

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Dessert

2014-2015

152 Rezepte

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

Inhalt

Alis Schokoladen-Kuchen	1
Ananas-Scheiben mit Kokos-Eis und Zabaione	1
Apfel-Crumble mit Gewürz-Streuseln	2
Apfel-Küchle mit Vanille-Sabayon, Cidre-Ingwer-Sorbet	3
Apfel-Karamell-Fond an Pfannkuchen, Vanille-Eis	4
Apfel-Kuchen a la Mama	5
Apfel-Maronen-Strudel	6
Apfeltarte	6
Aprikosen-Küchlein mit Zitronen-Creme	7
Aprikosen-Tarte mit Orangen-Likör und Baiser-Haube	8
Baklava Bonbons mit Gewürz-Ananas	9
Balsamico Himbeeren, Vanille-Quark, Schokoladen-Steine	10
Basilikum-Mousse, Erdbeeren und Holunder-Sorbet im Glas	10
Bayerisch Creme	11
Beeren-Auflauf	11
Beeren-Smoothie-Joghurt-Creme	12
Belgische Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne	12
Berliner Quark-Apfel-Kuchen	13
Beschwipster Sommer-Salat mit Wein-Schaum	13
Birnen-Beignets im Pistazien-Knusper, Buttermilch-Eis	14
Birnen-Carpaccio, Käse-Bällchen, Chili-Vanille-Schaum	15
Blätterteig-Beeren-Törtchen	15
Blaubeer-Quark mit Kakaobohnen-Hippen	16
Blitz-Bratapfel mit Chunky-Vanille-Soße	16
Blutorangen Tarte mit Orangen-Crème-fraîche	17

Bombolini mit halbgefrorenem Doppeldotter-Eier-Likör	18
Bratapfel mit Sternanis-Eis und Vanille-Soße	19
Bratapfel mit Vanille-Zimt-Zabaione	19
Bunte Sommer-Grütze mit Himbeer-Sorbet	20
Buttermilch-Pancakes mit Blaubeeren und Eis-Praline	20
Cranberry-Omelett mit Safran-Birnen und Quark-Eis	21
Crème brûlée	22
Cronut	22
Crostata mit Panna Cotta und Himbeer-Sorbet	23
Edle Marzipan-Nougat-Pralinen	24
Erdbeer-Basilikum-Salat, Vanille-Soße, Erdbeereis, Sahne	25
Erdbeer-Granité	25
Erdbeer-Kuchen mit Basilikum-Sabayon und Tonkabohnen-Eis	26
Erdbeer-Mascarpone-Creme mit gebackenen Streuseln	27
Erdbeer-Törtchen mit Vanille-Creme und Kokos	27
Erdbeer-Torte	28
Feigen-Zimt-Röllchen mit Portwein-Sabayon, Heidelbeeren	29
Früchte-Trifle mit Haselnuss-Creme	30
Gebackene Rosmarin-Pfirsiche mit Kokos-Mousse	31
Gebackenes Eis	32
Gebratener Christstollen mit Portwein-Zwetschgen	33
Geeister Cappuccino von Erdbeeren und Rhabarber	34
Geeistes Pflaumenwein-Süppchen mit Zitronengras-Sorbet	35
Gefüllter Bratapfel mit Schlagsahne	35
Gegrillte Ananas mit Minz-Creme-double	36
Gegrillter Pfirsich mit Ricotta	36
Gewürzfalafel auf Honig-Safran-Birnen-Scheiben, Sabayon	37
Gewürzkaffee-Tiramisu mit Rumtopf-Früchten	38
Grieß-Pudding mit Zwetschgen-Kompott	38
Grieß-Schnitte mit Birnen-Kompott	39
Grieskuchen Ravani	39
Heidelbeer-Frischkäse-Kuchen	40

Herren-Creme á la Horst	40
Herren-Creme	41
Herzhafter Bratapfel	42
Herzige Arme Ritter mit Erdbeeren	43
Himbeer-Joghurt-Eis mit Pistazien-Streuseln	43
Himbeer-Tartelette, Pistazien Karamell, Sangria-Sorbet	44
Holunder-Buttermilch-Kaltschale mit Buchweizen-Mousse	45
Honeymoon-Dessert	46
Horst's Valentin-Herzen	47
Ingwer-Zitronengras-Creme-brûlée mit Erdbeer-Salat	48
Joghurt-Mousse mit Papaya, Blaubeeren und Crumble	49
Johannisbeer-Eis auf Keks-Streuseln	49
Johannisbeer-Mandel-Küchle mit Baiser-Haube	50
Kürbis-Taschen mit lauwarmer Schoko-Soße	51
Kürbiskern Creme brûlée, Gewürz-Aprikosen, Schilcher-Eis	52
Kaiserschmarrn mit Dörrzwetschgen-Kompott	53
Kaiserschmarrn mit Kirschkompott	54
Kaiserschmarrn	55
Karamell-Hippen aus Bonbons	55
Karamelliesierter Grießkuchen, Blutorangen-Kompott	56
Karamellierter Weinberg-Pfirsich mit Topfen-Eis	57
Karamellisiertes Müsli	57
Karibischer Rum-Kuchen mit Frischkäse-Creme	58
Kastanien-Brownies	59
Klassische Herren-Creme	60
Kleine Aprikosen-Strudel mit Mandel-Schaum	60
Kleine Orangen-Käsekuchen	61
Kokos-Wan-Tan auf exotischem Salat mit Ingwer-Eis	62
Lebkuchen-Brownie, Vanille-Kumquats, Portwein-Sabayon	63
Lebkuchen-Crumble mit karamellisierten Orangen	64
Lebkuchen-Praline	64
Lebkuchen-Schaum mit Mandarinen Granité	65

Lebkuchen-Strudel, Mandarinen-Pistazien-Salat, Rum-Sahne	66
Möhrenkuchen mit Nuss	67
Mürbeteig-Törtchen mit Erdbeer-Pudding	67
Mandel-Clafoutis mit Birnen und Kokos-Nougat-Eis	68
Mango-Apfel-Strudel mit Karamell-Soße	69
Marillen-Kompott mit Rosinen-Brot und Ricotta-Creme	70
Mascarpone-Krokant-Dessert mit Ananas	70
Matcha-Tee-Clafoutis, Kardamom-Birnen, Zimt-Sabayon	71
Nougat-Krapfen mit Rhabarber-Kompott	72
Nuss-Schmarrn mit Beeren-Kompott	72
Nuss-Strudel-Bonbons mit Zitrusfrucht-Kompott	73
Nusskuchen mit Pflaumen-Kompott und Schoko-Splittern	74
Obst-Salat mit Krokant-Eispraline	75
Obst-Smoothie	75
Palatschinken-Variationen	76
Panna cotta mit Blaubeeren	77
Panna Cotta mit Mango-Pfirsich-Eis	78
Parfait von Orangen-Thymian und Amarettini mit Himbeeren	79
Passionsfrucht Trifle mit Kokos-Creme	80
Pfannkuchen mit heißen Kirschen und Zimt-Sirup	81
Pistazien-Crêpe mit Beeren-Ragout	82
Powidl-Knödel mit Mohn-Schmelze und Vanille-Eis	83
Pralinen-Klößchen mit Blattgold und Mango-Ragout	84
Quark-Klößchen mit Spekulatius-Brösel und Zimt-Sabayon	85
Quark-Knödel mit Vanille-Sabayon und Erdbeer-Joghurt-Eis	86
Quark-Soufflé mit Erdbeeren, Erdbeerpüree, Erdbeer-Eis	87
Quarkspeise mit frischen Beeren	88
Quitten-Strudel mit Walnüssen	89
Rhabarber Clafoutis mit weißem Schokoladen-Eis	90
Rhabarber-Consommé mit Erdbeer-Joghurt-Eis	91
Rhabarber-Crumble mit Joghurt-Sauerampfer-Blitz-Eis	92
Rhabarber-Polenta	93

Rohr-Nudeln mit Mandarinen-Soße	94
Rote Grütze mit Vanille-Eis	94
Süße Kartoffel-Klößchen mit Macadamianuss-Schmelze	95
Schoko-Blinis mit Quark-Schaum, exotischer Fruchtsalat	96
Schoko-Brownies mit Blaubeer-Creme, Vanille-Eispraline	97
Schoko-Kirsch-Rolle	97
Schoko-Muffin mit flüssigem Kern	98
Schoko-Pudding mit Vanille-Soße	98
Schokoladen-Gewürz, Ananas-Ragout, Sauerrahm-Eis	99
Schokoladen-Olivenöl-Küchlein mit Mango-Ragout und Sorbet	100
Schokoladen-Rum-Törtchen mit Trockenpflaumen-Kompott	101
Schokoladen-Whoopie-Pies mit Erdnuss-Creme	102
Schwarzwald-Becher	103
Tarte Tatin mit Apfelmus-Eis	104
Tiramisu aus der Erdbeere	104
Tiramisu mit Cassis und Feigen	105
Tonkabohnen mit Rhabarber und Tonkabohnen-Sabayon	106
Triple Chocolate Pie	107
Vanille-Eis mit frischen Himbeeren	107
Vanille-Eis-Parfait mit Haselnuss-Krokant-Blättern	108
Vanille-Heidelbeer-Parfait	109
Waffeln mit Pflaumen-Kompott	109
Walnuss-Eis-Praliné auf Erdbeersalat	110
Weißer Schokoladen-Kuchen mit Ahornsirup-Butter-Creme	111
Weißer Schokoladen-Pudding auf Amaretto-Keksbröseln	112
Wodka-Melone	112
Zitronen-Brombeer-Tarte mit Rosmarin-Baiser	113
Zitronen-Mohn-Muffins mit Mascarpone und Himbeeren	114
Zwetschgen-Crêpe-Röllchen mit Gewürztraminer Sabayon	115
Zwetschgen-Creme mit geröstetem Pumpernickel	116
Zwetschgen-Piroggen, Zimteis, weiße Schokoladen-Soße	117

Alis Schokoladen-Kuchen

Für zwei Personen

Vanilleeis:

250 g Sahne	250 ml Milch	100 g Zucker
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	5 Eigelbe	

Schokoladenkuchen:

60 g dunkle Kuvertüre (70%)	50 g Butter	2 Eier (90 g, ohne Schale)
75 g Zucker	25 g Mehl	

Erdbeeren:

175 g Erdbeeren	$\frac{1}{4}$ Bund Minze	25 g Zucker
$\frac{1}{2}$ Limette	Eismaschine	Aluminiumringe (8 cm)

Für das Vanilleeis die Sahne mit der Milch und dem Zucker aufkochen. Die Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen und dazugeben. Die Eigelbe in eine Schüssel geben und die kochende Sahne-Milch-Mischung nach und nach dazu geben. Die Masse durch ein Sieb streichen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Kuchen die Kuvertüre mit der Butter in einer Schüssel über einem heißem Wasserbad schmelzen lassen. Nebenbei mit einem Handrührgerät oder Quirl in einer Schüssel die Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen.

Sobald die Kuvertüre geschmolzen ist, die Ei-Zucker-Mischung unter die Schokolade heben und das Mehl untersieben. Wenn keine Klümpchen mehr im Teig sind, die Masse kalt stellen. Sobald die Masse kalt ist, in mit Backpapier ausgelegte Aluminiumringe abfüllen.

125 g Erdbeeren vierteln. Die Minze fein schneiden. Die Limette auspressen. Die restlichen 50 g Erdbeeren durch ein Sieb streichen, sodass 40 g Erdbeermark entstehen. Die gewürfelten Erdbeeren mit dem Erdbeermark und der Minze vermengen und mit Zucker und Limettensaft abschmecken.

Damit der Kern flüssig bleibt, muss der Kuchen bei großer Hitze gebacken werden. Daher den Ofen auf 220 °C vorheizen und das Backblech sieben Minuten direkt auf den Boden stellen.

Den warmen Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Erdbeeren anrichten und sofort servieren.

Ali Güngörmüs am 15. Mai 2015

Ananas-Scheiben mit Kokos-Eis und Zabaione

Für 4 Portionen

1 Ananas	50 g Butter	2 EL Honig
1 EL Zitronensaft	Zimt	1 Fl. Schokosoße
300 ml Kokoseis	300 g Kokosraspeln	10 Eigelbe
400 ml Orangensaft	2 EL Kokossirup	

Eigelb, Sirup und Saft über dem Wasserbad schaumig schlagen, bis alles gebunden ist. Sobald die Masse dick ist, mit etwas Honig und Zitronensaft verfeinern.

Ananas schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Butter in der Pfanne zerlassen, Honig dazugeben. Zimt hinzufügen und alles zusammen schwenken. Ananasringe hineingeben, anbraten, noch etwas Zimt hinzugeben.

Auf einem Teller die Ananasscheibe mit etwas Schokosoße und Zabaione garnieren. Zuletzt eine Kugel Kokoseis portionieren und in den Kokosraspeln wälzen, auf die Ananasscheibe geben.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Apfel-Crumble mit Gewürz-Streuseln

Für vier Portionen

Für die Gewürzstreusel:

2 Nelken	2 Kardamomkapseln	1 Msp. Kreuzkümmel
75 g zimmerwarme Butter	100 g Mehl	75 g Zucker
1 Prise Salz		

Für die Apfelcrumbles:

3 Äpfel	$\frac{1}{2}$ Zitrone	$\frac{1}{2}$ TL Zimt
1 EL Vanillezucker	Butter zum Einfetten	

Für die Schlagsahne:

200 ml Schlagsahne	2 EL Puderzucker	2 cl Amaretto
--------------------	------------------	---------------

Zum Anrichten:

Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nelken, Kardamon und Kreuzkümmel in einer Pfanne kurz anrösten, bis sie zu duften beginnen, anschließend im Mörser zerstoßen. Butter, Gewürze, Mehl, Zucker und eine Prise Salz zu Streuseln verkneten.

Danach die Äpfel waschen, schälen und entkernen. Äpfel in Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft, Zimt und Vanillezucker mischen. Vier ofenfeste Portionsgläser (z. B. Weckgläser à 250 Milliliter Inhalt) mit Butter einfetten. Die Äpfel in die Gläser füllen und etwas andrücken. Die Streusel darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Sahne in einen hohen Becher geben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen. Puderzucker und Amaretto kurz unterschlagen und kalt stellen.

Apfelcrumbles aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und noch warm mit der geschlagenen Sahne servieren.

Horst Lichter am 21. März 2015

Apfel-Küchle mit Vanille-Sabayon, Cidre-Ingwer-Sorbet

Für vier Portionen

50 g frischer Ingwer	1 Zitrone, unbehandelt	1 l Cidre
150 g Zucker	100 g Mehl	20 g Zucker
80 ml Milch	2 Eier	1 Prise Salz
2-3 mittlere Äpfel	1 l Rapsöl	Mehl
1 Vanilleschote	100 ml Weißwein	2 EL Zucker
2 Eigelbe	2 cl Vanillelikör	Zimt, Zucker

Für das Cidre-Ingwer-Sorbet Ingwer schälen und fein reiben. Zitrone heiß abspülen, Schale mit einem Sparschäler fein abziehen und den Saft auspressen. Alles zusammen mit dem Cidre und dem Zucker in einem Topf aufkochen. Bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen und abkühlen lassen. In der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Eier trennen, Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Mehl, Zucker, Milch, Eigelbe verrühren. Eischnee vorsichtig unterheben. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Rapsöl in einer tiefen Edelstahlpfanne auf 160 bis 170 Grad erhitzen. Äpfel in Mehl wenden, mit Hilfe einer Gabel durch den Ausbackteig ziehen und schwimmend im heißen Fett von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen und beides mit dem Weißwein in einen Topf geben. Zucker zufügen und aufkochen lassen. Beiseite stellen und 10 Minuten ziehen lassen. Eigelbe in eine Schlagschüssel geben, Vanillesud durch ein Sieb dazu gießen und über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen, Eine bis zwei Minuten weiter schlagen, zuletzt den Vanillelikör zugeben.

Apfelküchle mit Zimt und Zucker bestreuen und mit der Vanillesabayon und dem Sorbet servieren.

Johann Lafer am 18. Juli 2015

Apfel-Karamell-Fond an Pfannkuchen, Vanille-Eis

Für 4 Portionen

380 g Zucker	3 Eier	150 g Mehl
500 ml Milch	2 Stangen Zitronengras	1 Vanilleschote
750 ml naturtrüben Apfelsaft	100 ml Wasser	500 ml Vollmilch
4 Kugeln Vanilleeis	6 Äpfel	300 g Mandeln
1 Prise Salz	200 ml Calvados	Puderzucker

Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen und 300 Gramm Zucker dazugeben. Das Zuckerwasser zum Kochen bringen: Wenn das Wasser verkocht, zerschmilzt der Zucker zu Karamell. Tipp: Vorsicht! Das Karamell darf nicht zu dunkel werden, sonst schmeckt es bitter.

Während das Wasser verdampft, kann der Pfannkuchenteig vorbereitet werden. Hierfür das Mehl, den restlichen 80 Gramm Zucker und eine Prise Salz in eine größere Schüssel geben. Die Eier sorgfältig trennen und zunächst das Eigelb in die Teig-Schüssel geben.

Wichtig: Eier sauber trennen, da ansonsten das Schlagen misslingt. Das Eiweiß mit einer guten Prise Zucker zu Eischnee steif schlagen und dann kühl stellen.

TIPP: Die Zuckerkrystalle verleihen dem Eiweiß mehr Stabilität, der Eischnee wird so leichter schön steif.

Zurück zum Teig: Die Milch langsam unter Umrühren mit dem Schneebesen dazugeben, so dass keine Klümpchen entstehen. Zusätzlich etwa 100 ml Calvados unterrühren. Den Teig etwa 20 Minuten in Ruhe und abgedeckt quellen lassen. Anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben. TIPP: Durch den Eischnee wird der Teig und mit ihm auch die Pfannkuchen schön cremig.

Zurück zum Karamell-Fond. Wenn das Wasser verkocht ist, das in kleine Stücke geschnittene Zitronengras hinzugeben. Die Vanilleschote ordentlich auskratzen und die Vanille in den Karamellfond geben. Das Ganze jetzt mit einem guten Schuss Calvados ablöschen, den naturtrüben Apfelsaft dazu gießen und bei mittlerer Hitze kurz aufkochen lassen. Währenddessen die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. In die entkernten Apfelhälften ein Karomuster einritzen.

TIPP: Durch die leichten Einschnitte im Apfel kann der Fond richtig gründlich in den Apfel ziehen, die Äpfel bekommen so mehr leckeren Karamellgeschmack. Die eingeritzten Apfelhälften abschließend im Karamellfond bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten ziehen lassen. Während die Äpfel durchziehen können die Pfannkuchen in einer mittelgroßen Pfanne gebraten werden. Gleichzeitig die Mandeln in einer weiteren Pfanne anbraten bis sie gold braun sind. Zum Schluss mit einem kleinen Sieb unter ständigem Umrühren Puderzucker über die Mandeln geben. So schmilzt der Zucker und legt sich um die Mandeln.

Sobald Mandeln und die Pfannkuchen fertig sind, kann angerichtet werden. Hierfür jeweils eine Kugel Vanilleeis mit der Hand in den gerösteten Mandeln wälzen, damit das Eis einen schönen Mandelmantel bekommt. Die Pfannkuchen beidseitig mit Puderzucker bedecken und in Achteln schneiden. Pfannkuchen und das Eis im Mandelmantel mit jeweils zwei Apfelhälften und etwas Karamell-Fond anrichten und servieren.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Apfel-Kuchen a la Mama

Für 4 Portionen

4 Eier	500 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
1 Tasse Mehl Typ 405	1 TL Backpulver	1 Prise Salz
1 kg Äpfel	100 ml Apfelsaft	150 g Butter
1 l Sahne	100 g Frischkäse	2 TL Kakao
50 cl Rum	1 EL Puderzucker	4 Kugeln Haselnusseis

Eier trennen, Eiweiß steifschlagen und den Zucker nach und nach dazugeben. In die steife Eiweißmasse das Eigelb vorsichtig dazugeben. Das Mehl mit Backpulver, Vanillezucker und Salz mischen und vorsichtig unter die Eimasse heben. Die Masse auf ein gefettetes Backblech geben und bei 180 Grad in den vorgeheizten Backofen 15-20min backen. Danach den Boden etwas abkühlen lassen.

Der Belag:

1 kg Äpfel schälen, entkernen und in mittelgroße Würfel schneiden. Eine Pfanne mit 100g Butter erhitzen und 50 g Zucker dazugeben. Das Ganze karamellisieren lassen und die Äpfel dazugeben. Danach mit Rum ablöschen und mit einem Päckchen Vanillepudding, der zuvor mit etwas Apfelsaft angerührt wurde, andicken. Danach die Masse abkühlen lassen und auf den Boden geben. Den Kuchen kaltstellen.

1 Liter Sahne steifschlagen und 100g Frischkäse dazugeben. Die Sahne kalt stellen. Für die Glasur einen Esslöffel flüssige Sahne, 1 Esslöffel Puderzucker, 1 Esslöffel Butter und 2 Teelöffel Kakao anrühren. Die Zutaten in einen Topf geben und langsam einmal aufkochen. Danach den Kuchen in Portionen schneiden die Sahne auf den Kuchen geben. Eine Kugel Haselnusseis in kleingedrückte Kekse wälzen und dazugeben. Zum Schluss mit warmer Schokolade verzieren.

Frank Rosin am 23. September 2014

Apfel-Maronen-Strudel

Für zwei Portionen

200 g Frischkäse	1 Schote Vanille	6 EL Puderzucker
2 rote Äpfel	1 Pck. Maronen	3 EL Butter
1 Schuss Rum	1 Eiweiß	2 Blatt Strudelteig

Die Strudelteigblätter mit wenig Eiweiß einpinseln, zusammenklappen (damit sie ausreichend dick sind) und nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Anschließend zwei Esslöffel Butter in einem kleinen Topf verflüssigen, die Strudelblätter damit einpinseln, großzügig mit Puderzucker bestreuen, mit einem weiteren Blatt Backpapier abdecken und mit einem zweiten Backblech beschweren (damit der Strudelteig beim Backen keine Luftblasen wirft). Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft circa 10 bis 15 Minuten backen. Das obere Blech samt Backpapier entfernen und den Strudelteig ggf. bei Oberhitze kurz nachbräunen. Den Frischkäse mit dem Mark einer Vanilleschote und zwei Esslöffeln Puderzucker verrühren und bis zum Anrichten kühl stellen. Die Äpfel waschen, in Spalten schneiden (je nach Größe der Äpfel Sechstel oder Zwölftel) und dabei das Kerngehäuse entfernen. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Apfelspalten zugeben, mit zwei Esslöffeln Puderzucker bestäuben und bei mittlerer Hitze im entstehenden „hellen Karamell“ braten. Die Maronen in einer weiteren Pfanne auf dem Herd mit einem großen Schuss Rum und einer Prise Zucker erhitzen und bei mittlerer Hitze langsam „karamellisieren“, bis sich eine Rum-Glasur um die Maronen bildet. Die Frischkäsecreme auf zwei Tellern, oder in zwei Dessertschälchen verteilen, die Apfelspalten sowie die Maronen darauf anrichten und in Stücke gebrochene, knusprige Strudelblätter hinein stecken.

