-Sahne lassen und acht Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren zwei Kapseln in die Espuma drehen. Den Espuma auf die Crème geben und ab zum Buffet damit.

Tipp:

Wer möchte, kann auch frittierte Glasnudeln oder ähnliches darüber geben, damit noch eine knusprige Zutat den Gaumen erfreut. Hierfür einfach eine handvoll Glasnudeln in sehr heißes Öl geben. Wenn sich die Nudeln ausgedehnt haben, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit etwas Puderzucker bestreuen und mit dem Dessert genießen.

Ralf Zacherl am 04. Juni 2010

Passionsfrucht-Beeren-Pavlova

Für 4 Personen

Baiser:

2 Eier, M	0,5 TL Speisestärke	0,5 TL Weißweinessig
100 g Zucker		

Füllung:

1 Limette, unbehandelt	600 g Beeren, gemischt	2 EL Rum, weiß
2 Passionsfrüchte	250 g Ricotta	4 EL Zucker
100 g Sahne		

Den Backofen auf 125 Grad vorheizen.

Baiser:

Eiweiß halbsteif schlagen. Zucker einrieseln lassen und das Eiweiß steif und glänzend schlagen. Stärke darüber sieben, Essig zugeben und beides unterrühren. Mit Hilfe einer Spritztüle sieben Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Mit einem Löffel oben jeweils eine flache Mulde hineindrücken. Auf der mittleren Schiene circa zwei Stunden trocknen lassen. Eine Stunde im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Füllung:

Die Limette waschen und trocken reiben. Die Schale dünn abreiben und den Saft auspressen. Etwa ein Drittel der Beeren mit zwei Esslöffel Limettensaft und dem Rum fein pürieren. Passionsfrüchte halbieren, das Innere herauskratzen und unter das Püree mischen. Restliche Beeren unterheben und kalt stellen. Restlichen Limettensaft, abgeriebene Limettenschale, Ricotta und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Baisers samt Papier vom Blech ziehen, sechs Baisers auf Teller geben, Crème und Beeren-Ragout d. drauf verteilen. Restliches Baiser grob zerbröckeln und darüber geben.

Tipp:

Dieses Dessert kann super vorbereitet werden: Die Baisers werden schon am Vortag gebacken und lose mit einem Bogen Küchenpapier aufbewahrt (nicht kalt stellen oder luftdicht verpacken, sonst werden sie weich). Die Beerensoße wird einige Stunden vorher zubereitet und abgedeckt kalt gestellt. Die Ricottacreme kann ebenfalls schon zubereitet werden, allerdings ohne die Sahne – die wird erst kurz vor dem Anrichten unter das Dessert gehoben.

Cornelia Poletto am 19. März 2010

Pfannkuchen mit Nougat-Creme und Florentiner-Eis

Für 4 Personen

Pfannkuchen:

100 g Mehl	1 Prise Salz	1 EL Vanillezucker
3 Eier	300 ml Milch	50 g Butter, flüssig
Orangensaft	Tonkabohne	Orangensaft
Öl		

Nougatcreme:

0,5 Orange, unbehandelt	90 g Zartbitterschokolade	100 g Nougat
2 Blätter Gelatine	1 Ei	1 EL Zucker
300 g Schlagsahne	1 Stange Zimt	

Florentinereis:

1 Vanilleschote	250 ml Milch	250 g Sahne
90 g Zucker	5 Eier	150 – 200 g Florentiner-Salz

Fertigstellung:

1 EL Zucker	200 ml Orangensaft	2 EL Butter, kalt
100 g Schlagsahne	1 TL Vanillezucker	Erdbeeren
Himbeeren	Minze	Himbeersoße

Pfannkuchen:

Das Mehl sieben und mit dem Salz und Vanillezucker in eine Schüssel geben. Etwas Tonkabohne hinein reiben. Mit Milch und Eiern glatt rühren. Zum Schluss die Butter dazu geben. Den Teig am besten 30 Minuten ruhen lassen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, dünn mit Öl oder geklärter Butter und Orangensaft auspinseln und nacheinander die Pfannkuchen goldbraun ausbacken.

Nougatcreme:

Die Schale der Orange abreiben. Die Schokolade mit dem Nougat in einer Schüssel auf dem dampfenden Wasserbad schmelzen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Ei mit dem Zucker in einem Kessel über dem Wasserbad schaumig schlagen, die aufgelöste Schokoladen-Nougatmischung zugeben und die aufgeweichte Gelatine zugeben. Die Sahne hinein rühren, etwas Orangenabrieb dazu geben und etwas Zimt hinein reiben. Für mindestens eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Florentinereis:

Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen. Milch, Sahne, die Hälfte des Zuckers, das Vanillemark und die Schote in einen Topf geben und aufkochen lassen. Währenddessen einen kleinen Topf mit drei Zentimeter hoch Wasser befüllen und aufkochen lassen. Drei Eigelb, zwei Eier und den übrigen Zucker mit einer Prise Salz in einem Schlagkessel mit einem Schneebesen hell-schaumig aufschlagen. Die kochende Vanillemilch unter Rühren nach und nach hinzufügen und den Schlagkessel auf den kleinen Topf über den aufsteigenden Wasserdampf stellen. Mit einem Gummischaber die Eiermilch nun beständig aber ruhig von der Kesselwand weg rühren. Dabei auf 75 bis maximal 80 Grad erhitzen und sofort durch ein Sieb gießen, so bleiben die Vanilleschoten zurück und die Soße kühlt gleichzeitig etwas ab. Auskühlen lassen und in einer Eismaschine zu einem cremigen Eis frieren. Die Florentiner in kleine Stücke schneiden und kurz in der Eismaschine mit rühren lassen. In einen vorgefrosten Behälter füllen, mit Backpapier direkt bedecken und bis zum Gebrauch in den Froster stellen

Fertigstellung:

Den Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen und mit Orangensaft ablöschen. Etwas einkochen lassen, dann die Butter langsam einrühren, dabei die Pfanne vom Herd ziehen. Die Sahne mit

dem Vanillezucker cremig aufschlagen. Die Pfannkuchen auf Tellern anrichten, mit der Orangensoße, Vanillesahne und Himbeersoße beträufeln. Mit Hilfe eines Eisportionierers aus dem Pralinenmousse und Florentinereis Kugeln ausstechen und mit den Beeren und der Minze auf den Pfannkuchen anrichten.

Alfons Schuhbeck am 30. Juli 2010

Pistazien-Pfannkuchen-Torte mit Rhabarber-Sorbet

Für 4 Personen

25 g Butter	125 g Mehl	250 ml Milch
5 Eier	50 g Pistazien	340 g Zucker
250 g Mascarpone	250 g Magerquark	2 Zitronen, unbehandelt
1 Vanilleschote	7 Blatt Gelatine, weiß	100 ml Pflaumenwein
300 g Rhabarber	250 ml Weißwein	3 cl Grenadinesirup
2 EL Butterschmalz	150 g gemischte Beeren	Salz

Die Butter in einem Topf schmelzen und zusammen mit zwei Eiern, Milch, Pistazien, zehn Gramm Zucker, Mehl und einer Prise Salz in einen hohen Becher geben. Das Ganze fein pürieren und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig anschließend zehn Minuten ruhen lassen. Das Butterschmalz zerlassen und damit eine flache beschichtete Pfanne dünn auspinseln. Danach mit einer Schöpfkelle Teig in die Pfanne geben, leicht schwenken und goldgelb backen. Den Crepe wenden und auf der anderen Seite ebenfalls goldgelb backen. Auf diese Weise sechs bis acht Crepes backen und abkühlen lassen. Für die Füllung die Schale einer Zitrone reiben und den Saft auspressen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Mascarpone mit dem Quark und dem Zitronensaft sowie der abgeriebenen Schale und dem ausgekratzten Vanillemark schaumig aufmixen. Fünf Blatt Gelatine in kaltem Wasser fünf Minuten einweichen lassen. Den Pflaumenwein in einem Topf erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die restlichen Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, danach 80 Gramm Zucker nach und nach einrieseln lassen. Nun den Pflaumenwein unter die Mascarponecreme mischen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Crepes in der Größe einer Springform mit 18 Zentimetern Durchmesser ausstechen. Anschließend die Springform mit Frischhaltefolie auslegen. Auf den Boden der Springform einen Crepe legen, mit drei Esslöffel Mascarponecreme bestreichen, mit einem Crepe bedecken und erneut mit der Crème bestreichen. So fortfahren, bis Crepes und Mascarponecreme aufgebraucht sind. Das Ganze zuletzt mit einem Crepe bedecken und die Torte im Kühlschrank ein bis zwei Stunden kalt stellen. Für das Sorbet den Rhabarber schälen und klein würfeln. Die übrige Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Weißwein mit dem restlichen Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Rhabarberstücke darin einige Minuten bissfest kochen und anschließend in ein kaltes Gefäß umfüllen. Die ausgedrückte Gelatine in dem Sud auflösen. Den Saft der verbliebenen Zitrone pressen, mit dem Sud und dem Grenadinesirup mischen und in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die Pfannkuchentorte aus der Form lösen, in Stücke schneiden und jeweils mit einer Kugel Sorbet und frischen Beeren garniert servieren.

Johann Lafer am 03. April 2010

Quark-Küchle mit glasierten Erdbeeren

Für 2 Personen

300 g Erdbeeren	1 Zitrone, unbehandelt	3 Zweige Minze
3 EL Semmelbrösel	180 g Quark	2 Eier
1 TL Butterschmalz	20 ml Himbeergeist	2 Vanilleschoten
1 Prise Zucker	2 EL Puderzucker	1 Prise Salz

Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Zitrone reiben, anschließend halbieren und auspressen. Den Quark mit dem Eigelb, dem Vanillemark, etwas Zucker, der Zitronenschale, etwas Zitronensaft und einer Prise Salz verrühren. Anschließend die Semmelbrösel einrühren. Das Ganze acht Minuten quellen lassen. Anschließend Küchle ausstechen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen, die Küchle bei milder Hitze langsam braten und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen. Die Erdbeeren putzen, vom Strunk befreien, ein Drittel mit Puderzucker, etwas Himbeergeist und etwas Zitronensaft fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb gießen. Die restlichen Erdbeeren vierteln und mit dem Erdbeermark und dem restlichen Himbeergeist glasieren. Die Quarkküchle mit den glasierten Erdbeeren auf Tellern anrichten und mit den Minzzweigen garnieren.