Alexander Herrmann am 07. November 2014

Apfeltarte

Für 4 Portionen

8 Äpfel	50 g Butter	8 cl Calvados
100 g Rosinen	50 g Pinienkerne	1 paar EL Honig
1 Packung Blätterteig	1 Vanilleschote	Puderzucker

Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Apfelstücke in einer Pfanne mit 50 Gramm Butter anbraten und nach Geschmack mit etwas Honig süßen. In einer zweiten Pfanne 50 Gramm Pinienkerne rösten. Zu den angebratenen Apfelstücken 6 bis 8cl Calvados oder Rum hinzufügen. Anzünden und kurz flambieren. Dann das Ganze mit etwas Mondamin oder Puderzucker binden. Die Pfanne kann nun vom Herd genommen werden.

Nach Geschmack die Apfelstücke mit dem Mark einer Vanilleschote und etwas Zimt würzen. Vorsichtig 100 Gramm Rosinen zusammen mit den gerösteten Pinienkernen unter die Apfelmasse heben. Den Blätterteig über die Apfelmasse in der Pfanne legen und am Rand leicht unter die Masse drücken.

Die Tarte im vorgesetzten Backofen bei 200 Grad für 30 Minuten backen, bis der Teigdeckel hellbraun und knusprig ist.

Dann aus dem Ofen nehmen und nach kurzem Abkühlen stürzen, sodass die Äpfel oben und der Teig unten ist.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Aprikosen-Küchlein mit Zitronen-Creme

Für vier Portionen

6 Aprikosen	120 g weiche Butter	100 g Zucker
2 EL Vanillezucker	150 g Saure Sahne	3 Eier
1 Prise Salz	2 TL Backpulver	300 g Mehl
$\frac{1}{2}$ Zitrone	50 g Butter	100 g Puderzucker
100 g Frischkäse	Minze	

Außerdem:

12 Muffinbecher

Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und würfeln. Den Backofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Weiche Butter in der Küchenmaschine cremig rühren. Zucker, Vanillezucker, Eier und Saure Sahne zugeben und verrühren. Salz, Backpulver und Mehl mischen und mit den Aprikosen zügig unter die Buttermischung rühren.

Die Masse in die Muffinbecher verteilen. Im Backofen 20 bis 25 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Zitrone auspressen. Die Butter mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Puderzucker nach und nach zugeben, bis eine weiß-cremige Masse entstanden ist. Frischkäse dazugeben und Zitronensaft langsam zugeben und unterschlagen. Circa fünf Minzblätter klein hacken, den Abrieb der Zitrone und den Frischkäse in die Creme geben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Küchlein nach dem Backen kurz abkühlen lassen. Zum Servieren mit der Zitronencreme verzieren und mit frischer Minze garnieren.

Horst Lichter am 10. Oktober 2015

Aprikosen-Tarte mit Orangen-Likör und Baiser-Haube

Für vier Portionen

Für die Tarte:

1 Seite Blätterteig	1 Tortenform	50 g Marzipan
2 Eigelbe	50 g Aprikosen Marmelade	250 g Aprikosen
25 g Zucker	2 cl Orangenlikör	Puderzucker

Für den Baiser:

2 Eiweiß	75 g Zucker
----------	-------------

Für die Sabayon:

1 Msp. geriebene Tonkabohne	1 Msp. gemahlener Koriander	Salz
3 Eigelb	30 g Zucker	2 cl Orangenlikör

90 ml Weißwein

Für die Garnitur:

4 Zweige Minze

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Tortenboden mit Backpapier auslegen, Blätterteig hinein geben und mit Marmelade bestreichen. Marzipan und Eigelb verrühren und ebenso darauf geben. Aprikosen entkernen und halbieren. Zucker und Likör über die Aprikosen geben, den Tarteboden damit auslegen und im Ofen bei Ober-/Unterhitze 12 bis 15 Minuten backen. Das Eiweiß aufschlagen und Zucker einrieseln lassen. Baiser auf die Tarte geben, unter dem Backofengrill karamellisieren und mit Puderzucker bestäuben. Tonkabohne, Koriander und Salz zusammen mit den Eigelben, Zucker, Likör und Wein über einem Wasserbad dickschaumig (bis circa 82 bis 85 Grad) aufschlagen. Zum Servieren die Tarte in Stücke schneiden und auf die Teller setzen, mit Sabayon und Minze vollenden

Johann Lafer am 02. August 2014

Baklava Bonbons mit Gewürz - Ananas

Für vier Portionen

Für die Bonbons:

60 g Pistazienkerne	1 EL Vanillezucker	1 Packung Filoteig (250g)
125 g Butter	125 g Zucker	$\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone
$\frac{1}{2}$ unbehandelte Orange	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	

Für die Ananas:

$\frac{1}{2}$ Ananas	50 g brauner Zucker	50 ml Weißwein
1 Vanilleschote	1 Zimtstange	2 Sternanis
2 Nelken		

Für die Garnitur:

Minze

Die Pistazien mit dem Vanillezucker in eine Küchenmaschine geben und fein zerhacken. Von der Mischung ca. 2 EL für die spätere Garnitur beiseitelegen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Teigblätter mit Butter bestreichen, jeweils drei Blätter übereinanderlegen, Blätter halbieren und gleichmäßig mit der Pistazienmischung bestreuen. Das Blatt aufrollen und die Ränder zusammendrehen. Bonbons auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Bonbons mit Butter bepinseln. Backofen auf 200 °C vorheizen, Bonbons etwa 10-12 Minuten backen. Inzwischen Zucker mit 150 ml Wasser in einen Topf geben. Vanilleschote, die abgeriebene Schale der Orange und Zitrone sowie der Saft der Zitrone zufügen und alles 4-5 Minuten kochen lassen. Baklava Bonbons aus dem Ofen nehmen, ca. 5 min. ruhen lassen, dann den Sirup darüber verteilen und aufsaugen lassen. Jeweils etwas von den beiseite gestellten Pistazien auf jedes Bonbon verteilen. Ananas schälen, Strunk entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Gewürze zugeben und mit Weißwein ablöschen. Ananaswürfel zufügen und darin kurz erwärmen. Ananaskompott abkühlen lassen. Minze klein schneiden und unter das Kompott rühren. Baklava Bonbons mit der Ananas anrichten.

Johann Lafer am 04. Oktober 2014

Balsamico Himbeeren, Vanille-Quark, Schokoladen-Steine

Für zwei Personen

2 Schalen Himbeeren (frisch)	90 g Malto	320 g Zartbitterkuvertüre
400 g Quark	3-4 EL Puderzucker	1 Vanilleschote
3-4 EL brauner Zucker	100 ml Wasser	250 ml alter, sämiger Balsamico
Salz		

Die Kuvertüre in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen, zusammen mit dem Malto und einer kleinen Prise Salz in eine große Schüssel füllen und rasch zu einer festen Masse verkneten (dabei am besten Gummihandschuhe tragen). Die Masse in der Schüssel fest zusammendrücken, für mindestens zwei Stunden ins Tiefkühlfach stellen, anschließend herausnehmen und in grobe Stücke brechen. Den braunen Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen, mit dem Wasser ablöschen, aufkochen und mit dem Balsamico mischen (es empfiehlt sich, den Karamell-Balsamico in eine kleine Spritzflasche zu füllen, um ihn später gut zu dosieren). Den Quark mit dem Puderzucker und dem Mark einer Vanilleschote verrühren, nochmals abschmecken und anschließend in einen Spritzbeutel füllen. Großzügige Tupfen vom Vanillequark herzförmig auf zwei Teller spritzen, die Himbeeren mit der Öffnung nach oben hineinstecken, mit dem Balsamico-Karamell füllen und die geeisten Schokoladensteine dazwischenstecken.

Alexander Herrmann am 13. Februar 2015

Basilikum-Mousse, Erdbeeren und Holunder-Sorbet im Glas

Für vier Portionen

3 Blatt Gelatine	2 Limetten	50 g Puderzucker
1 Bund Basilikum	300 g Magerquark	150 g Sahne
200 g Holunderblütensirup	200 ml Weißwein	1 Zitrone
2 Blatt Gelatine	500 g Erdbeeren	3 cl Limoncello
1 EL brauner Zucker	2 EL Pinienkerne	2 Stiele Minze

Gelatine etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Limetten heiß abspülen, trocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Limettensaft, -schale und Puderzucker unter Rühren erwärmen, eingeweichte Gelatine ausdrücken und in dem warmen Sud auflösen. Etwas abkühlen lassen.

Basilikum abbrausen und trocken schütteln. Die Blätter vom Stiel zupfen und mit Quark und Limonen-Gelatine-Mischung in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Ganze in eine Schüssel umfüllen.

Sahne steif schlagen und behutsam unter die Quarkmasse heben. Basilikum-Quark-Mousse in 4 Dessertgläser füllen und 2 Stunden kühl stellen.

Für das Sorbet den Holunderblütensorbet mit dem Weißwein und Zitronensaft mischen.

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Drei Esslöffel Holundermischung erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Diese zur restlichen Holundermischung geben und unterrühren. Alles in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Erdbeeren mit braunem Zucker und Limoncello marinieren. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen.

Die marinierten Erdbeeren auf dem Mousse verteilen, mit den Pinienkernen bestreuen und je eine Nocke Sorbet darauf geben. Mit Minze garnieren.

Johann Lafer am 02. Mai 2015

Bayerisch Creme

Für 4 Portionen

$\frac{1}{2}$ L frische Milch	$\frac{1}{2}$ L (Schlag-) Sahne	150 g Zucker
1 Prise Salz	4 Eigelb	10 Blatt Gelatine
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote		

Als erstes das Eigelb von vier Eiern trennen. Dann die Vanilleschote mittig aufschneiden und das Vanillemark auskratzen. Die Gelatine- Blätter in lauwarmes Wasser legen, damit diese weich werden. Die Schlagsahne steif schlagen. Tipp: Die Milch kann je nach Geschmack durch Fruchtsäfte ersetzt werden, das Rezept weicht dann allerdings von der klassischen Creme ab.

Das Vanillemark mit einer Prise Salz und dem halben Liter Milch heiß werden lassen aber nicht zum Kochen bringen! Gleichzeitig Eigelb mit dem Zucker über einem warmen Wasserbad mit einem Schneebesen schaumig schlagen.

Tipp:

Solange schlagen bis der Zucker völlig aufgelöst wird. Die heiße (Vanille-)Milch unter die schaumige Eimasse ebenfalls über dem Wasserbad einrühren. Die Gelatine wird zunächst ausgedrückt und unter umrühren nach und nach in der Creme aufgelöst. Die Creme ist jetzt fast fertig und muss gekühlt werden. Dazu eine größere Schüssel mit Eiswürfeln füllen und die Creme in ihrer Schüssel in dieses Eisbad reinlegen. Unter gelegentlichem Umrühren den Gelierprozess überprüfen. Kurz bevor die Creme geliert ist die steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Anschließend die Creme in Servierschüsselchen portionieren und kühl lagern. Nach etwa zwei Stunden kann die Creme dann verzehrt werden.

Zum Servieren kann die Creme mit frischen Früchten oder Schokosplittern verfeinert werden.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Beeren-Auflauf

Für 2 Portionen

5 Eier	250 g Sahne	100 g Crème-fraîche
50 g Zucker	60 g Honig	1 Schote Vanille
100 g Cantuccini	400 g frische Beeren	20 g Butter
20 g Zucker		

Eine Backform mit Butter ausstreichen und mit Zucker bestreuen. Die Cantuccini zerbröseln und in die Form geben. Danach die Brombeeren in die Form geben. Anschließend die fünf Eier mit Crème Fraîche, Vanillemark, Zucker, Honig und Mehl vermischen. Nach der ersten Vermischung etwas Sahne hinzugeben und die Masse weiter verrühren. Den Teig in die Auflaufform geben und für 25 Minuten bei 160 Grad in den Ofen geben.

Alexander Herrmann am 21. August 2014

Beeren-Smoothie-Joghurt-Creme

Für vier Portionen

150 g Zartbitterschokolade	50 g Mandelstifte	100 g Cornflakes
1 Zitrone	500 g gemischte frische Beeren	3 TL Vanillepuddingpulver
1 EL Vanillezucker	500 g griechischer Joghurt	Minze zur Garnitur

Schokolade klein hacken, in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Mandelstifte und Cornflakes in die geschmolzene Schokolade geben, alles gut verrühren. Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Zitrone halbieren, den Saft auspressen. 250 Gramm Beeren mit dem Vanillezucker und Zitronensaft fein pürieren. Beerenpüree in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Puddingpulver mit zwei Esslöffeln Wasser verrühren, in die kochenden Beeren geben und einmal aufkochen. Beiseite stellen zum Abkühlen.

Vier Dessertgläser bereitstellen. Einen Esslöffel Joghurt in die Gläser verteilen, etwas Beeren-smoothie darauf geben, mit den Schoko-Cornflakes bestreuen. Erneut Joghurt, Smoothie und Cornflakes darauf schichten, bis alles verteilt ist. Zuletzt mit den restlichen Beeren garnieren und mit Minzblättchen bestreuen.

Horst Lichter am 01. August 2015

Belgische Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne

Für vier Portionen

Für die Waffeln:

170 g Butter	40 g Puderzucker	1 Msp. Vanillemark
30 g Marzipan	4 Eier	170 g Mehl
70 g Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ TL Salz	Öl

Für die Kirchen:

1 Glas Kirschen	1 EL Speisestärke	$\frac{1}{2}$ Zitrone
30 g Zucker		

Für die Garnitur:

200 g Schlagsahne	30 g Puderzucker	Puderzucker
-------------------	------------------	-------------

Butter mit Puderzucker, Vanillemark und Marzipan in einer Küchenmaschine dickschaumig aufschlagen. Eier einzeln zugeben und unterschlagen. Crème-fraîche und Salz unterschlagen, zuletzt Mehl zugeben und kurz unterrühren. Ein belgisches Waffeleisen ausfetten und je eine Kelle Teig hineingeben. Bei geschlossenem Deckel goldbraun backen. Waffeln heraus nehmen und mit dem restlichen Teig ebenso verfahren. Kirschen in einem Sieb abgießen, den Saft dabei auffangen. Die Speisestärke mit drei Esslöffeln Kirschsafft verrühren. Den restlichen Saft mit dem Zucker und mit dem Saft der Zitronen in einem Topf aufkochen. Kirschsafft mit der angerührten Speisestärke abbinden, Kirschen zugeben und kurz darin erwärmen. Vom Herd nehmen und in eine Schüssel umfüllen. Sahne in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Schneebesen des Handrührers steif schlagen. Puderzucker zugeben und kurz unterschlagen. Zum Anrichten die Waffeln auf Teller geben, mit Puderzucker bestäuben. Heiße Kirschen und Schlagsahne dazu reichen.

Horst Lichter am 27. September 2014

Berliner Quark-Apfel-Kuchen

Für 4 Portionen

2 Äpfel	1 kg Quark	3 Eier
150 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver	100 g Butter
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	Salz	1 Zitrone
125 g Rosinen	3 El Speisestärke	40 g Gries
Schnaps		

Backform mit Pergamentpapier auslegen und den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Quark in ein Handtuch legen und das Wasser auspressen. Drei Eier trennen, Eigelb mit Zucker mindestens 8 Minuten schaumig rühren. Eiweiß zu Eischnee schlagen. Wichtig: Eiweiß anschlagen und danach etwas Zucker dazugeben, damit es eine cremige Masse wird.

Das Backpulver zum Eigelb geben und das Ganze mit der Butter vermengen. Vanilleschote teilen, das Mark entfernen und die Hälfte davon zum Eigelb hinzufügen. $\frac{1}{2}$ Zitrone schälen und in kleine Stücke hacken und ebenfalls zum Eigelb hinzugeben. Den Quark dazugeben.

Die Äpfel schälen, klein schneiden und karamellisieren.

Wichtig:

Zucker darf nicht zu dunkel werden, sonst wird es bitter. Das Ganze mit einem Schuss hochprozentigem Schnaps flambieren. Eischnee zur Quarkmasse geben und vorsichtig unterheben. 125 Gramm Rosinen unterheben. Den Teig mit etwas Speisestärke und 40 Gramm Gries abrunden. Teig in eine Backform geben und die Apfelstücke darauf verteilen. Das Ganze bei 180 Grad backen, bis die Oberfläche leicht bräunlich ist.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Beschwipster Sommer-Salat mit Wein-Schaum

Für vier Portionen

2 Pfirsiche	1 Cantaloupe Melone	100 g Heidelbeeren
250 g Erdbeeren	100 g rote Johannisbeeren	1 EL Vanillezucker
3 cl Orangenlikör	Saft von 1 Limette	2 EL Mandelblättchen
1 Bund Minze	2 Eigelbe	1 EL Vanillezucker
3 cl Eiswein		

Das Obst waschen und putzen bzw. entkernen. Pfirsiche und Melone in Würfel schneiden. Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln. Zusammen mit den Beeren in eine Schüssel geben. Mit dem Zucker bestreuen und mit dem Orangenlikör und dem Limettensaft beträufeln. Behutsam mischen und zehn Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Minze abrausen, Blättchen von den Stielen zupfen.

Eigelbe mit dem Zucker und dem Süßwein in einer Schlagschüssel verrühren. Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen und die Masse cremig, dickschaumig aufschlagen.

Anschließend vom Wasserbad nehmen und auf einem Eiswasser ein bis zwei Minuten kalt schlagen.

Den beschwipsten Sommersalat in Schalen anrichten. Mit den Minzeblättchen und den Mandeln bestreuen und den Weinschaum darauf verteilen.

Horst Lichter am 09. Mai 2015

Birnen-Beignets im Pistazien-Knusper, Buttermilch-Eis

Für vier Portionen

Für die Birnen-Beignets:

4 reife Birnen	25 g Weizenmehl	50 g Weizenstärke
15 g Zucker	1 Eiweiß (M)	150 ml eiskaltes Wasser
25 g fein gemahlene Pistazien	Mehl, Pflanzenfett	Puderzucker

Für das Eis:

50 ml Sahne	250 ml Buttermilch	1 TL Kardamom
50 g Zucker	100 g Eigelbe (3-4)	100 g griechischer Joghurt
25 g brauner Rohrzucker		

Für den Cassisschaum:

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	2 Eigelbe (Größe M)	40 g Zucker
70 ml Cassissaft	20 ml Cassislikör	50 g Pistazien
4 Zweige Minze		

Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Weizenmehl, Stärke, Zucker, Eiweiß, kaltes Wasser und Pistazien miteinander verrühren. Die Birnenviertel nun zuerst in Mehl wenden, mit einem Holzspieß fixieren und durch den Teig ziehen. Zum Schluss in circa 160 bis 180 Grad heißem Pflanzenfett schnell knusprig ausbacken. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Für das Eis Sahne mit Buttermilch und Kardamom in einem Topf aufkochen. Zucker und Eigelbe miteinander gründlich verrühren. Die noch heiße Buttermilch-Sahnemischung zuerst tröpfchenweise und danach unter ständigem Rühren langsam hineinlaufen lassen. Danach mithilfe eines Teigschabers die Masse bis 82°C-85°C solange rühren, bis das Eigelb vollständig gebunden ist. Die Masse zum Schluss durch ein feines Sieb laufen, mit dem Joghurt verrühren und in der Eismaschine gefrieren. Kurz vor dem Servieren mit braunem Rohrzucker bestreuen und mithilfe eines Bunsenbrenners leicht karamellisieren. Für den Cassisschaum das Mark der halben Vanilleschote auskratzen und zusammen mit den Eigelben, Zucker, Cassissaft und Likör in einer Schüssel verrühren. Anschließend über einem Wasserbad dickschaumig (bis circa 82 bis 85 Grad) aufschlagen. Zum Servieren jeweils vier Beignets auf die Teller verteilen. Die Pistazien daneben streuen und das Eis mithilfe eines heißen Esslöffels darauf abknocken. Mit Cassisschaum und Minze vollenden.

Johann Lafer am 01. März 2014

Birnen-Carpaccio, Käse-Bällchen, Chili-Vanille-Schaum

Für vier Portionen

1 Vanilleschote	500 ml Weißwein	100 g Zucker
1 Zimtstange	2 Nelken	2 Sternanis
4 kleine Birnen	200 g fester Ziegenfrischkäse	1 Eiweiß
1 Pck. Kataifi-Teigfäden	1 l Erdnussöl	125 g Sahne
100 g Joghurt	Chili	Puderzucker

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Vanillemark, Vanilleschote, Weißwein und Zucker in einem Topf aufkochen. Gewürze zugeben. Birnen waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kerngehäuse ausstechen. Birnenscheiben in dem Sud fünf bis acht Minuten köcheln lassen, je nach Reifegrad der Birnen.

Anschließend 100 Milliliter Weißweinsud abnehmen und in einen zweiten Topf auf die Hälfte einkochen lassen. Gut abkühlen lassen.

Den Ziegenkäse in zwölf Stücke teilen und zu Bällchen formen. Bällchen in Eiweiß wenden und mit dem Kataifiteig umwickeln. Erdnussöl in einem Topf auf 160 Grad erwärmen. Die Teigbällchen darin schwimmend goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Sahne mit dem Joghurt und dem eingekochten Vanille-Weißweinsud verrühren. Mit Chili würzen.

In einen 0,5 Liter Sahne-Siphon füllen, eine Sahnepinsel aufschrauben, kräftig schütteln und zum Kühlen einige Minuten in Eiswasser stellen.

Zum Anrichten die Birnenscheiben auf einer Platte auslegen. Die Bällchen darauf verteilen und mit Puderzucker bestäuben. Den Chili-Vanilleschaum in Tupfen auf den Birnen verteilen.

Johann Lafer am 19. September 2015

Blätterteig-Beeren-Törtchen

Für vier Portionen

4 Platten TK Blätterteig	Mehl zum Ausrollen	Butter zum Ausfetten
8 Tartelettförmchen ca. 10 cm	150 g zimmerwarme Butter	2 EL Puderzucker
300 g abgekühlter Vanillepudding	500 g gemischte Beeren	Minze, Puderzucker

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig 15 Minuten antauen lassen. Danach je zwei Blätter übereinander legen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zur doppelten Größe ausrollen. Acht Teigkreise von etwa 14 Zentimeter Durchmesser ausstechen. Tartelettförmchen ausfetten und mit Mehl bestäuben. Blätterteig hineinlegen und die überstehenden Ränder in die Form einschlagen, so dass ein dickerer Rand entsteht. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad zehn Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen. Für die Füllung Butter mit dem Puderzucker in einer Schüssel fünf Minuten schaumig schlagen. Den kalten Pudding esslöffelweise zugeben und unterschlagen. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kalt stellen. Beeren verlesen und die Erdbeeren vierteln. Blätterteigböden mit der Crème füllen und die Beeren darauf verteilen, mit Puderzucker bestäuben und mit frischer Minze garnieren.

Horst Lichter am 21. Juni 2014

Blaubeer-Quark mit Kakaobohnen-Hippen

Für zwei Portionen

Für den Blaubeerquark:

1 Schale Blaubeeren	400 g Quark	1 Schote Vanille
1 EL Honig	1 Zitrone	Puderzucker

Für die Hippen:

125 g Puderzucker	60 g Mehl	60 g Kakaobohnenbruch
60 g flüssige Butter	60 g Orangensaft	Orangenabrieb

Für die Hippen den Puderzucker, das Mehl und den Kakaobohnenbruch in einer Schüssel miteinander vermengen. Den Saft und den Abrieb der Orange zugeben und die flüssige Butter einrühren. Wenn alle Zutaten gut miteinander gemischt sind, den Teig für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Anschließend kleine Kleckse Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180°C Umluft für acht bis zehn Minuten (je nach Größe der Hippen) backen, dann herausnehmen und erkalten lassen. (Die Hippen erhalten ihre Festigkeit erst nach dem Erkalten, und lassen sich im noch warmen Zustand wunderbar formen.)

Den Quark mit Puderzucker, Vanillemark und Zitronensaft abschmecken. Die Blaubeeren mit Honig marinieren.

Den Quark in Gläsern oder Dessertschalen anrichten und die Blaubeeren darauf verteilen. Zuletzt die knusprigen Hippen in den Quark stecken und servieren.

Alexander Herrmann am 05. Mai 2015

Blitz-Bratapfel mit Chunky-Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Bratapfel:

2 kleine rotbackige Äpfel	1 Orange	2 Dominosteine
---------------------------	----------	----------------

Für die Vanillesauce:

1 Lebkuchen mit Glasur	10 g Rum-Rosinen	2 Eigelb
125 ml Sahne	125 ml Milch	1 Vanilleschote
50 g Zucker	10 g gehobelte Mandelblättchen	1 Zweig Minze
1 Prise Salz	Puderzucker	

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Von den Äpfeln dekorativ den „Deckel“ entfernen, vom Kerngehäuse befreien, mit einem Dominostein und etwas Abrieb der Orange füllen und mit „Deckel“ im Ofen goldgelb braten.

Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Lebkuchen grob hacken. Sahne zusammen mit Milch, Zucker und Vanillemark aufkochen. Eigelbe in einen Anschlagkessel geben und Sahne-Milch-Mischung mit den Eigelben verrühren. Kessel über ein Wasserbad setzen und die Masse langsam schaumig aufschlagen, bis sie anfängt zu binden.

Unmittelbar vor dem Servieren mit gehacktem Lebkuchen und eingelegten Rosinen vermengen und auf Tellern als Spiegel anrichten. Bratapfel daraufsetzen, mit Mandelblättchen und Minzblättchen garnieren und mit Puderzucker bestäuben. Den Blitz- Bratapfel mit Chunky-Vanillesauce servieren.

Mario Kotaska am 11. Dezember 2015

Blutorangen Tarte mit Orangen-Crème-fraîche

Für 2 Personen

Für den Mürbeteig:

180 g Dinkelmehl 110 g Frischkäse 110 g kalte Butter (kleine Stücke)
1 EL milden Weißweinessig Prise Salz

Für die Füllung:

5-6 Blutorangen 5 EL Frischkäse 1-2 EL Sahne oder Milch
6 Zweige Pfefferminze 8-10 rosa Pfefferbeeren Etwas Zucker
Etwas Puderzucker

Für die Crème-fraîche:

250 g Crème-fraîche 2-4 cl Orangenlikör Abrieb von $\frac{1}{2}$ Blutorange
Prise Salz Pfeffer

Für die Orangenjulienne:

2 Blutorangen 50 ml Wasser 50 g Zucker

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf einer leicht mehlierten Arbeitsfläche kurz mit den Händen durcharbeiten und glatt ausrollen. Anschließend den ausgerollten Teig zwischen Klarsichtfolie legen (33 bis 35 Zentimeter) und 20 Minuten (am besten eine Stunde) in den Kühlschrank stellen.

Für die Orangenjulienne zwei Blutorangen heiß abwaschen. Von den Blutorangen die Schale mit einem Sparschäler abschälen, sodass wenig weiß an der Schale haften bleibt (weniger Bitterstoffe). Die Schale anschließend in dünne Streifen (Julienne) schneiden und im kalten Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen, abgießen und den Vorgang noch zweimal wiederholen (zieht weitere Bitterstoffe heraus). Die Streifen abgießen und mit 50 Millilitern Wasser und 50 Gramm Zucker zum Kochen bringen. Die Blutorangenstreifen darin fünf Minuten köcheln lassen.

Den Ofen auf 200 °C Grad Umluft vorheizen.

Für die Füllung die restlichen Blutorangen mit dem Messer schälen und in je fünf Scheiben schneiden. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ohne Folie auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben, den Frischkäse darauf gleichmäßig verteilen und dabei einen Rand von zwei Zentimetern frei lassen. Anschließend den Teig mit den Blutorangenscheiben belegen. Den Teigrand umklappen und mit Sahne oder Milch einpinseln, leicht mit Zucker bestreuen. Die Tarte 25 bis 28 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Die Crème fraîche mit Puderzucker, Orangenlikör, dem Abrieb von einer halben Blutorange, einer Prise Salz und etwas Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

Die Blätter der Minze abzupfen, mit etwas Puderzucker bestäuben und mit Orangenlikör marinieren.

Die Tarte aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestreuen. Mit einem Bunsenbrenner den Puderzucker kurz karamellisieren. Abschließend die Tarte mit den Blutorangenjulienne, den marinierten Minzblättern und den rosa Pfefferbeeren

Susanne Vössing am 23. April 2015

Bombolini mit halbgefrorenem Doppeldotter-Eier-Likör

Für zwei Personen

Für das Doppeldotter-Parfait:

50 g Zucker	50 g Eigelb	100 ml Eierlikör
10 ml Weinbrand	330 g Sahne, geschlagen	

Für das Rhabarberragout:

300 ml Rhabarberfond	150 g Zucker	50 g Himbeerpüree
1 Stück Orangenschale	1 Stück Ingwer	4 Stangen Rhabarber
Stärke nach Bedarf		

Für die Bombolini:

125 g Mehl	10 g Hefe	25 g Mandelgrieß
1 Ei	Zitronenabrieb	125 g Rhabarber in Himbeerpüree
Meersalz	Kokosfett	Zucker, Zimt

Für das Parfait den Zucker und das Eigelb auf dem Wasserbad schaumig schlagen. Die warme Eimasse wieder kalt schlagen und dabei Eierlikör und Weinbrand einlaufen lassen. Die geschlagene Sahne unter die Eierlikörmasse heben und in Schokoladentulpen füllen. Nun alles im Kühlschrank kalt stellen.

Den Rhabarber waschen, schälen, in kleine Rauten schneiden und in eine Auflaufform legen. Die restlichen Zutaten einmal aufkochen und über den Rhabarber gießen. Die Form mit Alufolie abdecken und bei 180 °C (Umluft) circa zehn Minuten garen. Den Rhabarber im Sirup erkalten lassen, damit er schön durchzieht. Nach Wunsch den Fond passieren und mit etwas Stärke abbinden.

Für die Bombolini aus dem Mehl, der Milch und der Hefe einen Vorteig herstellen und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Währenddessen den Rhabarber in kleine Würfel schneiden. Die restlichen Zutaten, sowie den Rhabarber mit dem Vorteig zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig nochmals gehen lassen. Mit Hilfe von zwei Löffeln Nocken in das heiße Fett geben und goldgelb ausbacken. Auf einem Tuch abtropfen lassen und in Zimtzucker wälzen. Die Schokoladentulpen auf zwei Tellern anrichten und mit dem Rhabarberragout und den Bombolini umgeben.

Cornelia Poletto am 08. Mai 2015

Bratapfel mit Sternanis-Eis und Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Bratapfel:

1 Boskoop-Apfel	80 g Marzipanrohmasse	5 g Mandelstifte
1 EL Rosinen	1 EL Rum	1 EL Puderzucker

Für das Sternaniseis:

500 ml Sahne	1 Vanilleschote	7 Eier
4 Stück Sternanis	40 ml Anislikör	60 g Zucker

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Apfel halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Marzipan, Mandelstifte, Rosinen, Rum und Puderzucker zu einer Masse verkneten und in den Apfel füllen. Die gefüllten Äpfel im Ofen für etwa 20 Minuten backen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit der aufgeschnittenen Vanilleschote und dem Vanillemark aufkochen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker vermengen. Die heiße Sahne nach und nach dazu geben und verrühren. In eine Schüssel geben und über dem Wasserbad zu einer Rose abziehen. Durch ein Sieb passieren. Die eine Hälfte für die Sauce beiseite stellen und die andere mit Anislikör und Sternanis vermischen, etwas ziehen lassen, nochmals passieren und in der Eismaschine frieren lassen.

Den Bratapfel mit Sternaniseis und Vanillesauce auf Tellern anrichten und servieren

Nelson Müller am 27. November 2015

Bratapfel mit Vanille-Zimt-Zabaione

Für vier Portionen

Für den Bratapfel:

4 Äpfel	2 Eigelbe	2 EL Zucker
70 g Marzipan	2 EL gehackte Mandeln	1 EL Mandellikör
$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver		

Für die Zimtzabaione:

3 Eigelbe	50 g Zucker	1 Vanilleschote
$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver	50 ml Süßwein	50 g Mandelblättchen
Puderzucker		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zunächst die Äpfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse ausstechen und in eine Auflaufform legen. Eigelbe mit dem Zucker dickschaumig aufschlagen. Marzipan in Würfel schneiden, zur Eiermasse geben und unterschlagen, bis sich das Marzipan aufgelöst hat. Mandeln, Mandellikör und Zimtpulver unterrühren. Die Masse in die vorbereiteten Äpfel füllen. Im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten backen. Für die Zabaione das Vanillemark aus der Schote kratzen. Die Eigelbe mit Zucker, Vanillemark und Zimtpulver in einer Schüssel verrühren, Süßwein zugeben und über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Sobald ein standfester Schaum entstanden ist, die Schüssel vom Wasserbad nehmen und noch eine bis zwei Minuten weiterschlagen. Danach die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Zum Anrichten je zwei Apfelhälften auf einen Teller geben, mit der Vanille-Zimtzabaione und den Mandelblättchen garnieren. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Horst Lichter am 15. November 2014

Bunte Sommer-Grütze mit Himbeer-Sorbet

Für vier Portionen

Für das Sorbet:

1 Zitrone 100 g Zucker 500 g Himbeerpüree
3 EL Wasser

Für die Grütze:

100 g Heidelbeeren 100 g Physalis 100 g Johannisbeeren
1 Charentais Melone 100 g helle Weintrauben 100 g dunkle Weintrauben
60 g Zucker 150 ml Weißwein $\frac{1}{2}$ Zitrone
2 TL Maisstärke 1 Bund Minze

Für das Sorbet Zucker mit drei Esslöffeln Wasser und dem ausgepressten Saft von der Zitrone aufkochen und unter das Himbeerpüree mischen. In die Eismaschine geben und gefrieren lassen. Für die Grütze die Beeren und Früchte verlesen und abbrausen. Melone halbieren, entkernen und mit Hilfe eines Kugelausstechers Kugeln formen. Alle Früchte in eine Schüssel geben. Für den Sud Zucker in einem Topf hellgelb karamellisieren, mit dem Weißwein ablöschen und aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Die Zitrone auspressen und mit der Maisstärke verrühren. Den Weißweinsud mit der angerührten Speisestärke binden. Früchte zugeben und unterheben. Topf vom Herd nehmen und die Grütze in eine flache Schale zum Abkühlen geben. Minze abbrausen und die Blätter abzupfen Grütze in Schalen abfüllen, mit Minze garnieren. Je eine Kugel Himbeersorbet darauf geben und sofort servieren.

Horst Lichter am 09. August 2014

Buttermilch-Pancakes mit Blaubeeren und Eis-Praline

Für 4 Portionen

550 ml Buttermilch 1 Ei 1 TL Zucker
1 Prise Salz 250 g Mehl 1 EL Backpulver
150 g Blaubeeren 1 Flasche Blaubeersoße 1 Pck. Karamelleis
1 Pck. Krokant 1 Pck. kleine Schokoblättchen 10 g Puderzucker

Die Arbeitsschritte ähneln der Zubereitung von Pfannkuchen. Die Buttermilch und das Ei in einer Schüssel mit dem Schneebesen schlagen. Zucker hinzufügen. Danach Backpulver, eine Prise Salz und Mehl zugeben und alles miteinander verrühren. Anschließend die Blaubeeren hinzufügen und langsam unterheben.

In einer Pfanne etwas Öl heiß werden lassen und die Pancakes darin von beiden Seiten ausbacken. Zum Anrichten die Pancakes auf Krepppapier etwas abtropfen lassen, damit das überschüssige Fett aufgesaugt wird.

Auf einen Teller einen Löffel Blaubeer-Soße geben und durch Schwenken des Tellers verteilen. Eine Kugel Eis in Krokant und Schokolade wälzen. Den Pancake auf den Teller legen und die Eispraline darauf setzen. Mit etwas Puderzucker garnieren.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Cranberry-Omelett mit Safran-Birnen und Quark-Eis

Für vier Portionen

Für das Quarkeis:

250 g Sahne	120 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 Blatt Gelatine	250 g Sahnequark	3 cl Limoncello

Für das Cranberryomelett:

150 g Cranberries	4 Eier	70 g Zucker
150 ml Milch	1 EL Vanillezucker	150 g Mehl
30 g Butter	Salz	

Für die Safranbirnen:

2 Birnen	50 g Akazienhonig	10 Safranfäden
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	100 ml Weißwein	Puderzucker

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Für das Eis das Mark der Vanilleschote auskratzen. Danach die Sahne erwärmen, den Zucker und das Vanillemark darin auflösen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit 3 Esslöffeln der Sahnemasse in einem Topf erhitzen und schmelzen. Unter die Sahne rühren. Quark und Limoncello ebenfalls in die Sahne geben und unterrühren. Masse in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Cranberries waschen und gut abtropfen lassen. Zwei Eier trennen. Die beiden Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Die Eigelbe, die beiden ganzen Eier, restlicher Zucker, Vanillezucker und Mehl in einer Schüssel verrühren. Milch zugeben und unterrühren. Den Eischnee unter die Masse heben. Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Cranberries darin anschwitzen und die Masse hineingeben. Cranberries darauf streuen und die Pfanne in den Ofen schieben. Auf dem 2. Einschub von unten 20-25 Minuten backen.

Für die Safranbirnen die Birnen waschen, schälen, vierteln und entkernen. Birnen in Spalten schneiden. Honig zusammen mit dem Safran und der halbierten Vanilleschote in einem Topf aufschäumen, mit Weißwein ablöschen und aufkochen. Birnenspalten zugeben und darin weich garen.

Das Omelett aus dem Ofen nehmen, auf eine Platte stürzen. Die Birnen mit dem Safransud auf dem Omelett anrichten. Aus dem Eis Nocken formen und auf dem Omelett verteilen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Johann Lafer am 14. März 2015

Creme brûlée

Für 4 Portionen

400 ml Sahne	150 ml Milch	4 EL Zucker
4 Eigelbe	1 Vanilleschote	1 Prise Salz
2 EL Rohrzucker braun		

Sahne, Milch, Zucker, Eidotter und Salz verrühren. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben. Das Vanillemark und die leere Schote in die Flüssigkeit geben, umrühren. Mindestens 1,5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vanilleschote entfernen. Die Milch-Sahne in möglichst flache Portionsschälchen gießen und auf ein hohes Backblech oder in einen Bräter stellen. Kochendes Wasser dazu gießen, dass die Schälchen gut zur Hälfte im Wasser stehen. Bei 100 Grad, mindestens 1,5 Stunde im Ofen fest werden lassen.

Schälchen herausnehmen und mit braunem Zucker bestreuen. Bei großer Hitze unter den Grillstäben des Backofens karamellisieren lassen und gleich servieren.

Da diese sehr feine Cremespeise in dem Töpfchen serviert wird, in dem sie pochiert wurde und nicht gestürzt werden muss, gelingt sie immer. Sie müssen nur den Zeitaufwand einkalkulieren. Der Arbeitsaufwand ist nicht erwähnenswert. In Haushaltswaren-Abteilungen gibt es Bunsenbrenner, die mit einer Gaspatrone betrieben werden. Ein Zaubergehärt zum Karamellisieren.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Cronut

Für 6 Portionen

500 g Mehl	200 ml Milch	40 g frische Hefe
60 g Zucker	50 g Butter	170 g Butter
1 Ei	1 Eigelb	1 Prise Salz

Alle Zutaten (außer 170g Butter) in eine Schüssel geben und mit einer Knetmaschine kurz durchrühren, bis ein homogener Teig entstanden ist. Anschließend mit Mehl bestäuben, mit Klarsichtfolie locker abdecken und zwei Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Den Teig etwa zwei Zentimeter dick ausrollen, die 170 Gramm zimmerwarme Butter darauf legen, den Teig wie einen Briefumschlag zusammenfalten. Anschließend ausrollen und so zusammen legen, dass drei Schichten Teig übereinander liegen. Den Teig um 90 Grad drehen, wieder ausrollen, zusammenfalten und diesen Schritt drei Mal wiederholen. Den fertigen Teig mit Klarsichtfolie abgedeckt für 30 Minuten kalt stellen. Anschließend mit Innenloch ausstechen und 20 Minuten gehen lassen. Nun im 160 Grad heißen Fett schwimmend frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen und mit Zimt-Zucker bestreuen.

Alexander Herrmann am 15. April 2014

Crostata mit Panna Cotta und Himbeer-Sorbet

Für zwei Personen

Für die Knusperfächer:

4 Filoteigblätter à 15 x 20 cm 100 g Puderzucker

Für die Panna Cotta:

750 g Sahne 180 g Zucker 5 Blatt Gelatine (eingeweicht)
2 Vanilleschoten

Für das Himbeersorbet:

90 g Glukose 9 g Pektin 250 g Zucker
620 ml Wasser 1 kg Himbeerpüree

Außerdem:

1 Schale Himbeeren 1 Schale Blaubeeren 1 Schale Heidelbeeren
100 g Himbeerpüree

Für die Knusperfächer:

Den Filoteigblätter fächerartig zusammenlegen und im Backofen nach Packungsanleitung bei 180 Grad Ober- und Unterhitze goldgelb backen. Die gebackenen Fächer dick mit Puderzucker bestäuben und bei 200 Grad Ober- und Unterhitze karamellisieren.

Für die Panna Cotta:

Die Sahne mit dem Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote in einen Topf geben, aufkochen lassen und leicht auskühlen lassen. Die eingeweichte Gelatine dazu geben und auf Raumtemperatur auskühlen lassen. Die Masse auf ein Backblech geben und im Kühlschrank erkalten lassen. Mit einem Ring (circa acht Zentimeter Durchmesser) ausstechen.

Für das Himbeersorbet:

Den Zucker und das Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. Das Fruchtpüree einrühren und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Fertigstellung:

Jeweils eine Panna Cotta mittig auf jeden Teller legen. Den Fächer daraufsetzen und die vorbereiteten Früchte gleichmäßig darauf verteilen. Die Früchte mit dem Himbeerpüree marinieren und mit einer Nocke Himbeersorbet und etwas Puderzucker anrichten.

Cornelia Poletto am 27. März 2015

Edle Marzipan-Nougat-Pralinen

Für 36 Pralinen

Marzipanschicht:

75 g Puderzucker	200 g Marzipanrohmasse,	2 EL Orangenlikör
60 g gehack. geröst. Mandeln	1 TL Zimt	Kardamom, Piment
1 winzige Prise Muskat		

Nougat-, Mohn-Kirsch:

120 g Nougat pur	50 g getrocknete Kirschen	2 EL gemahlener Mohn
2 EL Kirschwasser		

Zartbitter-Kuvertüre:

100 g Zartbitter-Kuvertüre	3 kleine Chilischoten	1 Kardamomkapsel
----------------------------	-----------------------	------------------

Für die Marzipanschicht die gerösteten Mandeln mit einem Esslöffel Likör vermengen und etwas ziehen lassen.

Den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Die gestückelte Marzipanrohmasse dazugeben, mit dem restlichen Likör und den Gewürzen zu einem glatten Teig verkneten. Kurz kaltstellen.

Jetzt die Kirschen feinhacken, mit dem Mohn und dem Kirschwasser vermengen, 15 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen die Marzipanmasse auf eine Fläche von etwa 30 mal 15 Zentimeter ausrollen (siehe Tipp). Sie sollte etwa 1 Zentimeter dick sein.

Das Nougat vorsichtig in hauchdünne Scheiben schneiden und gleichmäßig auf dem Marzipan verteilen. Die entstandene Marzipan-Nougat-Platte in zwei gleichgroße Hälften teilen.

Auf einer der Hälften die Mohn- Kirsch-Masse verteilen, dann die andere Hälfte vorsichtig daraufsetzen - mit der Nougatseite nach innen. Mit dem Nudelholz leicht darüberrollen.