Alexander Herrmann am 04. Juni 2010

Quark-Klöße mit Erdbeeren

Für 2 Personen

250 g Erdbeeren	450 g Backquark	0,5 Zitrone
40 g Butter	150 g Mie-de-pain	90 g Puderzucker
4 Eier	0,5 Chilischote	0,5 Vanilleschote
Salz		

Die Butter mit dem 40 Gramm Puderzucker schaumig schlagen, zwei der Eier trennen, die Eigelb mit den restlichen Eiern vermischen und langsam zu der Butter geben. Schale von der Zitrone reiben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Das Mie de pain, eine Prise Salz, Zitronenschale und das Vanillemark dazugeben, vermengen und den Quark dazugeben. Die Masse zu Knödeln drehen und in Salzwasser zehn Minuten ziehen lassen. Die Chilischote längs aufschneiden und von den Kernen befreien, klein schneiden. 125 Gramm der Erdbeeren vom Grün befreien und mit dem restlichen Puderzucker und der Chilischote mixen. Die andere Hälfte der Erdbeeren ebenfalls vom Grün befreien und mit den gemixten Erdbeeren marinieren. Die Quarkklöße auf einem Teller anrichten und mit den Erdbeeren garnieren.

Steffen Henssler am 11. Juni 2010

Quitten-Mousse-Törtchen mit Macadamia-Hippen

Für 4 Personen

600 g Quitten	100 g Zucker	200 ml Weißwein
1 Stange Zimt	1 Schote Vanille	5 Blatt Gelatine
150 ml Schlagsahne	2 Eier	50 g Butter
100 g Puderzucker	100 g Mehl	2 EL Kakaopulver
150 g Macadamianüsse, ungesalzen	Puderzucker	

Die Quitten schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Nun die Quitten zusammen mit dem Zucker in einen Topf geben. Weißwein angießen, die Zimtstange, das Vanillemark sowie die Vanilleschote zugeben und aufkochen. Bei milder Hitze sehr weich kochen lassen. Die Quittenstücke aus dem Weißweinsud heben und in einem Mixer fein pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen und 350 Gramm davon abwiegen. 100 Milliliter Weißweinsud abmessen und nochmals aufkochen. Die Gelatineblätter fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in dem heißen Weißweinsud auflösen. Zum Quittenpüree geben, gut verrühren und auf einer Schüssel mit Eiswasser unter Rühren abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen. Sobald die Quittenmasse zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Auflaufform geben und glatt streichen. Abgedeckt im Kühlschrank zwei bis drei Stunden fest werden lassen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Eier trennen und das Eiklar auffangen. Die Butter in einem Topf zerlaufen lassen und mit Puderzucker, Mehl, Kakao und Eiweiß zu einem glatten Teig verrühren. Alles zehn Minuten ruhen lassen. Den Teig mit Hilfe einer Streichpalette oder eines Teigschabers und einer Kreisschablone (sechs Zentimeter Durchmesser) dünn auf eine Backmatte aufstreichen. Die Macadamianüsse fein hacken. Den Teig anschließend mit den gehackten Nüssen bestreuen und im vorgeheizten Backofen fünf bis sechs Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und mit einer Streichpalette vorsichtig von der Backmatte lösen. Die Quittenmousse mit einem Ring (fünf Zentimeter Durchmesser) ausstechen oder mit einem Löffel Nocken aus der Masse abstechen. Zum Anrichten eine Macadamiahippe auf jeden Teller geben und ein Stück Quittenmousse daraufsetzen. Erneut eine Hippe und danach wieder Mousse daraufgeben. Mit einer weiteren Hippe belegen. Abschließend mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 13. November 2010

Rahm-Schmarrn mit Zwetschgen-Röster

Für 2 Personen

5 Zwetschgen	1 Zitrone, unbehandelt	1 Orange, unbehandelt
4 Eier	1 EL Rosinen	1 EL Mandelblätter
50 g Mehl	250 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
1 EL Puderzucker	1 EL Speisestärke	2 Nelken
1 Zimtstange	1 EL Butterschmalz	100 ml Schlagsahne
10 ml Stroh-Rum	200 ml Rotwein	Salz

Die Zwetschgen putzen, halbieren und entkernen. Die Eier trennen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Orange in Scheiben schneiden. 200 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Rotwein ablöschen. Die Nelken, die Zimtstange und zwei Orangenscheiben mit hinein geben und einige Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit einem Esslöffel Wasser vermengen und die Rotwein-Zucker-Mischung damit abbinden. Die Nelken, den Zimt und die Orangenscheiben entfernen und den Sud über die Zwetschgen geben. Das Eiklar mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Das Mehl mit der Sahne, dem Eigelb, dem Vanillezucker, dem Strohrum, einem Achtel des Zitronenabriebs und einer Prise Salz zu einem glatten Teig vermengen. Anschließend die steifgeschlagene Eiklar-Zucker-Mischung unterheben. Einen Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Rahmschmarrn darin ausbacken und dabei die Rosinen und die Mandelblätter darüber streuen. Den Rahmschmarrn mit einer Gabel in Stücke reißen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Den Rahmschmarrn mit dem Zwetschgenröster auf Desserttellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 10. September 2010

Rahm-Strudel-Soufflé, Vanille-Sabayon, Dörraprikosen

Für 4 Personen

Eingelegte Dörraprikosen:

150 g Dörraprikosen	2 cl Aprikosenbrand	60 g Zucker
100 ml Weißwein	150 ml Aprikosensaft	1 Stange Zimt

Milchrahmstrudel-Soufflé:

80 g Zucker	1 Zitrone	30 g Rosinen
3 cl Rum	50 g Butter	50 g Mehl
1 Vanilleschote	200 ml Milch	4 Eier, M
100 g Sauerrahm	Strudelteig	Butter, flüssig
Zucker		

Vanillesabayon:

1 Vanilleschote	120 ml Milch	4 Eier
80 g Puderzucker	Puderzucker zum Bestreuen	

Eingelegte Dörraprikosen:

Die Dörraprikosen mit dem Aprikosenbrand übergießen und zehn Minuten ziehen lassen. Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren, mit dem Weißwein und Aprikosensaft ablöschen und einmal aufkochen. Die Aprikosen und die Zimtstange zugeben und alles acht bis zehn Minuten leise köcheln lassen. Anschließend abkühlen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Milchrahmstrudel-Soufflé:

Die Souffléförmchen sehr sorgfältig mit flüssiger Butter auspinseln. Zucker hinein geben und die Förmchen so lange wenden, bis sie vollständig mit Zucker ausgekleidet sind. Die Förmchen mit Strudelteig auslegen. Die Zitrone heiß abspülen, die Schale fein abreiben. Rosinen in Rum einlegen. Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl unter Rühren dazu geben und zwei Minuten ohne Farbe anschwitzen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch mit Vanillemark und Zitronenschale einmal aufkochen. Die heiße Vanillemilch unter Rühren zur Mehlschwitze geben und bei mittlerer Hitze so lange abbrennen, bis sich ein weißer Belag am Boden bildet. Die dickflüssige Masse zum Weiterverarbeiten in eine Schüssel umfüllen. Die Eier trennen, das Eiweiß bis zur weiteren Verarbeitung kalt stellen. Zuerst Eigelb nach und nach unter die Mehlmasse rühren, anschließend den Sauerrahm und die eingelegten Rosinen mit dem Rum. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei nach und nach den 80 Gramm Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee mit einem Spatel unter die Masse heben. Die vorbereiteten Förmchen bis knapp unter den Rand mit der Soufflémasse füllen, auf ein tiefes Backblech stellen und in die vorletzte Schiene des Backofens schieben. Mit kochendem Wasser befüllen, so dass die Förmchen etwa bis zur Hälfte im Wasser stehen. Die Soufflés im vorgeheizten Backofen auf der untersten Einschubleiste zwölf bis 15 Minuten garen.

Vanillesabayon:

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch mit dem Vanillemark einmal aufkochen. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Puderzucker in eine große Schlagsschüssel geben. Die heiße Vanillemilch langsam zugeben und unter ständigem Rühren mit dem Eigelb mischen. Die Masse über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Vom Feuer nehmen und noch kurz weiterschlagen, damit der Schaum nicht gerinnt. Die Aprikosen auf den Tellern verteilen und das Soufflé jeweils in die Mitte stürzen. Mit Puderzucker bestreuen und mit der Sabayon beträufeln.

Johann Lafer am 29. Januar 2010

Rhabarber-Kompott

Für 6 Personen

5 Stangen Rhabarber (500 g) 4 El brauner Zucker 3 El Himbeergeist (Obstler)
1–2 El Vanillezucker

Rhabarber putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zucker in einem Topf schmelzen, Rhabarber zugeben und 2 Minuten andünsten. Himbeergeist zugeben und den Rhabarber unter gelegentlichem Rühren bei milder Hitze 10 Minuten garen. Mit Vanillezucker abschmecken.

Tim Mälzer am 17. 04. 2010

Rhabarber-Törtchen

Für 12 Törtchen:

250 g geputzter Rhabarber	100 g Zucker	80 ml raffiniertes Rapsöl
1 Ei	1 Tüte Vanillezucker	250 g Jogurt (1,5%)
50 g weiße Schokolade	50 g Haselnusskerne, gehackt	10 g geschälter Ingwer
300 g Weizenvollkornmehl	1 TL Natron	1 TL Backpulver
0,5 TL Salz		

Für den Guss:

50 g Zucker 1 EL Butter

Nach Belieben:

1 TL Zimtpulver

Eine Schüssel bereitstellen. Darin den Zucker, das Rapsöl, ein mittelgroßes Ei, den Vanillezucker, den Jogurt sowie die gehackten Nüsse und Schokolade mischen. Ingwer schälen und fein würfeln, hinzugeben. Anstelle von Jogurt kann es Buttermilch sein, anstelle von Nüssen Mandeln.

In einer zweiten Schüssel Mehl mit Salz, Natron und Backpulver vermischen. Langsam unter die erste Mischung einrühren.

Rhabarber waschen, schälen, in 1 Zentimeter breite Stücke schneiden. Blanchieren ist nicht notwendig. Ofen auf 200 Grad vorheizen, bei Umluft auf 180 Grad.

Das Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Jeweils 1 Esslöffel Teig einfüllen, dann mit Rhabarberstücken belegen. 12 Stück für später aufbewahren. Den restlichen Teig gleichmäßig verteilen.