Wasser in einem kleinen Topf erhitzen, es darf aber nicht kochen. In einer kleinen Schüssel im Wasserdampf die vorher grob gehackte Schokoladenkuvertüre mit dem Kardamom und den Chilis zum Schmelzen bringen, dabei hin und wieder rühren. Gewürze herausnehmen.

Die Masse mit einem scharfen, heißen und feuchten Messer in 3 mal 3 Zentimeter große Stücke schneiden. Die Quadrate anspießen und in die flüssige Schokolade tauchen. Auf Backpapier ablegen und kaltstellen. Wenn die Schokolade fest ist, den Pralinenboden nachträglich mit Schokolade bepinseln.

Tipp:

Marzipan und Nougat kleben stark. Beide sollten Sie zügig verarbeiten. Das Marzipan vor dem Ausrollen mit reichlich Puderzucker bestäuben. Klebt es trotzdem, legen Sie es zwischen zwei Backpapierrollen. Legen Sie auch Backpapier unter, wenn Sie die gestapelten Schichten festrollen. Wenn die Hände beim Kneten der Marzipanmasse klebrig werden, bestäuben Sie sie mit etwas Puderzucker.

test Januar 2014

Erdbeer-Basilikum-Salat, Vanille-Soße, Erdbeereis, Sahne

Für 4 Portionen

300 g Erdbeeren	700 ml Erdbeerpüree	100 g Zucker
150 ml Apfelsaft	300 ml Sahne	2 Vanilleschoten
2 Eigelb	Zitronengras	Basilikum
Limettenblätter	Nelken	

Erdbeerpüree mit den Limettenblättern, Zucker und Nelken zusammen in einem Topf zum Kochen bringen. Dann den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Wenn er sich zu einer Karamellmasse aufgelöst hat das fein gehackte Zitronengras sowie die Limettenblätter dazugeben. Das Ganze mit Apfelsaft ablöschen, zum Erdbeerpüree geben und zu 1/3 einkochen lassen. Das eingekochte Püree durch ein Sieb gießen und für ca. fünf Stunden im Tiefkühlfach kaltstellen. Besitzer einer Eismaschine können das Püree auch in der Maschine erkalten lassen und später in Kugelform anrichten. Falls keine Eismaschine vorhanden ist, das fertige Sorbet für eine bis 1,5 Stunden ins Tiefkühlfach stellen und alle 15 Minuten mit einer Gabel umrühren, damit sich keine großen Eiskristalle bilden.

Das Mark einer Vanilleschote mit Zucker und Sahne aufkochen. Dann die Eigelbe in die heiße Vanillesahne rühren und für eine Stunde kaltstellen.

Dann die Erdbeeren halbieren und jeweils ein Basilikumblatt in die Erdbeerehälften geben. Zur Seite stellen, damit die Erdbeeren das Aroma des Basilikums annehmen. Anschließend die Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen. Zuerst die Erdbeeren, dann die Vanillesoße und das Eis dekorativ in einem Martini-Glas anrichten. Abschließend mit einer Sahnehaube verzieren und ein Basilikumblatt darauflegen.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Erdbeer-Granité

Für 2 Portionen

200 g frische Erdbeeren	3-4 EL Puderzucker	100 ml Bitterorangenlikör
1 EL Vanillezucker	200 ml Schlagsahne	

Die Erdbeeren mit Hilfe eines Pürierstabs mixen, mit Puderzucker, Vanillezucker und Grand Marnier (bzw. Limettensaft) abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. Die Erdbeersauce fünf Millimeter hoch in eine kleine Auflaufform oder Gefrierbox füllen und diese Schicht etwa eine Stunde im Tiefkühlfach gefrieren. Auf die gefrorene Schicht erneut fünf Millimeter hoch Sauce füllen und diese weitere dreißig Minuten im Tiefkühlfach gefrieren. Den Vorgang wiederholen, bis die Erdbeersauce aufgebraucht ist. Das Granitée dann für mindestens zweieinhalb Stunden im Tiefkühlfach gefrieren. Die Schlagsahne cremig aufschlagen (gegebenenfalls mit etwas Puderzucker oder Vanillezucker abschmecken) und in zwei Dessertschälchen verteilen. Das Granitée aus dem Tiefkühlfach nehmen und mit Hilfe eines Esslöffels lange Bahnen von der Oberfläche abschaben, auf der Sahne anrichten und sofort servieren.

Alexander Herrmann am 21. Mai 2014

Erdbeer-Kuchen mit Basilikum-Sabayon und Tonkabohnen-Eis

Für vier Portionen

Für den Erdbeerkuchen:

125 ml Milch	25 g Hefe	150 g Mehl
150 g Buchweizenmehl	3 Eier	100 g Erdbeeren
50 g Erdbeermarmelade	60 g Zucker	1 Prise Salz
1 Tarteform ca. 26-28 cm	Butter, Zucker	

Für Basilikum Sabayon:

2 Eigelbe Klasse M	40 g Zucker	120 ml Sekt
--------------------	-------------	-------------

Für das Tonkabohnen Eis:

100 ml Milch	150 ml Sahne	80 g Blütenhonig
1 Msp. Tonkabohne, gerieben	1 Blatt Gelatine, eingeweicht	300 g Griechischer Joghurt
1 Orange, unbehandelt	Orangen-Abrieb	

Für das Anrichten:

100 g Erdbeeren	1 EL Blütenhonig	Basilikumblättchen
-----------------	------------------	--------------------

Die Milch leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Mehl und Buchweizenmehl in einer Schüssel mischen, Hefemilch und Eigelbe zugeben und mit 40 Gramm Zucker und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig an einem warmen Ort circa 25 bis 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit die Erdbeeren putzen und klein schneiden. Das Eiweiß zusammen mit dem restlichen Zucker langsam steif aufschlagen. Sobald der Teig gegangen ist, Erdbeeren, Marmelade und Eiweiß vorsichtig unter die Masse heben. Die Tarteform mit Butter einpinseln und Zucker austreuen. Danach den Teig 2/3 einfüllen und im Ofen bei 180 Grad Ober/ Unterhitze 8 - 12 Minuten backen, je nach Füllhöhe. Für das Eis die Milch zusammen mit Honig, Zucker und Sahne aufkochen. Orangenabrieb sowie die geriebene Tonkabohne zugeben. Die eingeweichte Gelatine darin vollständig auflösen, mit Joghurt gründlich unterrühren und in der Eismaschine gefrieren. Eigelbe, Zucker und Sekt in einer Schüssel verrühren. Anschließend über einem Wasserbad dickschaumig (circa 82 Grad – 85 Grad) aufschlagen. Zum Servieren die gewaschenen Erdbeeren in Form bringen und mit dem Honig marinieren. Den Kuchen auf den Teller geben und die Erdbeeren darauf. Mit reichlich Sabayon übergießen und Eis sowie Basilikumblättchen vollenden.

Johann Lafer am 07. Juni 2014

Erdbeer-Mascarpone-Creme mit gebackenen Streuseln

Für vier Portionen

50 g Butter	100 g Mehl	50 g Zucker
1 Prise Salz	500 g Erdbeeren	50 g Zucker
1 Zitrone	250 g Mascarpone	250 g Quark (10%)
1 EL Vanillezucker	60 g Zucker	2 cl Amaretto
Puderzucker		

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen. Für die Streusel die Butter in Würfel schneiden und mit dem Zucker, Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Mit den Fingern zügig zu Streuseln verreiben. Streusel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und bei 180 Grad circa acht bis zehn Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen. Erdbeeren abbrausen, trocknen und putzen. Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln und mit Zucker und dem Saft der Zitrone marinieren. Mascarpone mit Magerquark, Vanillezucker, Zucker und Amaretto in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes zwei Minuten aufschlagen. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und bis zum Verwenden kalt stellen. Ein Drittel der Erdbeeren in einen hohen Mixbecher geben und fein pürieren. Erdbeerpüree unter die restlichen Erdbeeren mischen. Die Hälfte der Mascarponecreme in vier Dessertgläser verteilen, marinierte Erdbeeren darauf geben und die restliche Crème auf die Erdbeeren spritzen. Mit den Streuseln bedecken und zuletzt mit Puderzucker bestäuben.

Horst Lichter am 24. Mai 2014

Erdbeer-Törtchen mit Vanille-Creme und Kokos

Für vier Portionen

2 Scheiben Blätterteig	150 g Magerquark	150 g Mascarpone
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 EL Zucker
500 g Erdbeeren	50 g Kokosraspel	1 EL Zucker
Puderzucker	Minze	

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus den beiden Scheiben Blätterteig vier möglichst große Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Blätterteig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im Backofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Magerquark und Mascarpone in eine Schüssel geben. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zitrone auspressen. Zitronensaft, Vanillemark und Zucker mit in die Schüssel geben. Mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig aufschlagen. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kalt stellen.

Erdbeeren abbrausen, putzen und gut abtropfen lassen. Kokosraspel mit dem restlichen Zucker in eine Pfanne geben und unter Rühren goldbraun rösten. Zum Abkühlen auf einem Teller verteilen.

Die abgekühlten Blätterteigböden auf eine Platte setzen. Die Vanillecreme auf die Böden verteilen. Die Erdbeeren darauf setzen. Mit dem Kokoskaramell bestreuen und mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit frischen Minzeblättchen garnieren.

Horst Lichter am 06. Juni 2015

Erdbeer-Torte

Für vier Portionen

3 Eier	1 Prise Salz	75 g Zucker
1 EL Vanillezucker	1 Bio Zitrone	60 g Mehl
15 g Speisestärke	25 ml Milch	25 g Butter
1,5 kg Erdbeeren	$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	
100 g Gelierzucker 3:		
200 g gekühlte Sahne	2 EL Puderzucker	1 Pck. Sahnesteif
geröstete Mandelblättchen		

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelbe mit dem Zucker, fein abgeriebener Schale der Zitrone und dem Vanillezucker dickschäumig aufschlagen. Mehl und Speisestärke mischen. Milch und Butter in einem kleinen Topf lauwarm erwärmen.

Ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse heben. Mehl-Stärke-Gemisch darauf sieben und vorsichtig unterheben. Restlichen Eischnee und die lauwarml Milch-Butter zugeben und vorsichtig unter die Masse ziehen. Springform mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Anschließend aus der Form nehmen und auf eine Tortenplatte legen.

Erdbeeren abbrausen, gut abtropfen lassen und putzen. Die schönsten Erdbeeren, möglichst gleich groß, zum Belegen der Torte aussortieren. Die restlichen Erdbeeren pürieren, mit dem Gelierzucker und Zitronensaft mischen und in einem Topf zum Kochen bringen. Drei Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf vom Herd nehmen.

Den Biskuitboden gleichmäßig mit zwei bis drei Esslöffeln Erdbeermarmelade bestreichen. Die reservierten Erdbeeren mit Hilfe einer Gabel durch den heißen Gelee ziehen und dicht nebeneinander auf die Torte setzen. Kalt stellen.

Die Sahne steif schlagen, Puderzucker und Sahnesteif zugeben und kurz unterschlagen.

Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Einen verstellbaren Tortenring, etwa einen Zentimeter breiter als der Boden, um den Erdbeerboden legen. Den Zwischenraum mit Sahne füllen und um die Erdbeeren eine Bordüre spritzen. Den Tortenring abziehen. und den Rand der Torte damit verzieren. Nach Belieben mit Mandelblättchen garnieren.

Johann Lafer am 27. Juni 2015

Feigen-Zimt-Röllchen mit Portwein-Sabayon, Heidelbeeren

Für vier Portionen

100 g getrocknete Softfeigen	100 g Marzipan	1 TL Zimtpulver
30 g Butter	1 Ei	1 EL Semmelbrösel
1 Prise Salz	1 unbehandelte Zitrone	12 Strudelblätter
1 Ei	2 EL Milch	50 g Butter
300 g wilde Heidelbeeren	50 g Zucker	1 Zimtstange
1 Vanilleschote	1 Sternanis	250 ml Heidelbeersaft
2 Eigelbe	2 EL Zucker	150 ml weißer Portwein
Puderzucker		

Feigen, gewürfeltes Marzipan, Zimt und die Butter in einem Blitzhacker zu einer feinen Paste mixen. In eine Schüssel geben, Ei und Semmelbrösel zugeben. Mit einer Prise Salz und der fein abgeriebenen Zitronenschale mischen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Backofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Ei und Milch verquirlen. Die Hälfte der Strudelblätter auslegen, mit der flüssigen Butter bestreichen und ein zweites Strudelblatt darauf legen. Am unteren Rand eine Bahn Feigenmasse aufspritzen. Die Ränder mit dem verquirlten Ei bestreichen. Seitenränder einschlagen und zu Röllchen aufrollen. So fortfahren, bis sechs Röllchen entstanden sind. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.

Die Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Zucker in einem Topf karamellisieren. Die Gewürze zugeben und kurz anrösten. Mit dem Heidelbeersaft ablöschen. Den Sud sämig einkochen lassen. Die Heidelbeeren zugeben, unterschwenken und eine bis zwei Minuten mit garen.

Für die Sabayon die Eigelbe mit dem Zucker und dem Portwein in einer Schlagschüssel verrühren und auf einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und noch eine bis zwei Minuten kalt schlagen.

Die Feigenröllchen in Stücke schneiden, auf einer Platte anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Das Heidelbeerragout um die Röllchen verteilen und mit der Sabayon beträufeln.

Johann Lafer am 17. Oktober 2015

Früchte-Trifle mit Haselnuss-Creme

Für vier Portionen

Biskuitteig:

3 Eier 75 g Zucker 50 g Mehl
30 g Speisestärke 4-5 EL Orangenlikör

Belag:

500 g gemischte Beeren 6 Aprikosen

150 g Gelierzucker, 2:1

Creme:

100 g Haselnüsse, gehackt 3 EL Zucker Mark von 1 Vanilleschote
250 ml Milch 3 Eigelb 75 g Zucker
25 g Speisestärke 200 g Schlagsahne 3 EL Walnüsse
3 EL Mandeln 3 EL Pistazien 3 EL gehackte Haselnüsse
frische Minze

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Boden einer Springform (ca. 24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.

Eier und 75 Gramm Zucker mit dem Handrührgerät etwa fünf Minuten schaumig-steif aufschlagen. Mehl mit Speisestärke mischen, über den Eierschaum sieben und behutsam unterheben. Den Biskuitteig im Backofen (Umluft 160 Grad, mittlere Schiene) etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Biskuit aus der Springform nehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und in etwa 1,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Beeren putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Aprikosen waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Aprikosen mit dem Gelierzucker in einem Topf verrühren. Unter Rühren aufkochen und drei Minuten köcheln lassen. Beeren zugeben und unterheben. Für die Creme die Haselnüsse mit dem Zucker in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und karamellisieren lassen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Milch und Vanillemark mit zu dem Haselnusskaramell geben.

Die drei Eigelb und 75 Gramm Zucker mit einem Schneebesen verrühren. Die Speisestärke dazugeben und unterrühren. Die heiße Vanillemilch unter ständigem Rühren dazugießen. Die Mischung bei kleiner Hitze so lange rühren, bis eine dicke puddingartige Creme entsteht. Dann in eine Schüssel geben und auf Eiswasser kalt rühren. Oder zugedeckt mit Frischhaltefolie luftdicht abdecken und in den Kühlschrank stellen. Die Biskuitwürfel als unterste Schicht in eine große Glasschüssel füllen und mit Orangenlikör beträufeln. Die Früchte und die Haselnusscreme abwechselnd darauf geben, bis alles verbraucht ist. Das Schlagsahne steif schlagen und als oberste Schicht auf den Früchten verteilen. Nach Belieben mit Nüssen und Minze bestreuen.

Johann Lafer am 29. August 2015

Gebackene Rosmarin-Pfirsiche mit Kokos-Mousse

Für 4 Personen

Für die Kokosmousse:

200 ml Kokosmilch 3-4 EL Ahornsirup 15 g Stärke
1 Vanilleschote 200 ml Pflanzensahne

Für die Pfirsiche:

2 große Pfirsiche 4 Zweige Rosmarin 1/2 Vanilleschote
4 EL Agavendicksaft 1 Bio-Zitrone 3-4 Zweige Zitronenmelisse
Backpapier (4x 20x20 cm) Küchengarn

Für die Kokosmousse von der Kokosmilch 4 EL abnehmen und mit dem Ahornsirup und der Stärke glattrühren. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die übrige Kokosmilch mit dem Mark der Vanille und der ausgekratzten Schote aufkochen und dann vom Herd ziehen. Unter Rühren das Stärkegemisch hinzufügen und alles zusammen nochmals aufkochen und 1 Min. unter Rühren bei niedriger Hitze köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Pudding abkühlen lassen. Dabei etwas Frischhaltefolie auf die Oberfläche legen, damit sich keine Haut bildet oder immer wieder umrühren.

Die Sahne aufschlagen und kaltstellen. Sobald der Kokospudding Zimmertemperatur hat, die Sahne vorsichtig unterheben. Je nach verwendeter Sahne ist ggf. noch etwas mehr Süße erforderlich, die jetzt hinzugegeben werden kann. Die Mousse danach in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf bei 170 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Pfirsiche waschen, halbieren und den Stein entfernen. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Jede Pfirsichhälfte mit der Schnittfläche nach oben auf ein Stück Pergamentpapier setzen. Die halbe Vanilleschote auskratzen und das Mark mit dem Ahornsirup mischen. Jede Pfirsichhälfte mit ca. 1 EL Ahornsirup-Vanille-Gemischs beträufeln, einen Zweig Rosmarin obenauf legen und das Papier nach oben hin wie ein Säckchen mit Küchengarn verschließen. Die Päckchen auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen (Mitte) 20 Minuten backen.

Die Pfirsiche aus dem Ofen nehmen, die Päckchen oben öffnen und den Rosmarinzweig entfernen. Die geöffneten Päckchen auf einen Teller setzen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Zesten von der Schale schneiden. Mit einem Anrichtering die Kokosmousse neben die Pfirsiche setzen und mit der Zitronenmelisse und den Zitronenzesten garnieren.

Nicole Just am 24. August 2015

Gebackenes Eis

Für 4 Personen

3 Eiweiß	1 Prise Salz	100 g Zucker
4 Scheiben Rührkuchen	400 g Eiscreme nach Wahl	

In einer Rührschüssel Eiweiße mit 1 Prise Salz zu weichen Spitzen schlagen. Langsam den Zucker zugeben und weiterschlagen, bis die Masse steif und glänzend, jedoch nicht trocken ist.

Die Kuchenscheiben auf eine Platte oder mehrere Teller legen. Auf jede Kuchenscheibe eine große Kugel Eiscreme geben. Den geschlagenen Eischnee auf das Eis häufen und mindestens 1 Stunde ins Gefrierfach geben.

Zum Backen den Ofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die vorbereiteten Eischnee-Eis-Kuchenscheiben auf das Backblech setzen und 10 Minuten ruhen lassen. Dann ca. 4 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis der Eischnee leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Zusatzrezept Himbeereis:

500 g Himbeeren

150 g Zucker

200 g Sahne

Himbeeren mit Zucker fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Das passierte Himbeermark mit der Sahne vermischen und in der Eismaschine ca. 30 Minuten frieren lassen, bis die Eiscreme ziemlich fest ist.

Zusatzrezept Rührkuchen:

Butter zum Ausfetten der Form

250 g Butter (Zimmertemperatur)

380 g Zucker

4 Eier

4 TL Backpulver

1/2 TL Salz

1 Päckchen Vanille-Aroma

420 g Mehl

250 ml Milch

Den Backofen auf 185 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kastenkuchenform (11 x 30 cm) ausbuttern. Für den Teig die Butter cremig aufschlagen, Zucker zugeben und ca. 5 Minuten weiterschlagen. Die Eier nach und nach unter die Butter-Zuckermischung rühren. Dann Backpulver, Salz und Vanillearoma zugeben. Nach und nach Mehl und Milch unterrühren. Den Teig in die Kastenform geben, dann die Form leicht auf den Tisch klopfen, um etwaige Luftblasen auszutreiben. Im vorgeheizten Ofen den Kuchen ca. 55 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher den Gartest machen; bleibt kein Teig am Zahnstocher kleben, ist der Kuchen fertig.

Cynthia Barcomi am 21. August 2015

Gebratener Christstollen mit Portwein-Zwetschgen

Für zwei Portionen

2 Scheiben Christstollen (je 2 cm)	1 Orange	1 Zitrone
1 Limone	1 Mandarine	2 EL Butter
250 g TK Zwetschgen	2 EL brauner Zucker	200 ml roter Portwein
200 ml Rotwein	50 ml Rum	1 Zimtstange
2 Anissterne	2 EL Speisestärke	1 Vanilleschote
250 ml Milch	1 Prise Zucker	200 g Schmand
1 EL Puderzucker		

Den braunen Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit dem Portwein ablöschen. Nun mit dem Rotwein und dem Rum auffüllen, die Zimtstange und die Anissterne zugeben und kurz aufkochen lassen. Die Mischung mit etwas zuvor in kaltem Wasser angerührter Stärke binden und abschmecken. Die Zwetschgen vierteln und in den kochenden Sud geben. Diesen nun vom Herd nehmen und ziehen lassen. Den Schmand mit dem Puderzucker und etwas Mandarinenabrieb vermischen, abschmecken und bis zum Anrichten kühl stellen. Von den Zitrusfrüchten je zwei Streifen Schale mit einem Sparschäler abschälen und zusammen mit der Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Die Scheiben vom Christstollen in der Breite halbieren, in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen, beides zusammen mit einer Prise Zucker und der Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd lauwarm erwärmen. Anschließend die Schote herausnehmen und die Vanillemilch mit Hilfe eines Pürierstabs schaumig aufmixen. (Wenn die Milch zu heiß ist, lässt sie sich schlecht aufmixen. In diesem Fall einfach einen kleinen Schuss kalte Milch zugeben und erneut aufmixen.)
Serviervorschlag:

Je zwei halbe Scheiben vom Christstollen mittig auf zwei Tellern verteilen, die Portweinzwetschgen darum verteilen, einige Tupfen Mandarinen-Sauerrahm dazwischensetzen und mit etwas Vanillemilchschaum vollenden.