Für den Guss Butter schmelzen, Zucker und - wer es mag - Zimtpulver einrühren. Den Guss auf den Törtchen verteilen und jedes mit einem Stück Rhabarber dekorieren. Etwa 20 Minuten backen.

test Mai 2010

Romantische Torten-Bombe

Für 4 Personen

10 Butterkekse	400 g Butter	0,5 Zitrone, unbehandelt
1 Pomelo	1 Grapefruit	1 Orange
1 Schote Chili	Schaumküsse	Pistazienkerne
Campari	Weißwein	Zucker
Mehl	Butter	

Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zu größeren Stückchen zermahlen. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Butter mit einer Prise Zucker sowie Abrieb und Saft der Zitrone verrühren und die Keksbrösel unterheben, bis es einen kompakten Teig ergibt. Diesen in eine Tortenform oder einen Ausstechring am Boden fünf Millimeter dünn ausstreichen. Im Kühlschrank erstarren lassen. Die Pomelo, Grapefruit und Orangen filetieren, die Filets dritteln und dekorativ auf dem Keksboden auslegen. Aus dem restlichen Saft der Zitrusfrüchte inklusive etwas Zucker, einem Schuss Campari und Weißwein aufkochen lassen und mit Hilfe etwas Mehlbutter (Mehl und Butter im Verhältnis 1:1 verrührt) abbinden, also

in die kochende Flüssigkeit einrühren und sämig binden lassen. Kurz vor dem Servieren die abgekühlte Glasur über die Zitrusfrüchte träufeln. In einer Pfanne zwei Esslöffel Zucker dünn ausstreuen und die Pistazienkerne flach darüber streuen. Bei mittlerer Hitze ganz langsam karamellisieren lassen, dann gelegentlich die Pistazienkerne schwenken, so dass sie rösten und von allen Seiten mit Zucker vermischt sind. Gegebenenfalls noch einen bis zwei Teelöffel Zucker nach und nach vorsichtig hinzugeben. Auf ein Backblech geben und abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren dekorativ auf die Torte geben. Von den Schaumküissen den Boden entfernen, den Schokoladenüberzug samt Eiweiß mit Hilfe einer Gabel leicht zerdrücken und mit ein paar zermahlene Butterkekse zu Streuseln vermischen. Diese leicht auf die Torte geben, den Ring vorsichtig von der Torte ablösen und servieren. Die Chilischote der Länge nach vier bis fünf mal einschneiden, in kaltem Wasser kurz einlegen, so dass die zu einer Blüte ähnlich aufbricht und dekorativ neben die Torte legen.

Alexander Herrmann am 01. Oktober 2010

Rosen-Safran-Creme mit Mandel-Soße und Chili-Äpfeln

Für 4 Personen

Kandierte Rosenblätter:

2 Rosen, hellrot aufgeblüht, unbehandelt 2 Eier
2 TL Wasser 6 EL Kristallzucker

Rosen-Safrancreme:

0,5 Orange, unbehandelt 0,5 Zitrone, unbehandelt 60 g Zucker
1 Stück Zimtrinde 400 ml Milch 0,5 Schote Vanille
100 g Milchreis 1 EL Orangenlikör 1 Döschen Safran-Fäden
3,5 Blatt Gelatine 0,5 – 1 TL Rosenwasser 2 Eier
100 g Schlagsahne Salz

Mandelsoße:

100 g Schlagsahne 1 EL Amaretto

Chiliäpfel:

1 Apfel 1 EL Puderzucker 1 EL Butter
1 EL Apfelsaft 1 TL Butter, braun Chiliflocken, mild

Den Backofen auf 50 Grad vorheizen.

Kandierte Rosenblätter:

Von den Rosen die einzelnen Blätter abzupfen. Das Eiweiß mit dem Wasser verquirlen, die Blätter mithilfe eines Pinsels beidseitig damit dünn bestreichen und den Zucker satt auf beide Seiten der Blätter streuen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben und in etwa drei bis vier Stunden trocknen lassen. Die Hälfte der Blätter grob zerstoßen. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Rosen-Safrancreme:

Einen Streifen Schale aus der Orange und der Zitrone herausschneiden. Ein Drittel des Zuckers mit etwas frisch geriebenem Zimt vermischen und mit Milch, Salz und dem Vanillemark aufkochen lassen. Den Milchreis hinein rühren, Zitronen- und Orangenschale einlegen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen in etwa 30 Minuten ausquellen lassen. Dabei hin und wieder umrühren. Den Orangenlikör erwärmen, die Safran-Fäden hinein rühren und zehn Minuten ziehen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im noch heißen Reis auflösen. Den Safran mit den zerstoßenen Rosenblättern und das Rosenwasser hinein rühren und etwas auskühlen lassen. Das Eiweiß mit dem übrigen Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen, unter den lauwarmen Reis ziehen und auskühlen lassen. Die Sahne cremig aufschlagen und unter den ausgekühlten Reis heben. In Portionsförmchen füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Mandelsoße:

Die Sahne sämig schlagen und mit Amaretto süßen.

Chiliäpfel:

Den Apfel schälen, vierteln, das Kernhaus entfernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne den Puderzucker hell karamellisieren. Die Apfelspalten hinein legen und darin auf beiden Seiten anbraten. Butter, Apfelsaft und braune Butter hinzufügen und mit einer Prise Chiliflocken bestreuen. Die Crème bis zum oberen Rand in kochend heißes Wasser tauchen, auf Dessertteller stürzen und die Mandelsoße außen herum ziehen. Die Chiliäpfel daneben legen.

Alfons Schuhbeck am 19. November 2010

Rotwein-Birne im Käse-Teig gebacken

Für 2 Personen

2 Birnen, klein süß	125 ml Rotwein, trocken	40 g Allgäuer-Emmentaler
3 Eier	1 Zimtstange	1 Nelke
1 Vanilleschote	100 ml Sahne	70 g Mehl
4 EL Zucker	1 TL Nelken, gemahlen	Rapsöl

Den Käse fein raspeln und mit der Sahne, einem Ei, 50 Gramm Mehl und einer Prise Salz zu einem Teig verrühren und quellen lassen. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Den Rotwein mit zwei Esslöffeln Zucker, einer halben Vanilleschote, der Nelke, einer halben Zimtstange und den Birnen 15 Minuten kochen. Die Birnenstücke aus dem Wein nehmen und abtropfen lassen. Ein Eiweiß trennen, halbsteif schlagen und unter den Käseteig heben. Die Birnenhälften im restlichen Mehl wenden, durch den Teig ziehen und in heißem Rapsöl goldbraun backen. Das Nelkenpulver mit dem restlichen Zucker mischen und die gebackenen Birnen darin wenden. Den Rotwein passieren und mit zwei Eigelb über dem Wasserbad zu einer Weinschaumsoße aufschlagen. Die Birnen mit der Soße auf Tellern anrichten.

Kolja Kleeberg am 29. Januar 2010

Rotwein-Zwetschgen mit Vanille-Sabayon

Für 2 Personen

10 Zwetschgen	1 Zitrone, unbehandelt	3 Eier
100 ml Weißwein	300 ml Rotwein	100 ml Portwein
1 Zimtstange	1 Vanilleschote	2 EL brauner Zucker
2 EL Zucker	Weizenstärke	

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Den braunen Zucker mit dem Portwein in einen Topf geben und solange einköcheln lassen, bis Blasen entstehen. Nun den Rotwein hinzugeben und die Zimtstange dazugeben. Das Ganze um ein Drittel einköcheln lassen. Die Zwetschgen vierteln, entkernen, in eine Auflaufform geben, mit dem heißen Rotwein aufgießen, gut mit Alufolie abdecken und bei 160 Grad circa 15 Minuten im Backofen schmoren. Anschließend die Zimtstange aus dem Schmorsud nehmen und in zwei dekorative Gläser füllen. Etwas Weizenstärke mit Wasser anrühren. Den Schmorsud in einen kleinen Topf umfüllen und mit ganz wenig angerührter Weizenstärke ganz leicht abbinden. Anschließend wieder über die Rotweinzwetschgen träufeln. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Etwas von der Schale der Zitrone reiben. Anschließend die Zitrone auspressen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Eier trennen und die Eigelbe zusammen mit dem Zucker und dem Weißwein sowie dem Vanillemark in eine Schüssel geben und über dem Wasserdampf schaumig aufschlagen, bis eine cremige, feste Bindung entstanden ist. Das Ganze mit ein paar Tropfen Zitronensaft und etwas Zitronenschale abrunden. Die Vanillesabayon sofort vom Wasserbad nehmen und auf die Zwetschgen geben, da sonst das Eigelb stocken kann. Die Rotweinzwetschgen mit der Vanillesabayon kurz in den Dessertgläsern stehen lassen und dann servieren.

Alexander Herrmann am 22. Oktober 2010

Süße Frühlingsrollen mit Erdbeer-Soja-Soße

Für 2 Personen

4 Frühlingsrollenblätter	250 g Erdbeeren	1 Limette, unbehandelt
1 Ei	50 g Amarettini	100 g Mascarpone
1 EL Speisestärke	50 g Zucker	1 EL Amaretto
50 ml Sojasoße	2 EL Puderzucker	1 TL fruchtiges Currypulver
Pflanzenöl		

Das Ei trennen. Die Amarettini zerbröseln und mit der Mascarpone, der Speisestärke und dem Eigelb in einer Schüssel vermengen. Anschließend mit dem Amaretto abschmecken. Die Frühlingsrollenblätter auslegen, längs halbieren und jeweils am unteren Rand etwas Amarettini-Masse verteilen. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen, an den Seiten einklappen und aufrollen. am Ende gut verschließen, so dass die Masse nicht auslaufen kann. So fortfahren, bis acht Frühlingsrollen entstanden sind. Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und darin die Frühlingsrollen goldgelb ausbacken und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Erdbeeren vom Grün befreien, die Hälfte davon klein würfeln, den Rest in einem hohen Becher fein pürieren. Den Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren, die Erdbeerwürfel zugeben und darin schwenken. Mit der Sojasoße ablöschen und sämig einkochen lassen. Die Limettenschale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Nun die gebratenen Erdbeerwürfel unter das Erdbeerpüree mischen und mit dem Limettensaft und der Limettenschale abschmecken. Den Puderzucker mit dem Currypulver mischen. Die Frühlingsrollen auf Tellern anrichten mit dem Puderzucker-Currygemisch garnieren und mit der Erdbeersoße servieren.

Johann Lafer am 16. Juli 2010

Süße Knusper-Türmchen

Für 4 Personen

500 ml Sonnenblumenöl	12 Blätter Frühlingsrollen-Teig (TK)	200 g gem. Beerenfrüchte
4–6 El Cassis	1–2 El Zitronensaft	250 ml Schlagsahne
200 g Crème-fraîche	6 El Puderzucker	4 Stiele Zitronenmelisse

Öl in einem Topf erhitzen. Teigblätter bei mittlerer Hitze nacheinander hellgelb frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Früchte verlesen, putzen und evtl. halbieren, mit dem Cassis (oder Zucker) und Zitronensaft mischen. Sahne steif schlagen. Crème-fraîche mit 4 El Puderzucker verrühren. Sahne unterheben. Die Teigblätter mit Puderzucker bestreuen und abwechselnd mit der Crème-fraîche-Sahne und den Früchten zu 4 Türmchen schichten. Mit Zitronenmelisse verziert servieren.