Alexander Herrmann am 22. Dezember 2014

Geeister Cappuccino von Erdbeeren und Rhabarber

Für 6-8 Portionen

Für das Vanilleparfait:

2 Eigelb	1 Vollei	75 g Zucker
1 Blatt eingeweichte Gelatine	250 g geschlagene Sahne	Mark einer Vanilleschote

Für das Erdbeer-Rhabarber-Ragout:

500 g Rhabarber	250 g Erdbeeren	100 ml Weißwein
1 Vanilleschote	80 g Zucker	250 ml Rhabarbersaft
evtl. etwas Speisestärke	1 Zitrone	

Für die Mascarpone-Haube:

250 g Mascarpone	1 Limette	1 Vanillestange
Milch	Sahne	Zucker

Für das Vanilleparfait die Eier mit dem Zucker über dem Wasserbad schaumig aufschlagen. Die Gelatine darin auflösen und die Masse in der Küchenmaschine kalt rühren lassen. Die Hälfte der geschlagenen Sahne einrühren und die andere Hälfte vorsichtig unterheben. Das Vanilleparfait bis zur Hälfte in vorgekühlte Cappuccinotassen füllen.

Für das Erdbeer-Rhabarber-Ragout den Rhabarber schälen und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Den Zucker mit etwas Wasser zu einem schönen Karamell kochen. Mit dem Weißwein ablöschen, die ausgekrazte Vanilleschote und das Mark hinzu geben und um die Hälfte einkochen lassen. Mit dem Rhabarbersaft auffüllen und aufkochen lassen. Die Rhabarberstücke nicht zu weich darin garen, passieren. Den Saft erneut etwas einkochen lassen, evtl. mit wenig Stärke binden. Die Erdbeeren waschen, vierteln und mit dem Rhabarber vorsichtig unter den Sud rühren. Mit Zitrone abschmecken.

Für die Mascarpone-Haube die Mascarpone mit etwas Milch und halbgeschlagener Sahne glatt rühren. Mit dem Zucker, Vanillemark, Limettensaft und Abrieb abschmecken.

Das Erdbeer-Rhabarber-Ragout auf das Parfait geben und die Mascarpone-Creme als 'Haube' darüber geben. Mit Kakaopulver, Erdbeervierteln, Minzspitze und einer Nocke Erdbeersorbet dekorieren.

Cornelia Poletto am 10. April 2015

Geeistes Pflaumenwein-Süppchen mit Zitronengras-Sorbet

Für vier Portionen

Für das Süppchen:

2 Cavaillon Melonen	200 g Erdbeeren	50 g Akazienhonig
1 unbehandelte Zitrone	100 ml Pflaumenwein	300 g Crash Eis
2 Zweige Melisse		

Für das Sorbet:

1 Bund Zitronengras	700 ml Wasser	50 g Zucker
4-6 Kafir-Limonenblätter	2 unbehandelten Zitronen	120 g Akazienhonig
2 cl Limonen- Likör		

Für die Garnitur:

4 Zweige Melisse	Blüten
------------------	--------

Für das Süppchen die Melone zackenförmig rundherum halbieren. Kerne entfernen und den Boden jeweils begradigen. Mit einem Parisienne Ausstecher, Kugeln ausstechen. Restliches Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen und in den Blender geben. Pflaumenwein, Honig, der ausgepresste Saft und Abrieb der Zitrone, Eis und Melissen- Blättchen zugeben und auf höchster Stufe zu einem Süppchen mixen. Erdbeeren vierteln und mit den ausgestochenen Kugeln in die halbierten Melonen geben. Das Süppchen einfüllen Für das Sorbet das Zitronengras anstoßen und in Stücke schneiden. Wasser aufkochen Zitronengras, Limonenblätter zugeben und circa 20 Minuten ziehen lassen. Danach restliche Zutaten zugeben, durch ein Sieb gießen und in der Eismaschine gefrieren Das Eis ausstechen und in das Süppchen geben. Mit Melisse und Blüten vollenden.

Johann Lafer am 16. August 2014

Gefüllter Bratapfel mit Schlagsahne

Für zwei Portionen

2 mittelgroße Äpfel	1 Orange	1 Zitrone
80 g Marzipanrohmasse	40 g Walnusskerne	20 g Butter
2 TL Zucker	1 TL Vanillezucker	100 ml Sahne
1 Msp. gemahlener Piment		

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Orange halbieren und Saft auspressen. Marzipanrohmasse grob reiben, zwei Walnusshälften beiseitelegen. Restliche Walnüsse hacken. Walnüsse, Marzipan und zwei Esslöffel Orangensaft verkneten. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und fächerartig einschneiden. Zitrone halbieren und Äpfel mit Zitronensaft beträufeln. Auf zwei Apfelviertel je einen gehäuften Esslöffel Marzipanfüllung geben und mit den restlichen Apfelvierteln wieder zu einem ganzen Apfel zusammensetzen. Die gefüllten Äpfel in zwei ofenfeste Portionsförmchen setzen.

Je ein Walnusskern auf jeden Apfel geben, Butter flöckchenweise daraufsetzen und mit zwei Teelöffeln Zucker bestreuen. Mit restlichem Orangensaft beträufeln und im vorgeheizten Ofen circa 25 Minuten goldbraun backen. Sahne mit Piment und einen Teelöffel Vanillezucker halbsteif schlagen.

Die Bratäpfeln im Portionsförmchen mit Sahne anrichten und servieren.

Horst Lichter am 16. Dezember 2015

Gegrillte Ananas mit Minz-Creme-double

Für 4 Personen

1 Stiel Minze 200 g Crème-double 1 EL weißer Rum
2 EL flüssiger Honig 1 EL Limettensaft 1 kleine Ananas

Minze waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Die Crème double mit der Minze verrühren. Rum, Honig und Limettensaft in ein Schälchen geben und miteinander verrühren. Den Blattschopf der Ananas abschneiden. Die Ananas schälen und quer in Scheiben schneiden. Eine Grillpfanne mit Öl einstreichen und erhitzen. Die Ananasscheiben auf beiden Seiten je zwei bis drei Minuten grillen. Die Ananasscheiben herausnehmen, mit der Honigmischung beträufeln und mit der MinzCrèmedouble anrichten.

Cornelia Poletto am 16. März 2014

Gegrillter Pfirsich mit Ricotta

Für zwei Portionen

3-4 Pfirsiche 1 Zitrone 1 Orange
2 Zweige Rosmarin 5 EL Honig 3 EL Mandeln (gestiftelt)
200 g Ricotta 2-3 EL Puderzucker

Den Ricotta mit Puderzucker, sowie Saft und Abrieb einer Zitrone abschmecken. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen.

Die Mandelstifte in eine Pfanne geben und kurz auf dem Herd anrösten. Den Honig zugeben, aufschäumen lassen, die Rosmarinnadeln zugeben und in dem heißen Honig „frittieren“. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und das Ganze mit frischem Orangenabrieb abschmecken.

Die Pfirsiche in fingerdicke Scheiben schneiden und dabei die Kerne entfernen. Eine Grillpfanne ohne Fett stark erhitzen, die Pfirsichscheiben darauflegen, rösten und anschließend ein Stück drehen und wieder auf die Grillpfanne legen, damit ein schönes Grillmuster entsteht.

Den Ricotta auf zwei Tellern ausstreichen, die gegrillten Pfirsichscheiben darauf setzen und großzügig mit dem Rosmarinhonig samt Mandelstiften beträufeln.

Alexander Herrmann am 29. April 2015

Gewürzfalafel auf Honig-Safran-Birnen-Scheiben, Sabayon

Für vier Portionen

300 g getr. Kichererbsen	1 Milchbrötchen	50 ml Milch
1 Ei	1 TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 EL Vanillezucker	$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver	1 TL Koriander
1 TL Kreuzkümmel	1 Prise Salz	1 l Sonnenblumenöl
2 Birnen, fest	2-3 EL Honig	15 Safranfäden
1 Zitrone	2 Eigelbe	100 ml Milch
1 EL Kakaopulver	1 EL Zucker	1 kleine Chilischote
2-3 cl Schokoladenlikör	Puderrucker	

Die eingeweichten Kichererbsen abspülen und gut abtropfen lassen. Milchbrötchen würfeln. Milch erwärmen und über die Brötchenwürfel gießen. Kichererbsen mit dem eingeweichten Brötchen, dem Ei, Backpulver in einen Standmixer geben. Den Zitronensaft, das Vanillezucker, Salz und die restlichen Gewürze zufügen. Alles zu einer feinen Paste mixen.

Das Sonnenblumenöl in einem Topf auf 160 Grad erhitzen. Aus der Masse Bällchen formen, z. B. mit Hilfe eines Eisportionierers. Die Bällchen schwimmend im heißen Fett goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Birnen waschen, schälen und links und rechts vom Kerngehäuse in einen Zentimeter dicke Scheiben abschneiden. Birnenscheiben in einer Schüssel mit dem Honig, Safran und dem Zitronensaft marinieren. Die Scheiben in einer Pfanne von beiden Seiten langsam goldbraun braten. Für die Sabayon die Eigelbe mit der Milch, dem Kakaopulver und dem Zucker in einer SchlagSchüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen und dickschaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und ein bis zwei Minuten weiterschlagen.

Die Chilischote waschen, halbieren, entkernen und klein würfeln. Nach Belieben unter die Sabayon mischen. Den Schokolikör unterrühren.

Die Birnenscheiben auf einer Platte auslegen, die Gewürzfalafel darauf anrichten und mit dem Chilischäum beträufeln. Zuletzt mit Puderrucker bestäuben.

Johann Lafer am 28. November 2015

Gewürzkaffee-Tiramisu mit Rumtopf-Früchten

Für zwei Personen

Für das Tiramisu:

100 g Mascarpone (gekühlt)	100 ml Schlagsahne	100 ml Kaffee
1 EL Amaretto	50 g Löffelbiskuits	25 g Amarettini
1 gehäuft. EL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Vanillezucker	$\frac{1}{4}$ TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz		

Für die Garnitur:

2 EL Rumtopf-Früchte	1 Stängel Minze	1 EL Kakaopulver
1 Prise Lebkuchengewürz		

Für das Tiramisu Mascarpone mit Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz glatt rühren. Sahne cremig aufschlagen. Ein Drittel der Sahne mit dem Schneebesen unter die Mascarponecreme rühren, den Rest mit dem Teigschaber vorsichtig unterheben.

Kaffee mit Amaretto und Lebkuchengewürz verrühren. Löffelbiskuits nacheinander darin eintauchen und zwei Dessertgläser oder eine kleine Auflaufform damit dicht auslegen. Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen und glatt streichen. Amarettini grob zerstoßen, mit dem übrigen Gewürzkaffee mischen und auf der Creme verteilen. Restliche Mascarponecreme darauf glatt verstreichen. Tiramisu zugedeckt eine bis zwei Stunden kühl stellen.

Zum Servieren Kakaopulver mit Lebkuchengewürz mischen und gleichmäßig fein über das Tiramisu sieben. Mit Rumtopffrüchten und Minzeblättchen garnieren und servieren.

Alfons Schuhbeck am 23. Dezember 2015

Griß-Pudding mit Zwetschgen-Kompott

Für vier Portionen

Für den Pudding:

250 ml Milch	250 ml Sahne	1 Vanilleschote
30 g Zucker	100 g Weichweizengriß	1 Prise Zimt

Für das Kompott:

200 ml Rotwein	30 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 EL Speisestärke	300 g Zwetschgen (TK)	50 g Mandelblättchen
2 EL Puderzucker		

Milch und Sahne in einen Topf geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark auskratzen und mit in den Topf geben. Die Vanilleschote aufbewahren). Zucker und Zimt zugeben und aufkochen. Nun den Griß untermischen und bei milder Hitze fünf Minuten unter Rühren köcheln lassen. Den Grißpudding abschließend in vier Förmchen füllen und kalt stellen. Für das Zwetschgenkompott den Saft der halben Zitrone auspressen. Rotwein mit Zucker, Zitronensaft und der Vanilleschote in einem Topf aufkochen und fünf Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit zwei Esslöffeln Wasser verrühren und den Rotweinsud damit abbinden. Nun die Zwetschgen zugeben, ein bis zwei Minuten darin erwärmen und anschließend beiseite stellen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Den Puderzucker zugeben und die Mandeln darin karamellisieren lassen. Das Mandelkaramell danach auf Backpapier geben, verteilen und erkalten lassen. Den Grißpudding mit dem Mandelkaramell bestreuen und die Zwetschgen dazu servieren.

Horst Lichter am 08. Februar 2014

Grieß-Schnitte mit Birnen-Kompott

Für vier Portionen

500 ml Milch	1 Vanilleschote	2 EL Zucker
130 g Weichweizengrieß	2 EL Rapsöl	1 EL Butter
3 Birnen	50 g Zucker	1 Zitrone
100 ml Weißwein	1 Zimtstange	1-2 TL Speisestärke
Grieß	Zimt und Zucker	

Die Milch mit der aufgeschnittenen Vanillezucker und dem Zucker aufkochen. Den Grieß einstreuen und unter Rühren aufkochen. 2-3 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und auf ein flaches Blech streichen. Mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Birnen waschen, schälen, vierteln und entkernen. Birnenstücke mit dem Zucker, Zitronensaft, dem Weißwein und der Zimtstange in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Offen 10 Minuten köcheln lassen. Den Sud mit der in kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden und beiseite stellen.

Den Grieß in Rauten schneiden und in dem Grieß wenden. Butter und Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Grießschnitten darin goldbraun und knusprig anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Grießschnitten mit dem Birnenkompott anrichten und mit Zimt und Zucker bestreut servieren.

Horst Lichter am 21. November 2015

Grieskuchen Ravani

Für 4 Portionen

Teig:

200 g Mehl	1 Päckchen Backpulver	125 g weiche Butter
200 g Zucker	5 Eier	1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz	75 ml Milch	200 g Grieß
1 Prise Puderzucker		

Zuckerwasser:

1 Vanilleschote	500 g Zucker	1 Zitrone, (Saft)
-----------------	--------------	-------------------

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig Mehl und Backpulver sieben. Die Butter und die Hälfte des Zuckers in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. In einer zweiten Schüssel Eier, restlichen Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen.

Die Eiermasse unter die Buttermasse haben. Nach und nach Milch, Grieß und Mehl einrühren. Ein tiefes Backblech mit etwas Butter einfetten, den Teig darauf 4 cm hoch ausstreichen und im heißen Ofen 45-50 Minuten goldbraun backen. Er ist durchgebacken, wenn man ein Holzstäbchen hineinsticht und beim Herausziehen kein Teig mehr daran haftet.

Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit für das Zuckerwasser die Vanilleschote der Länge nach einritzen und das Mark herauskratzen. In einem Topf 400 ml Wasser mit Zucker, Zitronensaft, Vanilleschote und -mark aufkochen und das Ganze 5-7 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Vanilleschote wieder entfernen.

Den Ravani in Portionsstücke schneiden, auf Teller verteilen, mit dem noch warmen Zuckerwasser beträufeln und mit Puderzucker bestäubt servieren. Dazu passt eine Kugel Vanilleeis.

Frank Rosin am 21. Juli 2015

Heidelbeer-Frischkäse-Kuchen

Für vier Portionen

Für den Teig:

100 g Butter	100 g Zucker	1 EL Vanillezucker
2 Eier	100 g Mehl	1 TL Backpulver
50 g gehackte Mandeln	1 EL Zucker	

Für den Belag:

200 g Doppelrahm-Frischkäse	$\frac{1}{2}$ Zitrone	150 g Schlagsahne
1 Pck. Sahnesteif	3 EL Puderzucker	300 g Heidelbeeren
1 Handvoll Baisers	Minze zur Garnitur	

Außerdem:

1 Springform	Backpapier
--------------	------------

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Backpapier in den Boden der Springform spannen.

Butter mit dem Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel geschmeidig rühren. Eier einzeln zugeben und je eine Minute unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Buttermischung rühren.

Den Teig in die Springform geben und glatt streichen. Mit den Mandeln und dem Zucker bestreuen. Auf dem Rost in den Backofen schieben und 20 Minuten backen. Anschließend aus der Form lösen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Für die Füllung den Frischkäse mit Zitronensaft verrühren. Sahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes anschlagen. Puderzucker und Sahnesteif zugeben und die Sahne steif schlagen. Sahne unter die Frischkäsemasse heben. Frischkäsecreme mit einem Löffel auf dem ausgekühlten Boden verteilen und gleichmäßig verstreichen.

Die Heidelbeeren, verlesen, abbrausen und gut abtropfen lassen. Heidelbeeren auf die Frischkäsecreme streuen. Baisers grob zerdrücken und auf die Torte streuen. Mit Minzeblättchen garnieren. Torte in Stücke schneiden und servieren.

Horst Lichter am 12. September 2015

Herren-Creme á la Horst

Für vier Portionen

8 Löffelbiskuits	2 cl brauner Rum	500 ml Milch
3 Eigelbe	30 g Zucker	35 g Speisestärke
100 g Zartbitterkuvertüre	150 g Schlagsahne	1 EL Vanillezucker
4 cl Eierlikör	100 g weiße Kuvertüre	

Löffelbiskuits in Stücke brechen und in vier Dessertschalen verteilen. Mit dem Rum beträufeln und beiseite stellen. Milch in einen Topf geben und einmal aufkochen. Eigelbe, Zucker und Speisestärke in einer Schüssel verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Einen Teil (etwa ein Drittel) der heißen Milch zur Eigelbmischung geben und verrühren. Anschließend zur restlichen Milch in den Topf geben und unter Rühren aufkochen, bis die Crème dick ist. Zartbitterschokolade zur Crème geben und unterrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Schokocreme in die vorbereiteten Dessertgläser füllen und kalt stellen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und den Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Eierlikör und die Vanillesahne auf der Schokocreme verteilen. Von der weißen Kuvertüre Späne hobeln und auf der Crème verteilen.

Horst Lichter am 19. April 2014

Herren-Creme

Für 4 Portionen

1 Pck. Vanillepuddingpulver	500 ml Milch	200 ml Schlagsahne
3 EL Rum	40 g Zucker	1 Tafel Schokolade, zartbitter
1 Vanillestange	1 Pck. Puderzucker	1 Pck. Amarettini
1 Pck. Walnüsse	1 Pck. Himbeeren	1 Pck. Blaubeeren
5 Minzblätter		

Die Milch mit dem Zucker aufkochen lassen. Wenn die Milch kocht, Puddingpulver, das ausgekatzte Vanillemark und die Vanilleschote dazugeben, andicken und erkalten lassen. Anschließend geschlagene Sahne unterheben und die Vanilleschote entfernen. Zum Schluss den Rum und die geraspelte Schokolade dazugeben.

Grob gehackte Walnüsse in eine Pfanne geben, heiß werden lassen und während es heiß wird, Puderzucker hinzugeben (Tipp: Puderzucker durch ein Sieb geben). Der Puderzucker schmilzt und vermengt sich dadurch, dass er flüssig wird, mit den Walnüssen. Es entsteht Walnusskrokant.

Walnusskrokant in ein Dessert-Glas abfüllen und den Boden bedecken. Darüber die Creme auffüllen. Zum Abschluss mit zerkleinerten Amarettini, Himbeeren, Blaubeeren und Minze je nach Belieben garnieren.

Frank Rosin am 18. Juli 2014

Herzhafter Bratapfel

Für 4 Personen

40 g Rosinen	100 ml Gewürztraminer	3 Scheiben Toastbrot
2 Stängel Majoran	3 Zweige Thymian	1/2 Bund Schnittlauch
1 kleine Zwiebel	4 Äpfel	4 EL Butter
Salz, Pfeffer	150 g Leberwurst	1 Eiweiß
150 ml Weißwein	1 Spritzer Zitronensaft	3 EL flüssige Butter
Puderrucker	1 Schalotte	50 ml trockener Wermut
100 g Sauerkraut	250 ml Geflügelfond	80 g Crème-double
1 Lorbeerblatt		

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Rosinen mit heißem Wasser abwaschen, in eine Schüssel geben. Gewürztraminer in einem Topf erwärmen und über die Rosinen gießen. Toastbrot entrinden, dann in 4 mm große Würfel schneiden. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und bis auf einen Zweig Thymian fein schneiden. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Äpfel waschen, dann je einen Deckel mit dem Stängel abschneiden. Die Äpfel zur Hälfte schälen, das Kerngehäuse auslösen, mit einem Parisenausstecher die Äpfel aushöhlen und das Äpfelinnere in Würfel schneiden. Toastbrotwürfel in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Apfelstückchen zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne vom Herd ziehen und die eingelegten Rosinen (mit Wein) untermischen. Die Leberwurst in Würfel schneiden und mit den Kräutern und der Hälfte der Brotwürfel unter die Apfel-Rosinen-Masse heben. Das Eiweiß leicht anschlagen, mit 50 ml Weißwein und Zitronensaft mischen. Die ausgehöhlten Äpfel darin wenden, dann mit der Leberwurst-Apfel-Masse füllen, rundherum mit flüssiger Butter einstreichen und in eine feuerfeste Form setzen. Die Deckel wieder aufsetzen und mit etwas Puderrucker bestäuben. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten garen, bis die Äpfel weich und glasiert sind. In der Zwischenzeit die Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, mit 100 ml Weißwein und Wermut ablöschen und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann das Sauerkraut zugeben und etwas köcheln lassen. Geflügelfond und Crème double zugeben, Thymianzweig und Lorbeerblatt einlegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kraut weich kochen, dann aus dem Fond nehmen. Den Fond passieren und schaumig aufmixen. Das Kraut in der Mitte des Tellers anrichten, den Bratapfel aufsetzen und mit dem schaumigen Fond umgießen. Mit den restlichen Brotwürfeln bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann am 23. Dezember 2014

Herzige Arme Ritter mit Erdbeeren

Für vier Portionen

8 Scheiben Toastbrot	2 Eier	150 ml Milch
1 EL Vanillezucker	2 Msp. Zimtpulver	50 g Butter
500 g Erdbeeren	20 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Zitrone
200 ml Schlagsahne	30 g Puderzucker	Minze

Aus den Toastscheiben Herzen mit einem Herzausstecher ausstechen. Die Reste der Toastscheiben können zu Semmelbröseln verarbeitet werden. Eier, Milch, Vanillezucker und Zimt in einer Auflaufform verrühren und die Toastherzen darin zwei bis drei Minuten einlegen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Toastherzen darin von beiden Seiten goldbraun und knusprig ausbraten. Nach Bedarf im 80 Grad heißen Ofen warm halten. Die Erdbeeren abbrausen, putzen und die Hälfte davon in Scheiben schneiden. Die restlichen Erdbeeren mit dem Zucker und Zitronensaft in einen hohen Becher geben und fein pürieren. Die Schlagsahne steif schlagen, dabei den Puderzucker zuletzt unterschlagen. Zum Anrichten die Herzen mit den Erdbeerscheiben auf Tellern verteilen. Mit der Sahne und der Erdbeersauce verzieren. Minzeblätter von den Stielen zupfen und anlegen.

Horst Lichter am 10. Mai 2014

Himbeer-Joghurt-Eis mit Pistazien-Streuseln

Für 2 Personen

250 g TK-Himbeeren	3 EL Naturjoghurt	4-6 EL Puderzucker
50-100 ml Milch		

Für die Streusel:

275 g Mehl	125 g Puderzucker	150 g Butter
50 g Pistazien	1 Msp. Backpulver	1 Prise Salz

Für die Streusel alle Zutaten in einer Schüssel miteinander mischen und zu einem bröseligen Teig kneten. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, bei 160°C Umluft auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 12-15 Minuten zu Streuseln backen und auskühlen lassen. Die gefrorenen Himbeeren in eine Küchenmaschine füllen, Puderzucker und Naturjoghurt zugeben und zu einem cremigen Eis mixen. (Oder in einen Mixbecher füllen und mit Hilfe eines Pürierstabs mixen, falls keine Küchenmaschine zur Hand). Dabei langsam bis zur gewünschten Konsistenz die kalte (!) Milch hineinmixen. Nochmals mit Puderzucker abschmecken. Die Pistazienstreusel in Schälchen oder Gläser füllen und je eine große Nocke Eis daraufsetzen.

Alexander Herrmann am 22. April 2014

Himbeer-Tartelette, Pistazien Karamell, Sangria-Sorbet

Für vier Portionen

Für die Himbeer Tarte:

25 g Butter	200 g Butterkeks	25 g Butter
3 Eier	50 g Zucker	1 Limette
250 g Magerquark	15 g Speisestärke	50 g Himbeermarmelade
1 Schale Himbeeren	Minze	25 g Puderzucker
4 Tartelette Formen, ca. 10 cm		

Für das Karamell:

100 g Karamellbonbons	3 g Meersalz	25 g Pistazien
-----------------------	--------------	----------------

Für das Sangria Sorbet:

50 g Zucker	100 g Honig	50 ml Ananas Sirup
100 ml Traubensaft	50 g brauner Zucker	25 ml Zitronensaft
1 Blatt Gelatine	2 cl spanischer Gewürzlikör	200 ml Orangensaft
250 ml Rotwein		

Für das Anrichten:

4 Zweige Melisse	gemahlene Pistazien
------------------	---------------------

Für die Himbeer Tarte:

Die Butter schmelzen. Die Kekse in den Frühstücksbeutel füllen und sehr fein zerstoßen. Die Tarte Formen bis zum Rand mit der Butter einfetten und gründlich mit den zerbröselten Keksen ausstreuen. Danach beiseite stellen. Die Butter für den Teig schmelzen. Die Eier trennen. Das Eigelb zusammen mit Zucker und dem Abrieb der Limette gründlich verrühren bis der Zucker aufgelöst ist. Quark, Stärke und Himbeermarmelade zugeben und zu einer halbfesten Masse anrühren. Zum Schluss die geschmolzene Butter nach und nach zugeben. Die fertige Masse nun in die Tartelette Formen laufen lassen und glatt streichen. Danach bei circa 180 Grad im Backofen 16 bis 20 Minuten garen. Danach leicht auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Zum Schluss mit frischen Himbeeren belegen, Minze garnieren und reichlich Puderzucker bestäuben.

Für das Karamell:

Die Karamellbonbons und Meersalz mit Hilfe eines Mixers zu einem Puder verarbeiten. Auf ein mit Backmatte ausgelegtem Backblech das Karamellpuder gleichmäßig verteilen und bei 180 Grad (Ober/Unterhitze) im vorgeheiztem Backofen circa fünf Minuten backen. Danach mit gehackten Pistazien bestreuen und auskühlen lassen. Die Karamellplatten zum Anrichten in kleine Stücke brechen.

Für das Sangria Sorbet:

Den Zucker zusammen mit dem milden Honig langsam hell karamellisieren. Mit Ananas Sirup und Traubensaft ablöschen und den Karamell damit auflösen. Den Zucker zusammen mit frischem Zitronensaft erwärmen, die eingeweichte Gelatine vollständig darin auflösen und zum Karamell- Sud geben. Likör, Orangensaft und Rotwein ebenfalls einrühren und in der Eismaschine gefrieren.

Für das Anrichten:

Die Tartelettes auf die Teller geben und die gemahlene Pistazien aufstreuen. Das Eis mit Hilfe eines Löffels abknocken, den Karamell darauf geben und mit Melisse garnieren.

Johann Lafer am 28. Juni 2014

Holunder-Buttermilch-Kaltschale mit Buchweizen-Mousse

Für zwei Personen

Für die Holunder-Kaltschale:

350ml Buttermilch	1 Sternanis	125 g Puderzucker
250 g Holunderbeeren	Bio-Orangen-Abrieb	

Für die Buchweizenmousse:

150 g griechischen Joghurt (10%)	35 g Buchweizenhonig	2 EL Milch
1 $\frac{3}{4}$ Blatt Gelatine	65 g Sahne	

Für den Buchweizen-Crumble:

100 g Buchweizenmehl	Bio-Zitronen-abrieb	Bio-Orangen-Abrieb
40 g weiche Butter	40 g Zucker	

Für den weißen Buttermilch-Schaum:

Buttermilch, Milch	Zitronensaft, Sahne	Puderzucker
--------------------	---------------------	-------------

Am Vortag die Buttermilch mit Sternanis und Puderzucker vermengen und 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Holunderbeeren durch ein Sieb streichen, sodass 150 Gramm Holundermark entstehen. Das Holundermark in die Buttermilch rühren. Die Orangenschale abreiben und die Kaltschale damit abschmecken.

Für die Buchweizenmousse eine Schüssel halbvoll mit Wasser und Eiswürfeln füllen. Darin eine weitere kleinere Schüssel stellen. Den Joghurt und den Honig in die kleine Schüssel geben und verrühren. Währenddessen die Milch erwärmen und anschließend von der Herdplatte nehmen. Außerdem die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen, ausdrücken und dann in der Milch (lauwarm) auflösen.

Anschließend ein paar Esslöffel von dem Joghurt in die Milch geben und vermischen, sodass sich Joghurt und Milch besser verbinden können. Erst dann langsam die gesamte lauwarmer Milch unter ständigem Rühren zu dem Joghurt geben. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter das Joghurt-Milch-Gemisch heben und drei Stunden kaltstellen.

Für den Crumble den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Die Zutaten miteinander verkneten und auf ein Backblech mit Backpapier krümeln. Dann 20 Minuten backen; alle vier Minuten den Crumble auf dem Blech mit einem Schneebesen verrühren. Für den weißen Schaum etwas Buttermilch, Milch, Sahne, Zitronensaft und Puderzucker mit einem Pürierstab schaumig schlagen. Die Mousse auf zwei tiefen Tellern anrichten, die Holunder-Kaltschale drumherum geben, die Mousse mit dem Crumble bestreuen und den Schaum auf die Kaltschale tröpfeln.

Ali Güngörmüs am 17. April 2015

Honeymoon-Dessert

Für 4 Personen

4 kleine Luftballons	300 g weiße Kuvertüre	1 Prise Curcuma
1 Blatt Gelatine	100 g Sahne	20 g Zucker
1 Eigelb	80 ml Grapefruitsaft	500 g Erdbeeren
2 EL Puderzucker	3 EL Honig	300 ml Süßwein
10 g Speisestärke		

Luftballons faustgroß aufblasen und verknoten. Ballons gründlich abspülen, trocknen lassen. Weiße Kuvertüre hacken. Damit später die Schokoladenkuppeln schön glänzen und als Kuppel aushärten, muss man Kuvertüre temperiert werden. Hierzu benötigt man ein digitales Thermometer. 250 g weiße Kuvertüre in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad auf 40 Grad erhitzen, danach restliche Kuvertüre untermischen und so alles wieder auf 26 Grad abkühlen lassen. Die Kuvertüre muss für ein optimales Ergebnis nun wieder auf 29 Grad Celsius erwärmt werden. Kurkuma untermischen und Kuvertüre vom Wasserbad nehmen. Die Luftballons in die flüssige Kuvertüre tauchen. Unten soll eine 6 cm große, runde Öffnung bleiben. Die Schokoladen-Luftballons zum Trocknen auf einer Wäscheleine aufhängen. Wenn diese ausgehärtet sind, die Luftballons zerstechen und die Luftballons aus der Schokoladenkuppel entnehmen. Für das Eis Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit 20 g Zucker aufkochen. Das Eigelb in einen Schlagkessel geben und die heiße Sahne unter Rühren zum Eigelb geben, dann die Masse über dem heißen Wasserbad unter Rühren erhitzen und zur Rose abziehen (d.h. auf ca. 75 Grad erhitzen). Die Gelatine ausdrücken und unter die heiße Sahne-Masse geben. Leicht erkalten lassen und dann den Grapefruitsaft untermengen. In einer Eismaschine die Masse zu Eis verarbeiten. Die Erdbeeren vorsichtig waschen, trocknen, den Stielansatz entfernen und 100 g Beeren fein schneiden. Mit dem Puderzucker vermischen und durch ein Sieb streichen. Die restlichen Erdbeeren in eine Schüssel geben und vorsichtig mit dem Püree marinieren. Für die Sauce den Honig in einem Topf schmelzen und den Süßwein angießen, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Stärke mit 1 EL kaltem Wasser anrühren, in die kochende Sauce rühren und die Sauce damit abbinden. Zum Anrichten eine Kugel Eis auf der Tellermitte eines Glastellers anrichten. Die Schokoladenkuppel darüberstülpen. Die marinierten Beeren kreisförmig um die Kuppel drapieren. Nach dem Servieren am Tisch die heiße Honigsauce über die Kuppel gießen. (Besonders schön ist es, wenn man kleine LED-Lämpchen unter eine Glasscheibe auf einen tiefen Teller legt und damit die Kuppel von unten beleuchtet.)

Otto Koch am 16. Mai 2014

Horst's Valentin-Herzen

Für vier Portionen

Für den Mürbeteig:

150 g Mehl

50 g Zucker

100 g Butter

1 Prise Salz

Für die Glasur:

$\frac{1}{2}$ Zitrone

150 g Puderzucker

rote Lebensmittelfarbe

Für die Mascarpone-Creme:

250 g Mascarpone

3 EL Zucker

2 cl Amaretto

Zum Anrichten:

100 g frische Himbeeren

4 Stiele Minze

Aus Mehl, Zucker, Butter und Salz einen Mürbeteig zubereiten, zu einem flachen Rechteck formen, in Frischhaltefolie wickeln und 10 Minuten kalt stellen. Danach den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und acht große Herzen ausstechen. Auf ein Backblech mit Backpapier geben und im vorgeheizten Backofen zehn bis zwölf Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Zitrone auspressen. Einen Teelöffel Zitronensaft mit dem Puderzucker und einigen Tropfen Lebensmittelfarbe zu einer rosaroten Glasur verrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken, damit die Glasur nicht austrocknet. Mascarpone mit Zucker, Amaretto und dem restlichen Zitronensaft in eine Schüssel geben. Mit Hilfe eines Mixers schaumig fest aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kalt stellen. Vier der gebackenen Herzen mit der rosaroten Glasur bestreichen und beiseite legen. Auf die restlichen vier Herzen die Mascarponecreme spritzen. Die glasierten Herzen darauf legen und ganz leicht andrücken. Mit den Himbeeren und Minzeblättchen garnieren und auf einer großen Platte anrichten.

Horst Lichter am 14. Februar 2015

Ingwer-Zitronengras-Creme-brûlee mit Erdbeer-Salat

Für vier Portionen

Für die Creme brûlée:

30 g frischer Ingwer	2 Stangen Zitronengras	250 ml Milch
400 ml Schlagsahne	6 Eigelb (Kl. M)	80 g weißer Zucker
4 EL brauner Zucker		

Für den Erdbeersalat:

2 EL brauner Zucker	1 Limette	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
2 cl weißer Rum	500 g Erdbeeren	1 Bund Minze

Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Zitronengras mit dem Messerrücken anklopfen und in grobe Stücke schneiden. Milch und Sahne in einen Topf geben, Ingwer und Zitronengras zugeben und aufkochen. Vom Herd nehmen und zehn Minuten ziehen lassen.

Eigelb und weißen Zucker in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schlagschüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die Ingwer-Sahne durch ein Sieb zu den Eiern geben und verrühren. Über einem heißen Wasserbad unter Rühren erwärmen bis die Masse bindet. Die gebundene Masse sofort durch ein Sieb in eine gekühlte Schüssel gießen.

Ingwercreme in vier tiefe ofenfeste Schalen (à ca. 250 ml) verteilen. Die Schalen in eine flache Form stellen. So viel heißes Wasser in die Form füllen, dass die Schalen zu zwei Drittel im Wasser stehen. Im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad auf der untersten Schiene 70 bis 80 Minuten garen. Am besten über Nacht auskühlen lassen.

Zucker, Limettensaft, zwei Esslöffel Wasser und das Vanillemark in einem Topf aufkochen. Drei bis vier Minuten sämig einkochen lassen. Weißen Rum zugeben und zum Abkühlen vom Herd ziehen. Erdbeeren abbrausen, gut abtropfen lassen und putzen. Je nach Größe vierteln oder halbieren.

Erdbeeren mit dem abgekühlten Sud in einer Schüssel mischen. Minze abbrausen, trocken schütteln und die Blätter zupfen. Minze zum Salat geben.

Erdbeersalat in kleinen Schüsseln anrichten. Creme brûlée kurz vor dem Servieren gleichmäßig mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Erdbeersalat dazu servieren.

Johann Lafer am 18. April 2015

Joghurt-Mousse mit Papaya, Blaubeeren und Crumble

Für 2 Personen

50 g Heidelbeeren	50 g Papaya	Bio-Zitronen-Abrieb
1/3 Bund frische Minze	150 g griechischer Joghurt (20%)	50 g Sahne
1 EL Milch	1/2 TL Agar-Agar	1 EL Agavendicksaft
1/4 Vanilleschote		

Für den Crumble:

1 TL Kürbiskerne	2 TL Kokosflocken	1 TL Sonnenblumenkerne
1 TL Cashewkerne	1 TL Mandelsplitter	1 TL Ahornsirup
1 TL Honig		

Die Milch mit dem Agar-Agar vermengen und in einem kleinen Topf erhitzen, kurz aufkochen lassen und auflösen. Den Joghurt, den Agavendicksaft, Zitronenabrieb, Vanillemark und Agar Agar verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben. Das Mousse auf sechs hohe Gläser verteilen und kalt stellen.

Alle Zutaten für den Crumble vermengen und im Backofen bei 160°C (Umluft) fünf Minuten lang rösten.

Die Papaya schälen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Die Papaya grob würfeln. Die Blaubeeren waschen und auf Küchenpapier trocknen lassen.

Zum Anrichten die Papayastücke und die Blaubeeren auf der Mousse schichten. Den Crumble oben darauf verteilen.

Martin Baudrexel am 21. April 2015

Johannisbeer-Eis auf Keks-Streuseln

Für zwei Portionen

250 g rote Johannisbeeren (TK)	3 - 4 EL Puderzucker	150 ml Milch
1 Limette	4 - 5 Schokoladenkekse	

Die gefrorenen Johannisbeeren in eine Küchenmaschine füllen, Puderzucker und Abrieb von der Limette zugeben und zu einem cremigen Eis mixen. Oder in einen Mixbecher füllen und mit Hilfe eines Pürierstabs mixen, falls keine Küchenmaschine zur Hand ist. Dabei langsam bis zur gewünschten Konsistenz die kalte (!) Milch hinein mixen. Nochmals mit Puderzucker und Limettenabrieb abschmecken. Schokoladenkekse ebenfalls in einem Mixer zu Streuseln mixen. Schokostreusel in Schälchen oder Gläser füllen und je eine große Kugel Eis draufsetzen.

Tipp:

Die Johannisbeeren sind sehr sauer, vor allem aber herb im Aroma. Wer es etwas lieblicher will, sollte diese Rezeptur 1:1 mit Tiefkühl-Blaubeeren machen!

Alexander Herrmann am 31. Januar 2014

Johannisbeer-Mandel-Küchle mit Baiser-Haube

Für vier Portionen

100 g Butter	50 g Zucker	60 g Mehl
70 g gemahlene Mandeln	4 ofenfeste Tarteletteformen	200 ml Johannisbeersaft
1 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillepuddingpulver	200 g rote Johannisbeeren
2 Eiweiße	1 Prise Salz	30 g Zucker
Minze		

Butter in Würfel schneiden und mit dem Zucker in eine Schüssel geben. Mit dem Knethaken des Handmixers geschmeidig rühren. Mehl dazu sieben und die gemahlene Mandeln zugeben. Mit dem Knethaken verrühren, bis alles gut vermischt ist. Vier ofenfeste Tarteletteformen (circa zehn Zentimeter) einfetten und den krümeligen Teig hinein geben. Teigkrümel andrücken, so dass ein Boden entsteht. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad zehn Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Drei Esslöffel Johannisbeersaft mit dem Puddingpulver verquirlen. Restlichen Johannisbeersaft mit dem Zucker aufkochen. Sobald der Saft kocht, das angerührte Puddingpulver zugeben, unter Rühren aufkochen und eine Minute kochen lassen. Vom Herd nehmen und die Johannisbeeren unterrühren. Die Masse direkt auf die gebackenen Böden streichen und in den Kühlschrank stellen. Für die Baisermasse die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Zucker nach und nach zugeben und den Eischnee richtig steif schlagen. Anschließend auf den Küchle verteilen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Oder im Backofen bei 200 Grad etwa fünf Minuten goldbraun überbacken. Mit Minze garnieren und servieren.

Horst Lichter am 05. Juli 2014

Kürbis-Taschen mit lauwarmer Schoko-Soße

Für vier Portionen

150 g Schichtkäse	6 EL Milch	6 EL Rapsöl
75 g Zucker	1 EL Vanillezucker	300 g Mehl
2 geh. TL Backpulver	500 g Muskatkürbis	1 Ei
2 EL Zucker	1 EL Vanillepuddingpulver	1 TL Zimtpulver
200 ml Sahne	200 g Zartbitterschokolade	2 cl Mandellikör
$\frac{1}{2}$ Zitrone	150 g Puderzucker	
Außerdem:		
Backpapier	Mehl	Milch

Für den Teig den Schichtkäse mit der Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker, Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben. Mit den Knethacken des Handrührers zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten.

Für die Füllung den Kürbis waschen, schälen und entkernen. Den Kürbis fein raspeln und in eine Schüssel geben. Das Ei, den Zucker, Vanillepuddingpulver und das Zimtpulver zufügen und alles gut mischen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Zu Kreisen von zehn Zentimeter Durchmesser ausstechen. Die Ränder mit etwas Milch einstreichen. Eine Hälfte jeder Teigplatte mit etwas Füllung belegen. Die andere Hälfte darüber klappen, die Taschen an den Rändern gut andrücken und auf ein Backblech legen. Im Backofen auf dem mittleren Einschub zehn bis zwölf Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Sahne einmal kurz aufkochen, vom Herd nehmen und die Schokolade hineinbröckeln. Unter Rühren auflösen, bis eine sämige Sauce entstanden ist. Mit Mandellikör verfeinern.

Puderzucker in eine Schüssel geben, Zitronensaft nach und nach zugeben und verrühren, bis ein dickflüssiger Guss entstanden ist. Die Taschen mit dem Zitronenguss bestreichen und festwerden lassen. Die Taschen mit der Schokosauce servieren.

Horst Lichter am 31. Oktober 2015

Kürbiskern Creme brûlée, Gewürz-Aprikosen, Schilcher-Eis

Für vier Portionen

Für die Crème brûlée:

200 ml Milch	500 ml Schlagsahne	6 Eigelb (Kl. M)
100 g weißer Zucker	50 g Kürbiskerne	2 EL Kürbiskernöl
4 EL brauner Zucker		

Für das Schilchereis:

150 g Butter	4 Eigelbe	0,5 l Schilcher-Wein
150 g Zucker		

Für die Gewürzaprikosen:

30 g Zucker	1 Zimtstange	2 Nelken
2 Sternanis	0,5 Vanilleschote	200 ml Weißwein
150 g getr. Aprikosen		

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Zunächst Milch und Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb und weißen Zucker in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schlagschüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Vanille-Sahne unter ständigem Rühren zu den Eiern geben. Über dem heißen Wasserbad rühren, bis die Masse bindet. Die gebundene Masse sofort durch ein Sieb in eine gekühlte Schüssel gießen. Kürbiskerne und Kürbiskernöl zugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Kürbiskerncreme in vier tiefe ofenfeste Schalen (à ca. 250 ml) verteilen. Die Schalen in eine flache Form stellen. So viel heißes Wasser in die Form füllen, dass die Förmchen zu zwei Drittel im Wasser stehen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene 70 bis 80 Minuten garen. Am besten über Nacht auskühlen lassen. Für das Eis die Butter würfeln und mit den Eigelben in eine Schüssel geben. Wein und Zucker auf etwa 70 Grad erhitzen. Langsam zu Butter und Eigelben in die Schüssel gießen und alles mit dem Mixstab auf höchster Stufe etwa fünf Minuten durch mixen. Die Masse in einer Eismaschine cremig gefrieren. Anschließend den Zucker in einem Topf karamellisieren, Gewürze zugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Aprikosen in den Gewürzsud geben und bei mittlerer Hitze fünf Minuten sämig einkochen lassen. Crème brûlée kurz vor dem Servieren gleichmäßig mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Schilchereis und Gewürzaprikosen dazu servieren.