Tim Mälzer am 05. 06. 2010

Süße Lasagne mit Bolognese aus Waldfrüchten

Für 4 Personen

0,5 Bund Minze	300 g Blaubeeren	200 g Puderzucker
2 EL Stärke	1 Apfel	1 Birne
100 ml Sahne	100 g Mascarpone	10 Lasagneblätter
4 Eier	50 ml Weißwein	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Die Minze waschen und in feine Julienne schneiden. Die Blaubeeren mit 100 Gramm Puderzucker aufkochen. Austretenden Saft mit einem Esslöffel Stärke abbinden. Apfel und Birne in ganz feine Würfel schneiden und mit 50 Gramm Puderzucker anschwitzen. Mit Sahne und Mascarpone auffüllen, mit der restlichen Stärke abbinden und die Minze dazugeben. Die Lasagneblätter kochen und ein Blatt in eine Auflaufform geben. Mit Beerenkompott bestreichen, ein neues Blatt auflegen, mit Apfel-Birnenbechamel bestreichen, dann wieder ein Blatt auflegen und Beerenkompott zum Schluss mit Lasagneblättern abdecken. Mit Alufolie abdecken und für circa 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Drei Eigelb, ein Vollei, Weißwein und restlichen Puderzucker auf dem Wasserbad mit einem Schneebesen warm schaumig zu einer Weinschaumsoße aufschlagen. Die Folie entfernen, die Lasagne mit der Weinschaumsoße übergießen und mit dem Bunsenbrenner gratinieren.

Sarah Wiener am 30. April 2010

Süße Polenta-Creme mit Äpfeln, Grappa-Rosinen

Für 4 Personen

Polentacreme:

40 g Rosinen	2 cl Grappa	3 Äpfel, klein
30 g Butter	1 EL Zucker, braun	2 EL Weißwein
2 EL Pinienkerne	480 ml Milch	50 g Zucker
80 g Maisgrieß		

Eierlikörschaum:

100 ml Eierlikör	100 ml Sahne
------------------	--------------

Polentacreme:

Die Rosinen in Grappa einweichen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Äpfel darin andünsten. Mit braunem Zucker bestreuen und mit Weißwein ablöschen. Grappa-Rosinen und Pinienkerne zugeben und kurz mit den Äpfeln weiterdünsten. Die Äpfel sollen fast gar sein, aber nicht zerfallen. Milch und Zucker aufkochen. Den Maisgrieß einrühren und weiterhin einige Minuten rühren, bis der Brei dick wird.

Eierlikörschaum:

Den Eierlikör mit der Sahne verrühren und in einen Sahne-Siphon geben, zwei CO2-Patronen aufschrauben und kräftig schütteln. Die Polentacreme auf sechs Portionsschälchen verteilen. Unmittelbar vor dem Servieren die Äpfel auf die warme Polentacreme verteilen und mit einem Tupfer Eierlikörschaum aus dem Sahnephon garnieren.

Tipp:

Nach Geschmack kann noch etwas Safran in die Polentacreme gegeben werden.

Sarah Wiener am 26. März 2010

Süßer Kaiserschmarrn

Für 2 Personen

1 Grundrezept Kaiserschmarren 3 El Butter 3 El Zucker
Puderzucker

1 Grundrezept Kaiserschmarren zubereiten. 2 El Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Mit 1 El Zucker bestreuen. Teig in die Pfanne gießen und bei mittlerer Hitze 5 Min. braten. Pfannengriff evtl. mit Alufolie umwickeln. Im heißen Ofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 10 Min. backen. Kaiserschmarren aus dem Ofen nehmen, 1 El Butter und 2 El Zucker zugeben. Den Schmarren mit 2 Holzspateln in Stücke reißen und wenden. Bei mittlerer Hitze 5 Min. nachbraten. Mit Puderzucker bestreuen und mit Kompott servieren.

Tim Mälzer am 28. 10. 2010

Süßes Omelette mit karamellisierten Pflaumen

Für 4 Personen

350 g Pflaumen	350 ml Portwein	200 g Crème-fraîche
110 g Zucker	60 g Butter	20 g Ingwer
3 Eier	1 Prise Salz	30 g Mehl
1 Vanilleschote	2 EL Zucker, braun	1 Zitrone, unbehandelt
1 Orange, unbehandelt	2 EL Sahne	1 Pck. Vanillezucker
2 EL Puderzucker		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Pflaumen putzen, halbieren, entsteinen und danach in Spalten schneiden. 20 Gramm Butter in einem Topf erhitzen. Die Pflaumen dazugeben, mit dem braunen Zucker bestreuen und karamellisieren. Die Schale der Orange und Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Danach den Ingwer schälen und grob zerdrücken. Circa drei Viertel der Pflaumen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Mit dem Portwein die noch verbleibenden Pflaumen im Topf ablöschen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Ingwer, Vanilleschote und -mark, einen Teelöffel Zitronenabrieb und circa zwei Teelöffel Orangenabrieb dazugeben und für circa fünf Minuten andünsten. Nun den Ingwer und die Vanilleschote wieder entfernen und die Pflaumen in der Soße pürieren. Das Pflaumenmus mit Zitronen- und Orangensaft sowie 60 Gramm Zucker abschmecken. Die Sahne mit der Crème-fraîche und dem Vanillezucker verrühren, anschließend kühl stellen. Die Eier trennen. Die Eidotter mit 20 Gramm Zucker, der restlichen Zitronenschale und einer Prise Salz mit dem Handmixer circa fünf Minuten cremig schlagen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und den restlichen Zucker langsam einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Eigelbmasse heben, anschließend das Mehl darauf sieben und vorsichtig unterheben. In zwei ofenfesten Pfannen jeweils 20 Gramm Butter zerlassen und die Omelettemasse gleichmäßig darin verteilen. Anschließend in den Backofen geben und circa zehn Minuten backen. Danach das Ganze aus dem Ofen herausnehmen und auf Teller geben. Die Omelettes abschließend mit Puderzucker bestäuben und mit dem Pflaumenmus, den übrigen karamellisierten Pflaumen und der Crème anrichten und servieren.

Horst Lichter am 21. August 2010

Salziger Kaiserschmarrn

Für 2 Personen

1 Grundrezept Kaiserschmarren	140 g Maiskerne, Dose	4-5 El Olivenöl
1 Zwiebel	1 El Knoblauchöl	100 g gekochter Schinken
Salz	1-1 Tl Cayennepfeffer	100 g geraspelter Gouda

1 Grundrezept Kaiserschmarren zubereiten. Maiskolben putzen und die Kerne vom Kolben schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mais darin anbraten. Zwiebel in Streifen schneiden, mit dem Knoblauchöl zum Mais geben und 1 Min. mitbraten. Schinken würfeln und zugeben. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Kaiserschmarrenteig darüber verteilen. Bei mittlerer Hitze 2 Min. braten. Mit dem Käse bestreuen. Pfannengriff evtl. mit Alufolie umwickeln. Im heißen Ofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 10 Min. backen. Den Schmarren auf einen Teller stürzen, mit etwas Olivenöl beträufeln.

Tim Mälzer am 28. 10. 2010

Saturn von Bitterschoko, Ananas-Sorbet, Sternanis-Eis

Für 4 Personen

Ausbackteig:

250 g Mehl	2 Eier	50 g Butter
250 ml Sekt	5 g Salz	50 g Puderzucker
50 g Kakao		

Ganache:

90 g Sahne	90 g Milch	200 g Schokolade, zartbitter
150 g Nougat	200 g Kuvertüre	200 g Haselnussgrieß
Schokoladenhohlkugeln	Frittierfett	

Hippengebäck:

2 Eier	60 g Zucker	60 g Butter, zerlassen
60 g Mehl	1 Vanilleschote	Salz
Zitrone		

Sternaniseis:

0,25 ml Milch	0,25 ml Sahne	100 g Zucker
12 Sternanis	8 Eier	

Ananas-Confit:

1 Ananas, reif	1 Vanilleschote	200 g Zucker
100 ml Weißwein	Ananas-Saft	

Ausbackteig:

Mehl, Eigelb, Butter, Sekt, Salz und Kakaopulver miteinander vermengen und zehn Minuten quellen lassen. Dann das Eiweiß mit dem Puderzucker zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Ganache:

Die Sahne zusammen mit der Milch aufkochen, die Schokolade und das Nougat dazugeben. Wenn die Masse fast abgekühlt ist, in die Hohlkugeln füllen und kalt stellen. Die Hohlkugeln für das Ausbacken in geschmolzener Kuvertüre und anschließend in Haselnussgrieß wälzen. Durch den Ausbackteig ziehen und in der Fritteuse backen, bis es außen fest und innen flüssig ist. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Hippengebäck:

Die Schale der Zitrone abreiben. Eier, Zucker, Butter, Mehl, Salz, Vanillemark und Zitronenabrieb miteinander verrühren und für zehn Minuten kalt stellen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech dünn in gewünschter Saturnringform auftragen. Im vorgeheizten Backofen backen, bis die Hippen goldgelb sind. Die Ringe später über die Kugeln stülpen.

Sternaniseis:

Milch und Sahne aufkochen und die Hälfte des Zuckers einrühren. Den Sternanis zufügen und 15 Minuten ziehen lassen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig aufschlagen, die heiße Milch-Sahne-Zucker-Mischung dazugießen und kräftig schlagen. Die Schüssel in einen Topf mit siedendem Wasser stellen und rühren, bis die Masse dicklich wird („zur Rose abziehen“). Durch ein feines Sieb passieren, abkühlen lassen und in der Eismaschine gefrieren. Zuvor die Anissterne herausnehmen, abspülen und für die Dekoration reservieren.

Ananas-Confit:

Das Ananas-Fleisch in kleine Würfelchen schneiden. Den Zucker karamellisieren und mit Weißwein und Ananas-Saft ablöschen und auffüllen. Kochen lassen, bis der Zucker aufgelöst ist und mit der angerührten Stärke binden. Die Ananaswürfel hinzufügen, aufkochen und mit der Vanille würzen.

Tipp:

Zur Rose abziehen: Tauchen Sie einen Rührlöffel in die Masse, ziehen Sie ihn wieder heraus und pusten dann leicht auf den Löffelrücken. Entstehen Wellen, die nicht wieder in sich zusammenfallen und entfernt an Rosenblätter erinnern, hat die Crème die gewünschte Konsistenz.

Nelson Müller am 03. September 2010

Schokoladen-Crêpes mit Birnen-Kompott

Für 6 Personen

Schokoladencrepe und Mousse	250 g dunkle Kuvertüre (70 %)	6 Eigelbe
80 ml Milch	400 g Sahne	150 g Mehl
90 g Zucker	80 g flüssige Butter	90 g Kakao
Butterschmalz	Birnenkompott	3 Birnen
3 EL Zucker	80 ml Weißwein	Wasser
2 Zweige Rosmarin	3 Kardamomkapseln	1 TL Speisestärke

Die Kuvertüre grob raspeln und über dem Wasserbad schmelzen. 3 Eigelb mit 2 EL Milch auf dem Wasserbad aufschlagen und mit der geschmolzenen Schokolade vermischen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben. In eine Schüssel umfüllen und im Kühlschrank mindestens eine Stunde kühlen. Für die Crepes Mehl, 90 g Zucker, 3 Eigelbe, flüssige Butter, restliche Milch und Kakao gut vermischen und den Crepeteig 30 Minuten ziehen lassen. Sollte der Teig zu dick sein, etwas Milch darunter mischen. In einer beschichteten Pfanne aus dem Teig nach und nach mit Butterschmalz dünne Crepes ausbacken. Für das Kompott die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Zucker in einem Topf schmelzen, mit Weißwein ablöschen, 100 ml Wasser zugeben, Rosmarinzweige und angedrückte Kardamomkapseln einlegen und aufkochen lassen. Dann die vorbereiteten Birnenstücke zugeben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Die Birnen aus dem Sud nehmen, den Sud passieren. Stärke mit 1 EL Wasser vermischen, zum Birnensud geben, aufkochen und den Sud damit binden. Zum Anrichten die Crepe zu vierteln zusammenlegen, die Birnenviertel darin hinein legen. Vom Schokoladenmousse eine Nocke abstechen und diese mit auf dem Teller anrichten. Etwas Birnensud angießen und servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 09. November 2010

Schokoladen-Körbchen, Erdbeeren, Sauer-Rahm-Eis

Für 4 Personen

250 ml Milch	100 g Honig, flüssig	4 Eier
250 g saure Sahne	1 Zitrone, unbehandelt	400 g Zartbitterschokolade
500 g Erdbeeren	2 EL Puderzucker	2 cl Orangenlikör
3 Zweige Minze		

Für das Eis Milch und Honig in einem Topf aufkochen. Zwei Eier trennen und die Eidotter mit den anderen beiden Eiern mit einem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen und die heiße Honigmilch unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen. Anschließend die Masse dickschaumig aufschlagen. Bei einer Temperatur von 75-80 Grad bindet die Ei-Sahne-Mischung.

Die Zitrone abreiben und auspressen. Die Eismasse vom Wasserbad nehmen, die saure Sahne, den Zitronensaft sowie die Schale zugeben und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Die Eismasse in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Für die Schokoladenkörbchen die Schokolade hacken. 300 Gramm Schokolade in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen. Dabei nicht über 40 Grad erhitzen. Nun die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die restliche gehackte Schokolade zur geschmolzenen Schokolade geben. Die ideale Verarbeitungstemperatur für dunkle Schokolade liegt bei 31°C - 32°C.

Nun die sauberen, trockenen Förmchen mit der temperierten Schokolade austreichen. Die erste Schicht fest werden lassen und eine zweite Schicht auftragen. Erneut fest werden lassen.

Die Erdbeeren abbrausen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, putzen und vierteln. Anschließend die Erdbeeren in einer Schüssel mit Puderzucker und Orangenlikör marinieren.

Kurz vor dem Servieren die Schoko-Schälchen mit den Erdbeeren füllen und jeweils eine Kugel Eis darauf geben. Das Ganze mit Minzeblättchen dekoriert servieren.

Johann Lafer am 05. Juni 2010

Schokoladen-Sorbet mit Pflaume im Feigen-Blatt gebacken

Für 4 Personen

Baiser:

2 Eier 100 g Puderzucker Bergpfeffer, frisch gemahlen

Sorbet:

300 ml Wasser 100 g Glukose 200 g Zucker
0,5 Stange Zimt, klein 2 Schoten Chili 200 g Schokolade, 70%

Pflaume:

4 – 6 Pflaumen 4 – 6 Mandeln, geschält 2 – 3 Orangen
1 EL Butter 1 TL Honig 2 Kardamomkapseln
0,5 Schote Vanille 2 Eier 2 Feigenblätter

Marzipan

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Baiser:

Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Puderzucker nach und nach zufügen. Die Baisermasse mit dem Bergpfeffer würzen und mit einem Teelöffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech häufchenweise verteilen. Im vorgeheizten Backofen farblos backen.

Sorbet:

Das Wasser mit der Glukose und dem Zucker aufkochen. Die Zimtstange zufügen und abkühlen lassen. In einem weiteren Topf die Chilischoten anrösten. Mit der Zuckerlösung ablöschen. In der heißen Masse die Schokolade auflösen, alles durch ein feines Sieb passieren und in einer Eismaschine abfrieren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Pflaume:

Die Pflaumen entkernen und den Kern durch eine Mandel und etwas Marzipan ersetzen. Den Saft der Orangen auspressen. Die Butter in einem Topf schmelzen, den Honig zugeben und mit Orangensaft ablöschen. Die Kardamomkapseln in einem Mörser aufbrechen und mit der Vanille in die Butter geben. Etwas Soße über den Pflaumen verteilen und in die Feigenblätter einwickeln. Im vorgeheizten Backofen circa 15 bis 20 Minuten backen. Die Eigelbe in einem Wasserbad schaumig, cremig rühren und die Orangenbutter langsam zugießen.

Tipp:

Die Feigen lassen sich auch ohne Blätter in eine Gratinform geschichtet backen.

Kolja Kleeberg am 05. November 2010

Schokoladen-Waffeln mit Chili-Ingwer Birne

Für 2 Personen

4 Birnen	1 Zitrone	1 Vanilleschote
1 Chilischote	2 Ingwerknollen	2 Sternanis
3 Eier	245 g Zucker	100 g Mehl
1 TL Kakaopulver	30 g Butter	200 ml Sahne
0,5 l Birnensaft	Butterschmalz	Puderzucker
Salz		

Eier trennen und die Butter in einem Topf zerlassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und die Hälfte des Marks herausnehmen. Die Zitrone halbieren und die Schale einer Hälfte abreiben. Das Mehl und das Kakaopulver in eine Schüssel geben. Die Butter, die Sahne, die Eigelbe, den Zitronenabrieb und das Vanillemark dazugeben und alles glatt verrühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz und 45 Gramm Zucker zu einem weichen Schnee aufschlagen. Ein Drittel des Schnees mit einem Schneebesen unter den Teig mischen und den Rest mit einem Spatel unterheben. Das Waffeleisen aufheizen, mit Butterschmalz einpinseln, den Waffelteig einfüllen und backen. Die fertig gebackenen Waffeln auf einem Kuchengitter kühlen lassen und anschließend mit Puderzucker besieben. Die Birnen schälen, entkernen und in Zitronenwasser legen. Die Ingwerknollen schälen, in Scheiben schneiden und klein hacken. Die Chilischote waschen, der Länge nach aufschneiden und die Kerne entfernen. Den Ingwer, die halbe Chilischote, den restlichen Zucker und die Sternanis in dem Birnensaft aufkochen. Anschließend fünf Minuten köcheln, die Birnen hinzufügen und bissfest garen. Die Waffeln auf einem Teller anrichten, die Birnen dazugeben und servieren.

Kolja Kleeberg am 09. Dezember 2010

Schwarzes Schokoladen-Mousse mit Chili-Vanille-Salz

Für 4 Personen

Mousse:

180 g Zartbitterschokolade	20 g Zucker, braun	2 Eier
1 – 2 TL Rum	400 g Schlagsahne	0,5 Orange, unbehandelt
0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Vanilleschote	

Mispeln:

300 g Mispeln, spanisch	80 g Zucker	4 EL Orangensaft
150 ml Weißwein	50 ml Portwein, weiß	150 ml Prosecco
0,25 Vanilleschote	2 Splitter Zimtrinde	2 Zacken Sternanis
0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt	2 Scheiben Ingwer

Speisestärke

Anrichten:

1 EL Meersalz	0,25 TL Vanillepulver	0,25 TL Chiliflocken, mild
0,5 Orange, unbehandelt	200 g Himbeeren	Minzeblätter

Mousse:

Die Schokolade klein schneiden, in eine Edelstahlschüssel geben und auf dem Wasserbad auflösen. Zucker mit einem Ei und einem Eigelb in einen Schlagkessel geben, über heißem Wasserdampf schaumig aufschlagen, die Kuvertüre hinein rühren und vom Wasserbad nehmen. Etwas Schale der Zitrone und der Orange abreiben. Rum, Zitronen- und Orangenabrieb und das Mark der Vanilleschote in die Schokoladenmasse rühren. In eine Schüssel füllen und zugedeckt zwei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Mispeln:

Die Mispeln in kochendem Wasser zwei Minuten blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken. Die Mispeln mit Hilfe eines kleinen Messers schälen, halbieren, die Steine mit dem Gehäuse weitgehend entfernen und die Fruchthälften halbieren. Jeweils einen Streifen Schale aus der Orange und der Zitrone heraus schneiden. In einem Topf bei mittlerer Hitze den Zucker karamellisieren, mit Orangensaft, Weißwein, Portwein und Prosecco ablöschen. Mit Mispeln mit der aufgekratzten Vanilleschote, Sternanis, Zimt, Zitronen- und Orangenschale und Ingwerscheiben zugeben und etwa zehn Minuten ziehen lassen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und den Mispelsud damit abbinden. Die Gewürze wieder entfernen.

Anrichten:

Schale der Orange abreiben. Das Salz mit Vanille, Orangenabrieb und Chiliflocken vermischen. Die Mousse mit dem Salz bestreuen, mit Himbeeren und Minzeblättern garnieren. Die Mispeln in kleinen Schalen dazu reichen.

Alfons Schuhbeck am 21. Mai 2010

Speculatio Soffiato con per Sciropappa

Für 4 Personen

Soufflé:

30 g Spekulatius	3 Eier	3 EL Milch
10 g Soßenbinder	10 g Mehl	50 g Zucker
Zimt, gemahlen	Butter	Salz

Knusprige Birne:

1 Birne	50 g Tempuramehl	10 g Zucker
2 Nelken	Sonnenblumenöl	Zimt, gemahlen

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Soufflé:

Spekulatius klein krümeln. Eigelb, Milch, Soßenbinder, Mehl, eine Prise Zimt, Salz und Spekulatius miteinander vermengen. Eiweiß mit Zucker aufschlagen. Unter die Eigelbmasse heben. Vier Förmchen ausbuttern und zuckern. Bis zur Hälfte füllen. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten backen.