Johann Lafer am 17. Januar 2015

Kaiserschmarrn mit Dörrzwetschgen-Kompott

Für 4 Personen

1 TL Speisestärke	1/4 l Portwein	3 EL Zucker
1 Gewürznelke	1 TL Zitronenabrieb	1 TL Korianderkörner
200 g Dörrzwetschgen	20 g Mandelblättchen	3 Eier
250 g Mehl	250 ml Milch	125 ml Sahne
1 Prise Salz	1 TL flüssige Butter	3 EL Butter
Puderzucker		

Die Stärke in etwas Portwein auflösen. Restlichen Portwein mit 1 EL Zucker, Nelke, Zitronenabrieb und Koriander aufkochen, Zwetschgen zugeben und 10 Minuten ziehen lassen. Die Stärkemischung zum Binden untermischen, noch mal aufkochen, 2 Minuten köcheln lassen, dann den Topf vom Herd ziehen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Eier trennen. Mehl, Milch, Sahne, Salz, flüssige Butter, Zucker und die Eigelbe mit dem Schneebesen verrühren. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Teig hinein geben und bei mittlerer Hitze langsam goldbraun braten. Den Pfannkuchen wenden, die restliche Butter zugeben und die andere Seite ebenfalls goldbraun braten. Dann den Pfannkuchen mit zwei Gabeln in Stücke reißen und nochmals kurz braten. Vor dem Servieren mit den Mandeln und etwas Puderzucker bestreuen. Mit dem Kompott servieren.

Vincent Klink am 29. Januar 2015

Kaiserschmarrn mit Kirschkompott

Kaiserschmarrn:

120 g Mehl	4 Eigelb	200 ml Milch
Mark Vanillen-Schote	Prise Salz	4 Eiweiß
50 g Zucker	20 g Butterschmalz	Puderzucker

Kirschen:

40 Süßkirschen	2 EL Zucker	1 Vanille-Schote
1 Zimtstange	1 Sternanis	1 Scheibe Ingwer
1 kleine Chilischote	Zitronen-Schale	0,25 l Kirschsaff
0,1 l Balsamico-Essig		

Kaiserschmarrn:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Mehl, Milch, Eigelb, Vanillemark und eine Prise Salz gut verrühren. Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen und unterheben. Etwas Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Teig in die Pfanne geben und für 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Hat der Teig eine goldbraune Farbe und ist aufgegangen, aus dem Ofen nehmen und mit zwei Gabeln in Stücke reißen. 50 Gramm Butter in Flocken teilen und auf den Stücken verteilen. Alles mit viel Puderzucker bestreuen und unter dem Backofengrill karamellisieren. Die Butter zerläuft, der Zucker wird braun und es duftet einfach lecker.

Nun den Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen und nochmals mit Puderzucker bestreuen.

Kirschen:

Für die Kirschen den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, dann mit Kirschsaff und Balsamico ablöschen. Die Gewürze dazugeben und alles 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Jetzt die entsteinten Kirschen dazugeben, den Topf von der Herdplatte nehmen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Die Kirschen nehmen die Marinade auf und bleiben noch schön knackig Lauwarmen Kaiserschmarrn auf Teller verteilen und mit den Kirschen servieren.

Rainer Sass am 04. Juli 2014

Kaiserschmarrn

Für 2 Portionen

200 g Mehl	80 g Zucker	350 g Milch
1 Prise Salz	5 Eier	100 g Butter
1 EL Puderzucker		

Mehl mit 1 EL Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen und mit der Milch verrühren. Die Eier aufschlagen und mit einem Schneebesen in einer Schüssel leicht verkleppern (Eiweiß und Eigelb soll vermischt sein, die leicht wabbelige Struktur des Eiweißes darf aber nicht zerstört werden!) und anschließend vorsichtig mit der Mehl- Milch-Mischung vermengen. 1 EL Butter in einer ofenfesten (!) Pfanne bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen, $\frac{1}{2}$ des Teigs hineingeben, stocken lassen, bzw. den Teigboden leicht braun braten, jetzt mit einer Spachtel oder einem Pfannenwender vierteln. Die Viertel wenden, die Pfanne komplett auf der mittleren Schiene in den auf 180°C Ober-/Unterhitze mit Grillfunktion vorgeheizten Backofen schieben und ca. 5 Minuten backen, bis der Teig richtig aufgeht und eine hellbraune Farbe annimmt. Den gebackenen Schmarrn aus der Pfanne auf ein Blech stürzen, mit dem restlichen Teig genauso verfahren, bis beide Portionen gebacken sind. Die fertig gebratenen „Schmarrn-Pfannkuchen“ mit einer Gabel zerpfücken. 2 EL Zucker mit ein wenig Wasser in einer großen Pfanne hell karamellisieren bzw. einkochen lassen, 2 EL Butter mit hineingeben, den Kaiserschmarrn hineingeben, durchschwenken und die Schmarrnstücke karamellisieren lassen. Anschließend auf eine Platte stürzen, 2 Minuten ruhen lassen, auf 2 Teller verteilen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Alexander Herrmann am 24. April 2014

Karamell-Hippen aus Bonbons

Für 2 Portionen

20 Stück Himbeerbonbons	10 Stück Karamellbonbons	300 g Rahmquark
1 Vanilleschote	1 Zitrone	Puderzucker

Die Karamellbonbons auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech in der mittleren Schiene des Backofens bei 180°C Ober-/Unterhitze circa sieben Minuten zerlaufen lassen. Anschließend das Blech aus dem Ofen nehmen, mit einem weiteren Blatt Backpapier bedecken, vorsichtig mit einem Nudelholz länglich ausrollen und auskühlen lassen. Die Himbeerbonbons in einer Küchenmaschine zu feinem Pulver mixen, flach mit einem Löffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und etwa zwei bis drei Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze zerlaufen lassen. Anschließend aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und in den Rahmquark einrühren. Mit Puderzucker und Zitronensaft abschmecken. Anschließend den Quark in zwei Glasschalen füllen und die Hippen als Garnitur hineinstecken. Die Karamellhippen eignen sich in erster Linie als schöne Dekoration, können aber auch als knuspriges Element für verschiedene Desserts eingesetzt werden.

Alexander Herrmann am 14. Mai 2014

Karamelliesierter Grießkuchen, Blutorange-Kompott

Für 6 Personen

Für den Kuchen:

1 Bio-Zitrone	1 Vanilleschote	60 g Puderzucker
80 g Butter	3 Eier	50 g Mehl (Type 405)
1 TL Backpulver	100 g Weichweizengrieß	2 EL Rum
100 ml Milch	Butter, Grieß	60 ml Orangensaft
60 ml Orangenlikör	60 g brauner Zucker	

Für das Kompott:

6 Blutorange	500 ml Orangensaft	6 Kardamomkapseln
3 EL Akazienhonig		

Für den Kuchen:

Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Zitrone mit heißem Wasser abwaschen, abtrocknen und etwas Zitronenschale abreiben. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Zitronenschale mit Vanillemark, 50 g Puderzucker und Butter cremig aufschlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und zusammen mit dem Grieß unter die aufgeschlagene Masse rieseln lassen und unterrühren. Zuletzt Rum und Milch zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Eine Kuchenform mit 28 cm Durchmesser dünn mit Butter ausstreichen und etwas Grieß ausstreuen. Den Teig in die Form geben und im vorgeheizten Ofen auf der zweiten Schiene von unten ca. 40 Minuten goldbraun backen.

Für das Kompott:

In der Zwischenzeit für das Kompott die Blutorange mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Dann über einer Schüssel die Fruchtfilets herausschneiden und so den dabei entstehenden Saft auffangen. Diesen Saft mit dem Orangensaft und dem Kardamom in einen Topf geben und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann den Topf zur Seite stellen, Honig unterrühren und, durch ein Sieb passieren. Die Blutorangefruchtfilets zugeben und abkühlen lassen. Orangensaft mit Orangenlikör mischen. Nach dem Backen die Kuchenoberfläche mit einer feinen Nadel einstechen und die Saft-Likör-Mischung mit einem Pinsel darüber verteilen. Kurz vor dem Servieren den Kuchen dünn mit braunem Zucker bestreuen. Mit einem Küchenbunsenbrenner den Zucker karamellisieren, mit restlichem Puderzucker bestäuben. Den Kuchen in Stücke schneiden und mit dem Kompott servieren.

Flora Hohmann am 21. März 2014

Karamellisierter Weinberg-Pfirsich mit Topfen-Eis

Für vier Portionen

Für den Pfirsich:

4 Weinbergpfirsiche 2 EL Akazienhonig 1 Orange
1 Schale Himbeeren 1 Vanilleschote, Mark

Für das Topfeneis:

100 ml Milch 150 g Akazienhonig 1 Blatt eingew. Gelatine
250 g Topfen (Quark) 150 ml Sahne 1 Zitrone, Abrieb und Saft

Für die Bellini- Sabayon:

2 Eigelbe 20 g Zucker 40 ml Weißwein
40 ml Pfirsichsaft

Für das Anrichten:

Minze

Honig, etwas Abrieb und Saft der Orange und Vanillemark einkochen. Pfirsiche entkernen und in Spalten schneiden. Im erhitzten Sud langsam karamellisieren. In eine Schüssel geben, Die Himbeeren und Abrieb und Saft der Orange zugeben. Für das Eis die Milch zusammen mit Honig aufkochen und Gelatine vollständig darin einrühren. Die restlichen Zutaten miteinander verrühren und in der Eismaschine gefrieren. Alle Zutaten des Sabayon in die Schüssel geben und über dem Wasserbad mehrere Minuten dickschaumig aufschlagen. Pfirsichspalten auf die Teller geben, Eis darauf setzen und mit Sabayon, Himbeeren und Minze vollenden.

Johann Lafer am 12. Juli 2014

Karamellisiertes Müsli

Für 2 Portionen

300 g Müslimischung 150 g Vanillepudding 50 g Sahne (geschlagen)
200g Rhabarber 2 EL Himbeermarmelade 1 Zitrone
1 Vanilleschote Zucker, Speisestärke

Rhabarber schälen und die Schalen in einem Topf mit Wasser bedeckt aufkochen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Diesen Sud durch ein Sieb passieren, zurück in den Topf gießen, mit Vanille, Zitronensaft und Zucker abschmecken und aufkochen lassen. Geschälten Rhabarber klein schneiden, in den Sud geben und einmal aufkochen lassen. Anschließend sofort wieder aus der heißen Flüssigkeit nehmen und abkühlen lassen. Den Sud mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht binden, Himbeermarmelade zugeben, ggf. nochmals mit Zucker und Zitronensaft abschmecken und kalt stellen. Zwei Esslöffel Zucker und etwas Wasser in einer Pfanne zusammen aufkochen und so lange kochen, bis das überschüssige Wasser verdampft ist und das Karamell anfängt Farbe zu bekommen. Dann das Müsli hineingeben und unter ständigem Rühren karamellisieren, bis sich eine dünne weiße Schicht um das Müsli bildet. Anschließend sofort auf ein Backblech geben, vorsichtig separieren, damit das Müsli nicht zusammenklebt und auskühlen lassen.

Anrichten:

Geschlagene Sahne unter den Vanillepudding heben, auf zwei tiefe Dessertteller verteilen. Vor dem Servieren einen Ring mittig über den Pudding halten, das karamellierte Müsli und den Ring verteilen, den Rhabarber samt Sud in den Ring gießen und den Ring vorsichtig hochziehen.

Alexander Herrmann am 11. Juni 2014

Karibischer Rum-Kuchen mit Frischkäse-Creme

Rumkuchen:

6 Eier	4 Becher Mehl	2 Becher Öl
3 Becher Zucker	2 kleine Flaschen Rum-Aroma	2 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver	200 g Kuvertüre, zartbitter	4 EL Kakaopulver
1 Becher Milch	1 Glas Erdbeermarmelade	

Kuchen-Crème:

500 g Mascarpone	4 Eigelb	150 g Zucker
1 Schale einer halben Zitrone	1 Esslöffel Ingwer	3 Blatt Gelatine
6 cl Rum oder Rum-Aroma		

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen. Eigelb mit dem Öl, dem Zucker, dem Mehl, dem Backpulver, der Milch, dem Vanillezucker, dem Rumaroma (etwas übriglassen) und dem Kakaopulver zu einem schaumigen Teig rühren. Die geschmolzene Schokolade unterrühren und zum Schluss den Eischnee unterheben.

Den Teig auf ein tiefes, gefettetes Backblech geben und bei 170° Umluft im vorgeheizten Backofen ca. 40-50 Minuten je nach Höhe und Größe des Bleches backen. Nach 40 Minuten Stäbchenprobe durchführen. Bleibt kein Teig kleben, ist der Kuchen gut. Auskühlen lassen. Das restliche Rumaroma mit der Erdbeermarmelade vermengen und den Kuchen mit der Marmelade überziehen.

Kuchen-Creme:

Die Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, währenddessen Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone in Eigelb-Zucker-Crème geben und fünf Minuten durchmischen. Etwas Rum erwärmen und Gelatine dazugeben. Anschließend alles zusammengeben und zwei Stunden kaltstellen. Den Rumkuchen mit der Frischkäsecrème anrichten. Dazu passen Himbeeren.

Frank Rosin am 26. August 2014

Kastanien-Brownies

Für 8 Stücke:

125 g Butter	250 g Zartbitterschokolade	50 g Mascovado-Zucker
90 g Zucker	50 g Maronenmehl	35 g Kakao
1/2 TL Vanillesalz	1/2 TL Natron	1/4 TL Backpulver, glutenfrei
3 Eier	100 g weiße Schokolade	50 g Walnusskerne

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine quadratische Backform (23 x 23 cm) einfetten. Die Butter in einem Topf mit schwerem Boden zerlassen. Die Schokolade in Stücke brechen. Die Schokoladenstücke zur flüssigen Butter geben, den Topf vom Herd nehmen und so lange rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Die Mischung in eine Schüssel geben und die beiden Zuckersorten mit einem Schneebesen darunter schlagen. Etwa 15 Minuten abkühlen lassen. Maronenmehl, Kakao, Vanillesalz, Natron und Backpulver in eine große Schüssel sieben. Die Eier mit einem Schneebesen in die abgekühlte Schokoladen-Zucker-Mischung schlagen. Mit einem Gummi-Teigschaber die Mehl-Backpulver-Mischung unter die Creme heben. Die weiße Schokolade grob hacken. Schokoladenstücke und Walnüsse unter den Teig geben. Den Teig in der vorbereiteten Backform verteilen und etwa 22 Minuten bei 175 Grad backen. Die Brownies auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zusatzrezept Vanillesalz:

150 g grobes Meersalz, 3 Vanilleschoten

Meersalz zusammen mit den Vanilleschoten in einem Zerhacker oder einer Kaffeemühle fein mahlen. In einem Schraubglas aufbewahrt hält sich das Vanillesalz über ein Jahr.

Apfelmus-Schnitten 8 Stücke:

60 g Haferflocken, 60 g Reismehl, 40 g Maismehl, 170 g Knuspermüsli, glutenfrei

1/4 TL Vanillesalz, 1 TL Agar Agar, 225 g Butter, 50 g Muscovado-Zucker

45 g Zucker, 150 g Zartbitterschokolade, 350 g Apfelmus, 50 g Rosinen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Backform (23 x 23) einfetten.

Die Haferflocken mahlen (mit einer Getreidemühle oder im Reformhaus mahlen lassen). Gemahlene Haferflocken, Reis- und Maismehl, 120 g Müsli, Vanillesalz und Agar Agar in einer Schüssel vermischen. Mit der Küchenmaschine oder einem Handmixer die Butter mit den beiden Zuckersorten cremig schlagen. Die Mehl-Müsli-Mischung unterrühren und nur so lange rühren, bis alles gut vermengt ist. 175 g dieser Mischung für das Topping beiseite stellen. Den Rest des Teigs gleichmäßig in die Backform drücken. Die Zartbitterschokolade fein hacken. Schokoladenstückchen auf dem Teig verteilen und eindrücken. Apfelmus darüber geben, anschließend mit den Rosinen bestreuen. Das restliche Knuspermüsli zu der restlichen Teigmischung geben, gut vermengen und als Streusel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Ca. 30 Minuten goldbraun backen. Vor dem Anschneiden gut abkühlen lassen.

Cynthia Barcomi am 13. November 2015

Klassische Herren-Creme

Für 4 Portionen

1 Pck. Vanille-Puddingpulver 500 ml Milch 200 ml Schlagsahne
3 EL Kirschwasser 40 g Zucker 1 Blockschokolade zartbitter
1 Vanillestange

Puddingpulver mit dem Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding erneut auf den Herd geben und unter Rühren mind. 1 Minute kochen. Frischhaltefolie direkt auf die heiße Puddingoberfläche legen und Pudding erkalten lassen.

Blockschokolade in kleine Stückchen hacken. Unter den kalten Pudding Kirschwasser und Schokoladenstücke rühren. Sahne steif schlagen und unter den Pudding ziehen.

Frank Rosin am 09. Februar 2015

Kleine Aprikosen-Strudel mit Mandel-Schaum

Für vier Portionen

75 g Butter	1 EL Vanillezucker	2 Eigelbe
150 g Marzipan	100 g getrocknete Aprikosen in	100 ml Apfelsaft eingeweicht
1 Zweig Rosmarin	2 Eiweiß	1 Prise Salz
40 g Mehl	3 Blätter Strudelteig (Kühlregal)	50 g flüssige Butter
30 g Zucker	2 EL Vanillezucker	1 Zimtstange
2 Sternanis	150 ml Orangensaft	150 g Himbeeren
150 g Brombeeren	150 g Johannisbeeren	2 Orangen
50 g Mandelblättchen	150 ml Milch	2 EL Puderzucker
Puderzucker		

Butter, Vanillezucker, Eigelbe und Marzipan schaumig aufschlagen. Eingeweichte Aprikosen gut abtropfen lassen und klein würfeln. Rosmarinnadeln fein hacken.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und mit den Aprikosen und dem Rosmarin unter die Marzipanmasse heben. Das Mehl ebenfalls vorsichtig unterheben.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Jedes Strudelblatt in drei lange Streifen schneiden und mit der flüssigen Butter bestreichen. Je zwei Blätter übereinander legen, am unteren Ende ein bis zwei Esslöffel Aprikosenfüllung darauf geben und aufrollen. Die Seiten zusammen drehen, so dass ein Bonbon entsteht. Auf ein Backblech mit Backpapier legen. Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.

Orangen schälen, so dass die gesamte weiße Haut mit entfernt ist und die Filets heraustrennen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Gewürze und Vanillezucker zugeben und mit dem Orangensaft ablöschen. Bei mittlerer Hitze zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Orangenfilets und Beeren unterheben.

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Mit der Milch zusammen in einen Topf geben und lauwarm erwärmen. Topf beiseite stellen und 15 Minuten ziehen lassen.

Anschließend die Milch passieren, Puderzucker zugeben und mit einem Stabmixer schaumig aufmischen.

Die Strudelbonbons mit Puderzucker bestäuben und auf dem Kompott anrichten. Den Mandelschaum in Tupfen darum verteilen.

Johann Lafer am 25. Juli 2015

Kleine Orangen-Käsekuchen

Für vier Portionen

60 g Butter	125 g Hafervollkornkekse	150 g Frischkäse (zimmerwarm)
50 ml gesüßte Kondensmilch	1/2 Zitrone	2 cl Orangenlikör
2 Orangen	150 g Sahne	1 EL Vanillezucker
2 EL gehackte Pistazien	Butter	

Außerdem:

4 Tartelettformen

Vier Tartelettformen (circa zehn Zentimeter Durchmesser) mit Butter einfetten.

Butter schmelzen. Haferkekse in einer Küchenmaschine zu feinen Bröseln vermahlen, Butter zugeben und alles kurz mischen. Mischung gleichmäßig auf die vorbereiteten Formen verteilen und am Boden und Rand andrücken. Im Kühlschrank aufbewahren, während die Füllung zubereitet wird.

Friskäse mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig aufschlagen. Nach und nach Kondensmilch, einen Esslöffel Zitronensaft und den Orangenlikör zugeben. Zwei bis drei Minuten auf mittlerer Stufe schlagen, bis eine dickschaumige Masse entstanden ist. Mischung gleichmäßig auf die vorbereiteten Formen verteilen, glatt streichen und kalt stellen. (gegebenenfalls in der Sendung in den Tiefkühler stellen.)

Orangen schälen und filetieren. Sahne in einem hohen Becher steif schlagen, nach und nach den Vanillezucker einrieseln lassen.

Die gut gekühlten Törtchen aus dem Kühlschrank holen, vorsichtig aus den Formen lösen und auf kleine Teller setzen. Orangenfilets darauf verteilen und einen guten Klecks geschlagene Sahne darauf geben. Mit den gehackten Pistazien bestreuen.

Horst Lichter am 04. Juli 2015

Kokos-Wan-Tan auf exotischem Salat mit Ingwer-Eis

Für vier Portionen

Für das Ingwereis:

20 g frischer Ingwer	50 g kandierter Ingwer	1 unbehandelte Orange
1 unbehandelte Zitrone	250 ml Sahne	250 ml Milch
60 g Zucker	4 Eigelbe	

Für die Kokos-Wan Tan:

1 Ei	50 g Zucker	100 g Kokosraspel
16 Wan-Tan-Blätter	Rapsöl	Chili
Salz		

Für den exotischen Salat:

1 Mango	1 Papaya	$\frac{1}{2}$ Ananas
2 Passionsfrüchte	1 Limette	2 cl Zuckerrohrschnaps
2 EL Ahornsirup	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ Bund Minze

Zum Anrichten:

Puderzucker

Für das Eis den Ingwer schälen und fein reiben. Kandierten Ingwer hacken. Schale der Orange und der Zitrone fein reiben. Zitruschale, Sahne, Milch und Zucker aufkochen.

Eigelbe in eine Schlagschüssel geben, die heiße Sahnemischung unter Rühren zugießen. Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen und die Masse darauf erhitzen, bis sie cremig und leicht gebunden ist. Vom Wasserbad nehmen, frischen und kandierten Ingwer zugeben und in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Für die Kokos-Wan Tans das Ei trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig aufschlagen, Zucker dabei langsam rein rieseln lassen. Kokosraspel unter den Eischnee rühren und mit Chili würzen. Eigelb in einer Schale verquirlen. Je einen Teelöffel Kokosfüllung auf ein Wan Tan Blatt geben, die Ränder mit Eigelb einstreichen und zu Dreiecken oder Säckchen zusammenlegen. Ränder gut andrücken. Fett in einem hohem Topf erhitzen und die vorbereiteten Wan Tans darin goldbraun und knusprig ausbacken. Mit der Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Danach für den Salat Mango, Papaya und Ananas schälen, Kern bzw. Strunk herauschneiden und das Fruchtfleisch würfeln. Passionsfrüchte halbieren, das Mark auskratzen. Obstwürfel und Passionsfruchtmark in eine Schüssel geben. Limette halbieren und auspressen. Limettensaft mit Zuckerrohrschnaps und Ahornsirup verrühren und den exotischen Salat damit marinieren. Koriander und Minze in feine Streifen schneiden und unter den Salat heben.