Knusprige Birne:

Birne in Spalten schneiden und entkernen. Tempuramehl mit 50 Milliliter Wasser anrühren. Birnenspalten durch den Teig ziehen und frittieren. Zucker und eine Prise Zimt mischen. Nelken fein mahlen und dazu geben. Die frittierten Spalten mit der Mischung bestäuben.

Steffen Henssler am 28. Mai 2010

Spekulatius-Soufflé mit Ahorn-Sirup-Sabayon

Für 4 Personen

Spekulatiussoufflé:

100 g Spekulatius-Kekse	100 g Butter	5 Eier
1,5 EL Mehl	1 TL Backpulver	70 g Zucker

Ahornsirupsabayon:

250 ml Rotwein	200 ml Portwein	50 ml Ahornsirup
4 Eier, M		

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Spekulatiussoufflé:

Sechs bis acht Förmchen mit etwas Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen. Spekulatius-Kekse mit einem Mixer zu Mehl verarbeiten. Die Eier trennen. Zunächst die Butter mit einem Handrührgerät schaumig schlagen, dann das Mehl und das Backpulver darunter heben. Nach und nach das Eigelb zugeben und langsam unterrühren. Nun das Spekulatiusmehl hinzugeben. Eiweiß steif schlagen und darunter heben. Die Masse in die Förmchen verteilen und circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Ahornsirupsabayon:

Rot- und Portwein auf 150 Milliliter reduzieren. Das Eigelb über einem Wasserbad dazu geben und bei geringer Wärme schaumig aufschlagen. Zum Schluss den Sirup dazugeben.

Steffen Henssler am 19. Februar 2010

Strudel-Teig-Cup-Cakes

Für 6 Personen

200 g Brioche (oder Hefezopf)	150 ml Schlagsahne	2 Eier (Kl. M)
3 El Vanillezucker	5 Blätter Strudelteig (125 g)	100 g flüssige Butter
1–2 El Puderzucker		

Brioche würfeln. Sahne mit Eiern und Zucker verquirlen und mit den Hefezopf-Würfeln mischen. 10 Minuten ziehen lassen. Den Strudelteig einmal längs und einmal quer halbieren. Die Teigblätter mit der flüssigen Butter bestreichen und jeweils 3 Teigblätter übereinander, mit der gebutterten Seite nach unten, in die 6 Mulden eines Muffin-Blechs legen. Die Brioche-Masse in die ausgelegten Muffin-Mulden einfüllen und die überstehenden Teigblätter locker darüberlegen. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der unteren Schiene 20 bis 25 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreut zum Rhabarberkompott servieren.

Tim Mälzer am 17. 04. 2010

Untergang des Römischen Reiches

Für 4 Personen

Eis:

500 ml Milch	500 g Sahne	170 g Zucker
8 Eier	100 g Schokolade, zartbitter	100 g Walnusskerne
Marillenschnaps		

Ragout:

1 Ananas	50 g Butter	100 g Zucker
1 Vanilleschote	4 Orangen	50 ml Balsamico
100 ml Olivenöl	Marillenschnaps	

Glasierte Marshmallows:

200 g Schokolade, zartbitter	Marshmallows
------------------------------	--------------

Eis:

Eigelb und 120 Gramm Zucker schaumig schlagen. Milch und Sahne aufkochen. Mit dem Eigelb verrühren. Zur Rose abziehen und in der Eismaschine frieren. Schokolade schmelzen. Zum Schluss in das Eis laufen lassen. Walnusskerne mit restlichem Zucker karamellisieren und ebenfalls zur Eismasse geben. Mit einem Schuss Marillenschnaps abschmecken.

Ragout:

Ananas schälen und in Würfel schneiden. Mit Butter und Zucker in einer Pfanne anbraten. Aufgeschlitzte Vanilleschote zugeben. Die Orangen filieren. Den Saft zur Ananas geben. Mit etwas Marillenschnaps ablöschen. Balsamico und Olivenöl einrühren. Zum Schluss die Orangenfilets unterheben.

Glasierte Marshmallows:

Schokolade zum Schmelzen bringen. Die Marshmallows halbieren und mit der flüssigen Schokolade überziehen. Ragout und Eis zusammen mit den glasierten Marshmallows anrichten.

Kolja Kleeberg am 05. Februar 2010

Vanille-Blätterteig-Schnitte mit Erdbeeren und Rahm-Eis

Für 4 Personen

Rahmeis:

250 ml Milch	250 ml Sahne	50 g Glukose
1 Vanilleschote	250 g Mandelkrokant	200 g Zucker
8 Eier	250 g Mascarpone	

Blätterteig:

200 g Butter-Blätterteig	2 Eier
--------------------------	--------

Vanillecreme:

500 ml Milch	1 Vanilleschote	1 Orange, unbehandelt
100 g Zucker	40 g Speisestärke	4 Eier
200 g Sahne, geschlagen		

Erdbeeren:

200 g Florex	600 g Erdbeeren, klein	50 g Kuvertüre, in Drops, weiß
2 Eier	200 g Panko	50 ml Weißwein
Kristallzucker	Pudierzucker	Minzpastillen
Frittierfett	Mehl	

Milchschaum:

250 ml Milch	1 Vanilleschote
1 Orange	4 cl Grand-Marnier

Rahmeis:

Milch, Sahne, Glukose und ausgekratzte Vanilleschote aufkochen. Zucker und Eigelb verrühren, kochende Mischung darauf gießen und zur Rose abziehen. Abkühlen lassen, Mascarpone unterrühren, passieren und in der Eismaschine abdrehen. Im Gefrierfach aufbewahren. Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Blätterteig:

Den Blätterteig in gleichmäßige Rechtecke schneiden, mit dem Messer einen Rand einritzen, den inneren Teil mit der Gabel perforieren, den äußeren Rand mit Eiweiß bestreichen und im vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Anschließend den inneren Teil mit einem Messer vorsichtig herauslösen. Hier kommt später die Füllung hinein. Es entsteht so eine Art Blätterteigkissen.

Vanillecreme:

Die Schale der Orange abreiben. Milch, Vanilleschote, Orangenabrieb, Zucker, Stärke und Eigelb unter ständigem Rühren aufkochen, anschließend in einer Küchenmaschine kalt schlagen und unmittelbar vor dem Servieren geschlagene Sahne unterheben. In die Blätterteigkissen füllen und mit geschnittenen Erdbeeren belegen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Erdbeeren:

Florex in Rechtecksform auf die Backmatte streuen, im vorgeheizten Backofen goldgelb backen, erkalten lassen. Kleine Erdbeeren marinieren und strichförmig anrichten. Darauf die Florex-Hippe legen. Erdbeeren mit einem kleinen Löffel aushöhlen, weiße Kuvertüre hinein geben, leicht mehlieren, durch verquirltes Ei ziehen und in Panko wälzen. In der Friteuse goldgelb backen und auf der Florex-Hippe anrichten. Mit Pudierzucker und einer Minzpastille garnieren. Rahmeis abkugeln, durch Mandelkrokant wälzen und daneben anrichten. Die Vanillemilch aufkochen und mit einem Mixschaum ähnlich wie Milchschaum aufschäumen, in die Zwischenräume träufeln. Aus Erdbeerabschnitten mit Weißwein und Zucker eine Erdbeersoße kochen und dekorativ anrichten.

Mario Kotaska am 17. September 2010

Vanille-Crêpe mit Portwein-Feigen

Für 2 Personen

4 Feigen, zimmerwarm	50 g Mehl	2 Eier
1 EL Puderzucker	40 g Zucker	1 Vanilleschote
1 Splitter Zimtrinde	1 Gewürznelke	1 Sternanis
20 g Ingwer	1 unbehandelte Zitrone	1 unbehandelte Orange
1 TL Speisestärke	50 ml roter Portwein	150 ml Rotwein
1 EL schwarzer Johannisbeer-Likör	150 ml Milch	4 EL Butter
1 Zweig Minze		

Den Backofen auf 70 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eine Scheibe der Orangenschale abschneiden und den Rest abreiben. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Den Puderzucker in einem Kochtopf karamellisieren lassen, mit Portwein und Rotwein ablöschen und 30 Gramm Zucker hinzufügen. Eine halbe Vanilleschote samt Mark, die Zimtstange, die Gewürznelke, den Sternanis und zwei Ingwerscheiben sowie die Orangenschale einlegen und das Ganze aufkochen lassen. Das Stärkemehl mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in den Rotweinsud rühren, bis er sämig bindet, das Ganze noch etwa zwei Minuten kochen lassen und durch ein Sieb gießen. Anschließend mit dem Likör abschmecken. Die Feigen schälen und vierteln. Die Zitronenschale abreiben. Für die Crepes die Milch mit dem übrigen Zucker, dem restlichen Vanillemark und je einer Messerspitze Orangen- und Zitronenabrieb verrühren. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und braun werden lassen. Das Mehl unterrühren und anschließend mit dem Stabmixer zuerst die Eier und dann die braune Butter untermixen. Den entstandenen Teig ruhen lassen. Die übrige Butter in einer anderen Pfanne erhitzen und darin bei mittlerer Hitze vier dünne Crepes backen. Die fertigen Pfannkuchen im Backofen warm stellen. Die Minzeblätter abzupfen. Die Crepes mit den Feigen auf Tellern anrichten und mit der warmen Rotweinsoße und den Minzeblättern garnieren.

Alfons Schuhbeck am 29. Oktober 2010

Vanille-Küchlein mit Feigen und Mandel-Sahne

Für 4 Personen

2 EL Mehl	4 Eier (M)	3 Päckchen Vanillezucker
40 g Butter	1 EL Puderzucker	4 Feigen, frisch
4 cl Portwein	4 cl Rotwein	250 ml Sahne
2 EL Mandeln, gemahlen	1 EL Speisestärke	

Die Feigen waschen und vierteln. Den Portwein mit dem Rotwein sowie dem Puderzucker in einen Topf geben und einreduzieren lassen. Mit etwas Speisestärke andicken, anschließend die Feigen hinzugeben und ziehen lassen. Die Eier trennen, die Eiweiß steif schlagen und währenddessen zwei Päckchen des Vanillezuckers einrieseln lassen. Das Mehl und die Eigelb verrühren und unter den Eischnee heben. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig nacheinander 12 kleine Küchlein goldgelb ausbacken. Die Sahne steif schlagen und dabei das dritte Päckchen Vanillezucker einrieseln lassen. Die gemahlene Mandeln zum Schluss unterrühren. Die Vanilleküchlein mit den Feigen und der Mandelsahne auf Tellern anrichten und servieren.

Horst Lichter am 16. Oktober 2010

Variationen von Himbeeren und Schokolade

Für 4 Personen

Für das Tiramisu:

3 Eier	160 g Zucker	470 g Mascarpone
50 g Himbeermark	50 g dunkle Kuvertüre	200 ml Espresso
ca. 20 Löffelbiskuits	100 g Himbeeren	

Für den Schokoladenkuchen:

95 g dunkle Kuvertüre	90 g Butter	3 Eier
120 g Zucker	40 g Mehl	Butter und Zucker
80 g Himbeeren	Puderzucker	

Für die helle Mascarponecreme 2 Eier mit 60 g Zucker aufschlagen, dann nach und nach 250 g Mascarpone einrühren, zuletzt Himbeermark unterrühren und die Masse kalt stellen. Für die dunkle Mascarponecreme die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen lassen. 1 Ei mit 50 g Zucker aufschlagen und 220 g Mascarpone nach und nach zufügen. Zum Schluss die geschmolzene Kuvertüre einrühren. Die Masse ebenfalls kalt stellen. Heißen Espresso mit 50 g Zucker verrühren. Die Löffelbiskuits darin tränken. In eine Auflaufform oder einzelne Dessertgläser einige getränkte Löffelbiskuits geben, darauf die helle Crème verteilen, eine Schicht getränkter Biskuit darauf geben, dann die dunkle Crème aufstreichen. Den Vorgang so oft wie gewünscht wiederholen. Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde gut durch kühlen lassen. Vor dem Servieren die Himbeeren obenauf setzen und leicht mit Puderzucker bestäuben. Für den Schokoladenkuchen den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die dunkle Kuvertüre grob hacken, die 90 g Butter erwärmen und die Kuvertüre darin auflösen. Die Eier aufschlagen und mit 120 g Zucker verrühren, die Butter mit der aufgelösten Kuvertüre zugeben und gut verrühren, dann das Mehl unterheben. 4 kleine Backförmchen (z.B. Muffinsformen) ausfetten, mit etwas Zucker ausstreuen und zu 3/4 mit der Schokoladenmasse füllen. Ca. 8 Himbeeren in jedes gefüllte Förmchen drücken und im vorgeheizten Ofen ca. 12-15 Minuten backen. Die Schokokuchen kurz stocken lassen und aus der Form stürzen, vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben

Karlheinz Hauser Montag, 28. Juni 2010

Walnuss-Strudel-Säckchen auf Birnen-Ragout

Für 2 Personen

2 Birnen	1 Zitrone	120 g Marzipanrohmasse
1 Blatt Strudelteig (TK)	1 Ei	30 g Walnusskerne
2 EL Akazienhonig	30 g Zucker	10 g Vanillezucker de Tahiti
20 g Mehl	50 g Butter	100 ml Weißwein
10 ml Birnengeist	1 Zweig Minze	Puderzucker
Salz		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Walnusskerne fein hacken. 30 g Butter, Zucker, Eigelb und Marzipan in einer Schüssel schaumig aufschlagen. Die restliche Butter zum Schmelzen bringen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, unter die Marzipanmasse geben und das Mehl mit den Walnüssen unterheben. Das Strudelblatt vierteln. Zwei Quadrate mit flüssiger Butter bestreichen und jeweils ein weiteres Quadrat darauf legen, sodass ein Stern entsteht. Die Doppelblätter in die Mulden eines gefetteten Muffinblechs setzen. Die Marzipanmasse in die Strudelblätter füllen, den Teig nach oben hin zu Säckchen zusammendrehen und im Backofen goldgelb backen. Die Schale der Zitrone reiben und die eine Hälfte auspressen. Die Birnen schälen, entkernen und würfeln. Den Wein mit dem Vanillezucker, Akazienhonig, fein abgeriebener Schale und dem ausgepressten Zitronensaft aufkochen. Die Birnen zugeben und weich dünsten. Mit dem Birnengeist abschmecken. Das Ganze abkühlen lassen. Die Strudelsäckchen aus dem Ofen nehmen und auf das Birnenragout setzen und mit Puderzucker bestäuben. Mit frischer Minze garnieren.

Johann Lafer am 12. November 2010

Weißbier-Parfait auf Hopfen-Krokant

Für 4 Personen

3 Eier, frisch (Kl. M)	75 g Puderzucker	1 EL Vanillezucker
200 ml Weißbier	3 Blatt Gelatine	250 ml Schlagsahne
1 Prise Salz	150 g Karamellbonbons, hart	1 TL Hopfen, getrocknet
1 TL Öl		

nach Belieben:

200 g Beeren, gemischt	100 ml Mangopüree	100 ml Himbeerpüree
Minze		

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze oder Grill vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß kalt stellen. Die Gelatine zehn Minuten in kaltem Wasser einweichen. Währenddessen das Eigelb mit Puderzucker, Vanillezucker und Weißbier in einer großen Schlagschüssel über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. Anschließend die Schüssel vom Wasserbad nehmen, auf Eiswasser stellen und kaltschlagen. Jetzt das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Nun zuerst die Sahne und danach den Eischnee vorsichtig und vollständig unter die Eiermasse heben. Eine Auflaufform mit etwas Öl einstreichen und mit Frischhaltefolie auslegen. Die Masse einfüllen, glattstreichen und mindestens sieben Stunden gefrieren lassen. Die Karamellbonbons in einer Küchenmaschine fein zermahlen und durch ein feines Sieb auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen. Nach Belieben mit einer Schablone verschiedene Formen für das Karamell vorgeben. Den getrockneten Hopfen von den Stielen abstreifen, zerkleinern und über die zermahlene Karamellbonbons streuen. Im Backofen alles unter Aufsicht schmelzen lassen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen. Die Form mit dem Parfait kurz in heißes Wasser tauchen. Das Parfait mit der Folie aus der Form stürzen und in Rechtecke schneiden. Die Parfait-Rechtecke zwischen zwei Karamellblätter legen und auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit frischen Beeren und Minze garnieren und mit Fruchtpüree beträufeln.

Johann Lafer am 18. September 2010

Weißes Schoko-Tiramisu

Für 4 Personen

500 g Kirschen	4 El Zucker	4-5 El Orangenlikör
200 ml Kirschsafft	1 Sternanis	200 weiße Kuvertüre
200 ml Schlagsahne	4 Brownies	4 El starker Kaffee

Kirschen entsteinen. Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren. Kirschen zugeben und kurz andünsten. Mit 1 Schuss Orangenlikör ablöschen und vorsichtig flambieren. Kirschsafft und Sternanis zugeben und sirupartig einkochen. Beiseitestellen. Kuvertüre evtl. hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen, dann lauwarm abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und in mehreren Portionen unter die Kuvertüre mischen. Von den Brownies jeweils waagrecht eine dünne Scheibe abschneiden. Den Rest in Streifen schneiden und auf 4 Dessertteller geben. Jede Portion mit 1 El Kaffee beträufeln und die Kirschen darauf verteilen. Mit je 1 der Browniescheiben bedecken und die Kuvertüresoße darüber geben.

Tim Mälzer am 25. 09. 2010

Weißes Schokoladen-Parfait auf Koriander-Kirschen

Für 4 Personen

50 g Zartbitterschokolade	150 g Schokolade, weiß	3 Eier (Kl. M)
50 ml Milch	75 g Puderzucker	250 ml Schlagsahne
Salz	3 cl Crème-de-Cacao	600 g Kirschen
150 ml Kirschsafte	1 Limette, unbehandelt	50 g Zucker
1 TL Speisestärke	3 cl Kirschbrand	1 Tl Korianderkörner
Öl		

Die Zartbitterschokolade für 30 Minuten ins Tiefkühlgerät legen, damit sie sich später besser hobeln lässt. Die weiße Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen und das Eiweiß zunächst kalt stellen. Die Milch erwärmen, bis sie lauwarm ist. Die Eidotter mit Puderzucker und der lauwarmen Milch in einer großen Schlagschüssel über einem heißen Wasserbad dick-schaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, die geschmolzene Schokolade, sowie die Crème de Cacao nach und nach dazugeben und einrühren. Die Schüssel ins Eiswasser stellen und die Masse kalt schlagen. Anschließend die Sahne steif schlagen und unter die kalte Eimasse heben. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und ebenfalls unter die Parfaitmasse heben. Eine Form (etwa 500 ml Inhalt) mit etwas Öl einstreichen und mit Frischhaltefolie auslegen. Die Masse einfüllen, glattstreichen und mindestens sechs bis acht Stunden gefrieren. Die Kirschen halbieren und entkernen. Die Limettenschale dünn abschälen und den Saft auspressen. Die Schalen in feine Streifen schneiden. Anschließend den Kirschsafte, den Limettensaft, die Limettenschale sowie den Zucker in eine Pfanne bei milder Hitze fünf Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke in zwei Esslöffeln Wasser anrühren und den Sud damit binden. Das Ganze nochmals aufkochen und mit Kirschbrand und den gestoßenen Korianderkörnern verfeinern und die Kirschen unterschwenken. Zum Stürzen die Form kurz in heißes Wasser tauchen. Das Parfait mit der Folie aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und diagonal halbieren. Davon Dreiecke auf den Korianderkirschen anrichten. Die angefrorene Schokolade mit einer Reibe in feine Späne direkt auf das angerichtete Parfait hobeln und das Ganze servieren.

Johann Lafer am 02. Oktober 2010

Weihnacht-Punsch-Törtchen mit Honig-Koriander-Birne

Für 4 Personen

Törtchen:

4 Dessertringe, 8x4 cm	100 g Zartbitterschokolade	75 g Butter
100 g Zucker	2 Eier	20 g Mehl
1 TL Rum	Salz	

Überzug:

250 ml Rotwein	1 Orange, unbehandelt	10 g Ingwer
2 Kardamomkapseln	1 Sternanis	0,5 Stange Zimt
2 Pimentkörner	50 g Zucker, braun	50 g Zartbitterschokolade

Birne:

3 Birnen	1 Zitrone	1 TL Koriandersamen
3 EL Honig	200 ml Weißwein	

Sabayone:

6 Eier	80 g Zucker	200 ml Altbier
1 Zitrone, unbehandelt	1 Orange, unbehandelt	1 Schote Vanille
Minze	Pistazien	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Vier Metallringe mit einem Streifen Backpapier auslegen, der drei Zentimeter aus dem Ring herausragen sollte. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Schokolade, Butter und 50 Gramm Zucker über einem heißem Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelbe, Mehl und Rum unter die Schokoladen-Butter-Mischung rühren. Eiweiße mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Dabei restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Schoko-Masse heben. Teig in die vorbereiteten Ringe füllen, etwa 15 Minuten backen. Kuchen fünf Minuten in den Ringen abkühlen lassen.

Überzug:

Den Saft der Orange auspressen, die Schale abreiben. Den Rotwein, Ingwer, Kardamom, Sternanis, Zimt, Piment, Orangensaft und -abrieb in einen Topf geben, einmal aufkochen und dann zehn Minuten ziehen lassen. Den Sud durch ein Sieb gießen, Zucker zugeben und bei milder Hitze etwa 15 Minuten sirupartig einkochen lassen. Sirup lauwarm abkühlen lassen und grob gehackte Schokolade unterrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist und sich mit dem Sirup verbunden hat. Die Törtchen kurz vor dem Anrichten damit überziehen.

Birne:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Birnen waschen, entkernen und in Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Koriandersamen in einer Pfanne rösten, bis sie zu duften beginnen. In einem Mörser zerstoßen und mit dem Honig in einer Pfanne aufschäumen lassen, mit Weißwein ablöschen und die Birnenspalten zugeben. Bei milder Hitze weich garen.

Sabayone:

Eigelb, Zucker und Altbier in einer Schüssel verrühren und über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Bei etwa 80 Grad bindet das Eigelb. Anschließend die Schüssel vom Herd nehmen und kurz weiter schlagen, damit die Masse nicht gerinnt. Mit etwas Vanille, Orangen- und Zitronenabrieb abschmecken. Die Törtchen mit den Birnen und der Sabayone auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit frischer Minze und Pistazien garnieren.

Johann Lafer am 17. Dezember 2010

Zitronen-Schaum-Dessert

Für 2 Personen

2 unbehandelte Zitronen	120 g Zucker	3 Eier
1,5 TL Vanillezucker	150 ml Schlagsahne	2 cl Zitronenlikör
2 Zitronenblüten	1 EL brauner Zucker	2 Zweige Zitronenmelisse

Die Zitronenschale fein abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker, bis auf einen Teelöffel, mit einem Teelöffel Vanillezucker, der geriebenen Zitronenschale und dem Zitronensaft schaumig schlagen. Das Eiweiß steif schlagen und einen Teelöffel Zucker dabei langsam einrieseln lassen. Die Eiweißmasse nun vorsichtig, aber zügig unter den Eigelbschaum ziehen. Die Dessertschalen am Rand mit Wasser befeuchten und in den braunen Zucker eintauchen. Nun den Dessertschaum vorsichtig in die Dessertschalen füllen und kühl stellen. Die Sahne mit einem halben Teelöffel Vanillezucker steif schlagen und mit dem Zitronenlikör verfeinern. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, auf den Zitronenschaum geben und mit Zitronenmelisse und Zitronenblüten garnieren.

Horst Lichter am 06. August 2010

Zwetschgen-Knödel mit Vanille-Sabayon, Rum-Rosinen-Eis

Für 4 Personen

Knödel:

900 g Kartoffeln, mehlig	3 Eier, Klasse M	75 g Speisestärke
50 g Butter, flüssig	30 g Zucker	1 Zitrone, unbehandelt
10 – 12 Zwetschgen	10 – 12 Würfel Zucker	Mehl
Salz		

Rumrosineneis:

3 cl Rum, braun	100 g Zucker	50 g Rosinen
250 ml Milch	250 ml Schlagsahne	4 Eier, Klasse M

Zwetschgenkompott:

400 g Zwetschgen	50 g Zucker	300 ml Rotwein
2 EL Vanillezucker	1 Stange Zimt	1 EL Speisestärke

Knödel-Schmelze:

100 g Butter	80 g Semmelbrösel	0,5 TL Zimtpulver
--------------	-------------------	-------------------

Vanillesabayon:

4 Eier, Klasse M	60 g Zucker	80 ml Weißwein
Pudierzucker zum Bestäuben		

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Kartoffeln waschen, in einem Dämpftopf weich garen, noch heiß pellen und in eine Auflaufform geben. Im vorgeheizten Backofen zehn bis 15 Minuten ausdämpfen lassen. Dann die Kartoffeln zweimal durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Schale der Zitrone abreiben. Eigelb, Speisestärke und flüssige Butter zugeben. Alles gründlich mischen und mit einer Prise Salz, abgeriebener Schale einer Zitrone und Zucker abschmecken. (Die Masse sollte sich trocken anfühlen. Je nach Kartoffelsorte noch etwas Speisestärke zufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.) Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa fünf Zentimeter dicken Rolle formen und in zehn bis zwölf gleichmäßige Stücke schneiden. Die Zwetschgen an einer Seite längs aufschneiden, den Stein entfernen und ein Stück Würfelzucker hineingeben. Den Kartoffelteig mit angefeuchteten Händen zu runden Klößen formen. Eine Mulde in die Mitte der Klöße drücken und jeweils eine vorbereitete Zwetschge hinein legen. Den Teig gleichmäßig um die Zwetschge formen und gut verschließen. Reichlich Salzwasser in einem großen flachen Topf zum Kochen bringen. Die Klöße hineingeben und die Hitze reduzieren. Die Klöße zehn bis zwölf Minuten ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen.

Rumrosineneis:

Den Rum mit der Hälfte des Zuckers in einem Topf erwärmen. Rosinen zugeben und zehn Minuten (besser über Nacht) ziehen lassen. Anschließend abkühlen lassen. Milch, Sahne und den restlichen Zucker aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Zwei Eier und zwei Eigelb mit einem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Sahne-Mischung unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen und über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Bei einer Temperatur von 75 bis 80 Grad bindet die Ei-Sahne-Mischung. Die Eismasse vom Wasserbad nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Die Eismasse in einer Eismaschine cremig gefrieren. Die Rumrosinen zugeben und kurz unter das fertige Eis rühren lassen.

Zwetschgenkompott:

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, mit dem Rotwein ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker wieder gelöst hat. Vanillezucker, Zimtstange und Zwetschgen dazugeben und weitere drei bis fünf Minuten köcheln lassen. Den Sud mit der in kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden und das Ragout abkühlen lassen.

Knödel-Schmelze:

Butter in einer Pfanne schmelzen. Semmelbrösel dazugeben und bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Mit Zimt würzen und die fertig gegarten Klöße darin wälzen.

Vanillesabayon:

Zucker, Eigelb und Weißwein in eine große Schlagschüssel geben, verrühren und über einem leicht siedenden Wasserbad dick-schaumig aufschlagen. Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen und noch zwei Minuten weiter schlagen, damit sie nicht stockt. Die Knödel auf dem Zwetschgenkompott anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Je eine Kugel Eis und Sabayon dazu servieren.

Tipp:

Die Zwetschgen können auch mit Nougat und Marzipan gefüllt werden.

Johann Lafer am 15. Oktober 2010

Zwetschgen-Kompott

Für 4 Portionen

100 g Zucker	1 EL Butter	100 ml Portwein
100 ml Orangensaft	50 ml Zitronensaft	750 g TK-Zwetschgen
1 Zimtstange		

Zucker mit der Butter in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit Portwein ablöschen und mit Orangen- und Zitronensaft auffüllen. Zwetschgen und Zimtstange zugeben. Aufkochen und bei milder Hitze unter gelegentlichem Rühren in 5–10 Minuten garen.

Tim Mälzer am 13. 11. 2010

Index

- Ananas, 21, 35, 36, 66, 73
Apfel, 1–3, 6, 9, 10, 28, 60, 63
Aprikosen, 3, 4, 45, 57, 73
Arme-Ritter, 5
Auflauf, 5, 37
- Baiser, 4, 18, 20
Bananen, 6, 8, 24, 34, 35
Beeren, 5, 7, 16, 26, 28, 34, 49, 51, 62, 63
Birnen, 2, 26, 34, 37, 42, 44, 61, 63, 70, 72, 77, 80
Biskuit, 4, 7, 12, 29, 33, 37, 76
Bratapfel, 8
Brombeeren, 12
Brownies, 50, 78
- Crêpe, 13, 21, 36, 67, 75
Crème, 14, 19, 24, 25, 28, 35, 41, 44, 46, 60, 62–64
- Eis, 4, 5, 8, 10–12, 17, 22, 27, 28, 40, 48, 52, 68, 74
Erdbeeren, 4, 7, 15, 19, 20, 27, 39, 42, 50, 54, 62, 68, 74
- Feigen, 4, 9, 75
Früchte, 25, 26, 34, 51, 62, 63
- Grütze, 16, 43
Granatapfel, 44
Grapefruit, 24, 59
Grieß, 22, 37, 45, 63, 66
- Heidelbeeren, 25, 36, 63
Himbeeren, 2, 3, 15, 29, 30, 37, 47, 52, 54, 58, 76, 78
- Johannisbeeren, 12, 25, 75
- Kirschen, 29, 47, 78, 79
Knödel, 82
Kokos, 24, 27, 34, 40, 41, 47
Kuchen, 2, 3, 17, 23, 33, 39, 41, 45, 48, 54, 75
- Lasagne, 63
- Mandeln, 1, 2, 6, 17, 18, 35, 40, 41, 47, 60, 74, 75
Mango, 14, 27, 34, 42, 78
Mascarpone, 4, 9, 15, 41, 42, 53, 62, 63, 74, 76
Mousse, 18, 20, 46, 55, 71
Muffins, 6
- Nougat, 4, 66
- Obst, 17
Orangen, 4, 7–10, 12, 15, 16, 19, 22, 25, 27, 35, 38, 42, 43, 45, 48, 50, 56, 59, 60, 64, 68, 73, 74, 78, 80, 83
- Parfait, 16, 39, 78, 79
Pfannkuchen, 23, 32, 48, 52, 54, 75
Pfirsich, 34, 46
Pflaumen, 22, 61, 64, 83
Pudding, 1
- Quark, 8, 19, 25, 29, 37, 47, 54
- Reis, 60
Rhabarber, 20, 58
- Sabayon, 25, 27, 42, 46, 61, 72
Salat, 9, 30
Schmarrn, 34, 38, 56, 64, 65
Schoko, 23, 46, 47, 50, 58, 70, 73, 76, 80
Sorbet, 18, 31, 33, 36, 49, 53, 66, 69
Souffle, 72
Strudel, 23, 37, 57, 73, 77
- Törtchen, 9, 19, 41, 53, 55, 58, 59, 80
Tarte, 32
Tiramisu, 4, 12, 78
- Vanille-Soße, 39
- Waffeln, 12, 70