Exotischen Salat auf Tellern anrichten, Wan Tans mit Puderzucker bestäuben und mit einer Kugel Ingwereis servieren.

Johann Lafer am 28. März 2015

Lebkuchen-Brownie, Vanille-Kumquats, Portwein-Sabayon

Für vier Portionen

Für den Lebkuchenbrownie:

150 g Zartbitterschokolade	100 g Butter	3 Eier
2 EL Vanillezucker	1 EL Lebkuchengewürz	1 Prise Salz
75 g Crème-fraîche	100 g Mehl	1 TL Backpulver
100 g Haselnüsse, grob gehackt		

Für die Vanillekumquats:

200 g Kumquats	50 g Zucker	1 Vanilleschote
150 ml Weißwein		

Für die Portweinsabayon:

3 Eigelbe	30 g Zucker	50 ml weißer Portwein
-----------	-------------	-----------------------

Für das Anrichten:

Minze	Puderzucker
-------	-------------

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Für den Lebkuchenbrownie die Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter in einer Schüssel über heißem Wasserbad schmelzen lassen. Eier mit Vanillezucker, Lebkuchengewürz und einer Prise Salz in einer Küchenmaschine circa fünf Minuten cremig-schaumig schlagen. Dann Crème-fraîche und flüssige Schokoladenbutter unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit den Haselnüssen unterheben. Den Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (circa 20 x 30 cm) gießen und im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten backen. Danach die Kumquats waschen und in Scheiben schneiden. Große Kerne dabei entfernen. Kumquatscheiben in kochendem Wasser zweimal blanchieren. Abgießen und abtropfen lassen. Zucker in einem Topf karamellisieren, Kumquats, Vanillemark und ausgekratzte Schote zugeben, mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Bei milder Hitze fünf bis acht Minuten köcheln lassen. Vanilleschote entfernen und das Kompott abkühlen lassen. Für die Portweinsabayon Eigelbe mit Zucker und Portwein in eine Schüssel geben und verrühren. Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen und dickschaumig aufschlagen. Sobald ein standfester Schaum entstanden ist, die Schüssel vom Wasserbad nehmen und noch eine bis zwei Minuten weiter schlagen. Zum Anrichten die Brownies in Würfel schneiden und mit Puderzucker bestäuben. Die Vanillekumquats auf den Browniewürfeln verteilen und mit dem Sud tränken. Zuletzt die Sabayon darauf verteilen und mit Minzspitzen garnieren.

Johann Lafer am 06. Dezember 2014

Lebkuchen-Crumble mit karamellisierten Orangen

Für 4 Portionen

4 Orangen	500 g Quark	2 Lebkuchen
500 g Sahne	1 Zitrone	200 g Zucker
4 Serviergläser	1 Bund Minze	1 TL Anis
3 Nelken		

Die Orange schälen und Orangenspalten filetieren. Kerne entfernen und die übrig gebliebene Orangenschale abraspeln. Den Zucker in einem Topf karamellisieren und dann mit Orangensaft ablöschen. Die Schale von drei Orangen in den Topf geben, Anis und Nelke hinzufügen und das ganze köcheln lassen. Lebkuchen in quadratische Stücke schneiden. Anschließend die Sahne schlagen. Die Orangenfilets in den Sud geben und danach jeweils vier Filets plus Sud in einem Servierglas anrichten. Danach sechs Stücke Lebkuchen auf den Orangenfilets anrichten und einen Esslöffel Cointreau darüber gießen. Darüber erneut einige Esslöffel Schlagsahne. Die restlichen Lebkuchenstücke klein schneiden und dekorativ auf den Serviergläsern verteilen. Das ganze bis zum Servieren kühl stellen, jedoch nicht in den Kühlschrank.

Frank Rosin am 30. September 2014

Lebkuchen-Praline

Für zwei Portionen

250 g Lebkuchen	50 g Butter (zimmerwarm)	50 g Vanillepudding
25 g dunkle Schokolade	1 Spritzer Rum	5 Spekulatius

Die Schokolade mit einem Küchenmesser fein zerhacken (alternativ kann man auch Raspelschokolade verwenden). Die Spekulatius in einer Küchenmaschine fein mixen und auf einen Teller streuen. Mit einem Messer die Oblaten von den Lebkuchen entfernen und die Lebkuchen anschließend fein in eine große Schüssel zerbröseln. (Nach dem Entfernen der Oblaten sollten ca. 200 g Lebkuchen übrig bleiben!) Butter, Pudding, gehackte Schokolade und ggf. einen kleinen (!) Spritzer Rum zu den zerbröselten Lebkuchen geben, alles gut verkneten und einige Minuten kühl stellen. Anschließend runde Pralinen aus der Masse formen, in den gemixten Spekulatius wälzen und bis zum Servieren kühl stellen.

TIPP:

Je nach persönlichem Geschmack kann der Rum auch durch z.B. Amaretto ersetzt werden. Wenn die Pralinen auch für Kinder geeignet sein sollen, kann auch Apfelsaft verwendet oder die Flüssigkeit weggelassen werden.

Alexander Herrmann am 01. Dezember 2014

Lebkuchen-Schaum mit Mandarinen Granité

Für 2 Personen

Für zwei Portionen

250 ml Sahne	250 ml Milch	200 g Nougat
1 $\frac{1}{2}$ Blatt Gelatine	Lebkuchengewürz	8 Mandarinen
1-2 EL Zucker	2 cl Orangenlikör	100 ml trockener Sekt
100 g Butter	1 EL Zimtpulver	50 g Puderzucker
3 Eiweiß	50 g Zucker	1 Prise Salz
100 g Mehl		

Die Sahne und die Milch zusammen in einem Topf erhitzen, den Nougat darin auflösen und mit reichlich Lebkuchengewürz abschmecken. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, anschließend unter die noch heiße Sahnemischung rühren und abkühlen lassen. Die kalte Masse in eine Espumafflasche (Sahne-Siphon) füllen, fest verschließen, mit einer Gaspatrone laden, schütteln und bis zum Servieren kalt stellen. Den frisch gepressten Saft der Mandarinen mit dem Zucker und dem Orangenlikör verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Sekt vorsichtig unter die Mandarinen-Saftmischung rühren. Den Saft fünf Milliliter hoch in eine kleine Auflaufform oder Gefrierbox füllen und diese Schicht etwa eine Stunde im Tiefkühlfach gefrieren lassen. Auf die gefrorene Schicht erneut fünf Milliliter Saft füllen und diese weitere 30 Minuten im Tiefkühlfach gefrieren. Diesen Vorgang mit der restlichen Mandarinen-Saftmischung wiederholen, bis die Mischung aufgebraucht ist. Das Granité dann zweieinhalb Stunden im Tiefkühlfach gefrieren. Die zimmerwarme Butter mit dem Zimt und dem Puderzucker schaumig verrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker und etwas Salz zu Schnee schlagen. Die schaumige Butter mit dem Mehl und dem Eischnee zu einer glatten Hippen-Masse verrühren und in einzelne, breite Bahnen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Die Masse bei 180 Grad Umluft etwa fünf bis sieben Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und noch warm zu „Zimtstangen“ aufrollen. Das Mandarinen-Granité kurz vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen und mit Hilfe eines Esslöffels von der Oberfläche kleine Kristalle abschaben. Das Mandarinen-Granité in mehrere Dessertschälchen verteilen, den Lebkuchenschaum darauf anrichten und mit den falschen Zimtstangen garnieren.

Alexander Herrmann am 23. Dezember 2014

Lebkuchen-Strudel, Mandarinen-Pistazien-Salat, Rum-Sahne

Für zwei Personen

Für den Strudel:

2 Blätter Strudelteig	½ Apfel	10 g Orangeat
10 g Zitronatwürfel	1 EL brauner Rum	1 EL Mandelblättchen, geröstet
75 g Elisenlebkuchen	40 g saure Sahne	2 EL Milch
1 EL Rumrosinen	¼ TL Lebkuchengewürz	1 Ei
25 g Zucker	20 g zerlassene Butter	Puderzucker

Für die Rumsahne:

100 g Schlagsahne	1 EL Puderzucker	2 TL brauner Rum
-------------------	------------------	------------------

Für den Salat:

1 Clementine	1 Granatapfel	1 TL grob gehackte Pistazien
Puderzucker	Mandarinenlikör	

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Orangeat und Zitronat mit dem Rum vermischen und alles zusammen möglichst klein hacken.

Lebkuchen in Würfel schneiden. Die saure Sahne mit der Milch in einer Schüssel glatt rühren. Alle vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben, die abgetropften Rumrosinen dazugeben, das Lebkuchengewürz darüberstreuen und alles gut miteinander vermischen.

Das Ei trennen und das Eiweiß zu einem cremig-festen Schnee schlagen, den Zucker dabei nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Lebkuchenmasse heben.

Butter schmelzen. Ein Strudelteigblatt auf ein Küchentuch legen, mit Butter bepinseln, mit dem zweiten Blatt belegen und ebenfalls mit Butter einpinseln. Die Füllung als Strang entlang einer Längsseite formen, mithilfe des Küchentuchs einrollen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Strudel mit zerlassener Butter einpinseln und im unteren Drittel im vorgeheizten Backofen in etwa 20 Minuten goldbraun backen. Etwas abkühlen lassen, in Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben.

Sahne mit Puderzucker sämig aufschlagen und mit Rum verfeinern.

Clementine in Scheiben schneiden. Mit Puderzucker bestäuben, etwas Likör darüber träufeln, mit Pistazien und Granatapfelkernen bestreuen.

Lebkuchenstrudel auf Mandarinen-Pistazien-Salat anrichten, mit der mit Rumsahne garnieren und servieren.

Alfons Schuhbeck am 04. Dezember 2015

Möhrenkuchen mit Nuss

Für einen Kuchen

Für den Teig:

150 g Nüsse	300 g Möhren	100 ml Buttermilch
2 Eier	250 g Butter	200 g Rohrzucker
100 g Honig	400 g Mehl	3 TL Backpulver
1 TL Zimt	1 Tl Kardamom	1 Tl Kreuzkümmel
1 Prise Salz	1 Biozitrone (Zesten)	1 Biolimette (Zesten)

Für die Creme:

100 ml Apfelsaft	50 g Zucker	250 g Frischkäse
150 ml Sahne	2 EL Puderzucker	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze). Eine Springform (Größe: 26) leicht buttern und mit Mehl bestäuben oder den Boden mit zugeschnittenem Backpapier auslegen.

Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Etwa 12 ganze Nüsse beiseite stellen, restliche Nüsse grob hacken. Möhren schälen und fein raspeln. Butter in einem Topf langsam schmelzen lassen. Gehackte Nüsse, geraspelte Möhren, Buttermilch, Zitronen- und Limettenzesten, Eier, flüssige Butter, Zucker und Honig verrühren.

Mehl, Backpulver, Gewürze mischen, mit einem Löffel unterheben.

Teig in die Form füllen, glattstreichen und auf der zweiten Schiene von unten etwa 45 Minuten backen. Machen Sie am Ende die Garprobe per Holzstäbchen: Bleibt kein Teig daran kleben, ist der Kuchen gar. Ansonsten weitere 10 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen. Für die Creme Apfelsaft und Zucker aufkochen, einige Minuten lang zu Sirup einköcheln lassen. 2 Esslöffel davon aufsparen, den Rest mit Frischkäse glattrühren. Sahne mit Puderzucker steif schlagen, dann die Masse mit dem Frischkäse verrühren und alles gleichmäßig auf den Kuchen streichen. Restlichen Sirup über den Kuchen träufeln und die ganzen Nüsse darauf arrangieren.

test April 2014

Mürbeteig-Törtchen mit Erdbeer-Pudding

Für vier Portionen

150 ml Milch	1 Eigelb	15 g Speisestärke
100 ml Erdbeersirup	4 kleine Tartelett-Böden	400 g kleine Erdbeeren
1 EL Vanillezucker	100 g Schlagsahne	Minze zur Garnitur

Für den Erdbeerpudding drei Esslöffel Milch abnehmen und mit dem Eigelb und der Stärke verrühren. Restliche Milch und den Erdbeersirup in einem Topf aufkochen. Sobald die Milch kocht, den Topf vom Herd nehmen. Die angerührte Eigelbmischung in die Erdbeermilch gießen und unterrühren. Den Topf zurück auf den Herd stellen. Die Mischung unter Rühren aufkochen und eine Minute köcheln lassen. Den Pudding in die vorbereiteten Tartelettböden füllen, glatt streichen und kalt stellen.

Die Erdbeeren abbrausen, trocknen und die Kelchblätter abzupfen. Die Erdbeeren auf den erkalteten Puddingtörtchen verteilen.

Sahne steif schlagen, den Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Je einen Klecks Sahne auf jedes Mürbeteigtörtchen geben und mit Minze garnieren.

Horst Lichter am 22. August 2015

Mandel-Clafoutis mit Birnen und Kokos-Nougat-Eis

Für vier Portionen

Für die Clafoutis:

2 reife Birnen	Butter, Mehl	4 Eier
120 g Mehl	1 unbehandelte Orange	50 g flüssige Butter
60 g Mandelsplitter	50 g Zucker	Puderzucker

Für das Nougateis:

100 g helles Nougat	70 ml Milch	50 g Zucker
4 Eigelbe	2 cl Kokos Likör	50 ml Milch
200 ml Sahne	25 g Kokosflocken	

Für die Garnitur:

4 Zweige Melisse

Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. In erhitzter Butter glasig anschwitzen und beiseite stellen. Eine flache ofenfeste Porzellanform oder vier flache, ofenfeste runde Förmchen ausfetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eier trennen. Eigelbe, Mehl und den Abrieb der Orange in eine Rührschüssel geben. Zerlassene Butter und Mandeln zufügen und verrühren. Eiweiß steif schlagen und Zucker einrieseln lassen. Eischnee behutsam unter den Teig heben, Teig in die Form gießen und die Birnenstücke darauf verteilen. Im Ofen für 20 Minuten backen, heraus nehmen und mit Puderzucker bestäuben. Nougat in Milch auflösen. Zucker, Eigelbe, Likör, Milch und Sahne in einem Topf unter Rühren bei 80 bis 85 Grad zum Stocken bringen. Mit Nougat vermengen und durch ein Sieb gießen. Mit Kokosflocken verfeinern und in der Eismaschine gefrieren. Zum Servieren die Clafoutis anrichten, darauf das Eis mit einem Esslöffel abknocken und mit gezupfter Melisse vollenden.

Johann Lafer am 13. September 2014

Mango-Apfel-Strudel mit Karamell-Soße

Für 8 Portionen

Für den Strudel:

250 g Sahnequark	2 Eigelb (Kl. M)	1 Tl Bio-Limettenschale
2 El Limettensaft	30 g Zucker	1 El Speisestärke
2 säuerliche Äpfel	1 reife Mango	10 Blätter Strudelteig
150 g flüssige Butter	Puderzucker	Vanilleeis

Für die Karamell-Soße:

200 g Roh-Rohrzucker	300 ml Schlagsahne	1 Vanilleschote
2 El Butter	1 Tl Zitronensaft	Meersalz

Für den Strudel:

Quark, Eigelb, Limettenschale und Saft, Zucker, Speisestärke in einer Schüssel verrühren.

Äpfel schälen, vierteln. Entkernen und würfeln. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln.

1 Blatt Strudelteig auf ein Geschirrtuch legen und mit Butter bepinseln. Mit 4 weiteren Teigblättern belegen und diese jeweils mit Butter bepinseln. Die Hälfte der Quarkmasse darauf geben und mittig auf den Teigblättern verstreichen. Die Hälfte der Früchte darauf geben und den Teig mit Hilfe des Geschirrtuches locker über dem Belag aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Die restlichen Zutaten zu einem zweiten Strudel verarbeiten und ebenfalls auf das Blech geben. Beide Strudel mit Butter bepinseln und im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) im unteren Ofendrittel ca. 15 Min. hellbraun backen. Kurz abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Für die Karamell-Soße:

Zucker und 50 ml Wasser in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze köcheln bis der Zucker geschmolzen ist. Sahne zugießen und aufkochen.

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark und Butter in die Sauce geben. Bei milder bis mittlerer Hitze 5-10 Min. leicht köcheln, bis sie andickt.

Die Sauce mit Zitronensaft und 1 Prise Meersalz würzen und zum Strudel servieren.

Tim Mälzer am 08. März 2014

Marillen-Kompott mit Rosinen-Brot und Ricotta-Creme

Für vier Portionen

Für das Kompott:

350 g Marillen 50 g Zucker 100 ml Weißwein
 $\frac{1}{2}$ Vanilleschote 1 TL Speisestärke

Für das Brot:

4 Scheiben Rosinenbrot 30 g Butter

Für die Crème:

250 g Ricotta 2 EL Honig $\frac{1}{2}$ Zitrone
150 g Schlagsahne

Für die Garnitur:

Minze

Für das Kompott:

Marillen waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Speisestärke mit zwei Esslöffeln Weißwein verrühren. Zucker in einem Topf karamellisieren und restlichen Weißwein angießen, Vanilleschote auskratzen und das Mark zufügen. Alles köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Sud mit der Stärke abbinden, Marillenspalten zugeben und eine Minute darin garen. Kompott zum Abkühlen in eine Schüssel umfüllen. Rosinenbrot mit Butter bestreichen und im Ofen Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze zwei bis drei Minuten rösten. Ricotta mit dem Honig und dem Zitronensaft verrühren. Sahne steif schlagen und unter den Ricotta heben. Rosinenbrot auf einen Teller geben, die Ricottacreme dick auf das Brot streichen und das Marillenkompott darauf verteilen. Mit frischer Minze garnieren.

Horst Lichter am 06. September 2014

Mascarpone-Krokant-Dessert mit Ananas

Für vier Portionen

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote $\frac{1}{2}$ Zitrone 250 g Mascarpone
250 g Naturjoghurt 50 g Zucker 2 cl Limoncello
 $\frac{1}{2}$ Bund Minze 1 Ananas 2 EL Honig
150 g Haselnusskrokant

Zunächst das Mark der Vanilleschote auskratzen und die Zitrone auspressen. Danach Mascarpone mit Joghurt, Zucker, Vanillemark in eine Schüssel geben. Limoncello und Zitronensaft zufügen und mit den Schneebesen des Handrührers aufschlagen. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und kalt stellen.

Anschließend die Minze abbrausen, vier Spitzen zur Garnitur beiseite legen, die restlichen Blätter hacken. Ananas schälen, halbieren, Strunk entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Ananaswürfel mit Honig und Minze verrühren.

Vier Dessertgläser bereitstellen. Zwei Esslöffel Ananaswürfel hinein geben, mit der Creme bedecken und mit Krokant bestreuen. Erneut Ananas und Mascarponecreme einfüllen.

Zuletzt mit Krokantbröseln bestreuen und mit den Minzspitzen garnieren.

Horst Lichter am 04. April 2015

Matcha-Tee-Clafoutis, Kardamom-Birnen, Zimt-Sabayon

Für vier Portionen

Für die Clafoutis:

60 g geschälte Pistazienkerne	4 Eier	120 g Mehl
3-4 EL Pistaziensirup	1 TL Matcha-Tee-Pulver	1 unbehandelte Zitrone
50 g Butter	50 g Zucker	Puderzucker, Butter, Mehl

Für die Birnen:

4 reife Birnen	2 EL Kardamom	50 g Zucker
150 ml Wasser	50 ml Grenadine	

Für die Sabayon:

$\frac{1}{2}$ TL Zimt	2 Eigelbe	40 g Zucker
90 ml Weißwein		

Eine flache ofenfeste Porzellanform (oder vier flache ofenfeste runde Förmchen) ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Pistazien in einer Küchenmaschine fein mahlen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Eier trennen, die Schale der Zitrone abreiben. Eigelbe mit Mehl, Pistaziensirup, Matcha-Tee-Pulver und Zitronenabrieb in eine Rührschüssel geben. Die Butter zerlassen, zufügen und alles gründlich miteinander verrühren. Das Eiweiß steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee anschließend zusammen mit einer Hälfte der fein gemahlene Pistazien unter den Teig heben. Diesen nun in die Form geben. Alles mit den restlichen Pistazien bestreuen und etwa 20 Minuten im heißen Ofen backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker leicht bestäuben und am besten noch warm servieren. Die Birnen rundherum abschälen und je nach Größe sechsteln oder achteln. Danach mit einem Küchenmesser das Kerngehäuse entfernen und die Spalten in Form bringen. Den Kardamom ohne Fett in der Pfanne rösten, bis sich ein durchströmendes Aroma entwickelt. Anschließend in einen Teebeutel oder Teesieb geben und fest verschließen. Den Zucker zusammen mit Wasser, Grenadine und Kardamom aufkochen und die Birnenspalten darin drei bis vier Minuten ziehen lassen. Anschließend die Birnen herausnehmen, den Sud fast sirupartig einkochen, den Kardamom entfernen und die Birnen wieder zugeben. Für die Sabayon das Zimtpulver zusammen mit den Eigelben, dem Zucker und dem Weißwein in einer Schüssel verrühren. Anschließend über einem Wasserbad dickschaumig (bei circa 82 bis 85 Grad) aufschlagen. Die Kardamom-Birnen auf die Clafoutis verteilen und mit reichlich Sabayon vollenden.

Johann Lafer am 18. Januar 2014

Nougat-Krapfen mit Rhabarber-Kompott

Für vier Portionen

80 g Magerquark	3 EL Milch	3 EL Rapsöl
30 g Zucker	1 EL Vanillezucker	1 Prise Salz
160 g Mehl	1 geh. TL Backpulver	100 g Nuss-Nougat
Mehl	1 L Pflanzenöl	400 g Rhabarber
100 g Zucker	50 ml Weißwein	1 EL Vanillezucker
2 Stiele Minze	Puderzucker	

Für die Krapfen den Quark mit Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Nougat in zwölf Würfel schneiden. Mit einem Esslöffel Teig abstechen und in die leicht bemehlten Hände nehmen. In die Mitte ein Stück Nougat drücken und den Teig rundherum verschließen. Wie beschrieben zwölf Stück formen. Öl in einem Topf auf circa 170 Grad erhitzen und die Teigkrapfen darin goldbraun ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Für das Kompott den Rhabarber schälen und in drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Weißwein ablöschen und den Rhabarber und Vanillezucker zugeben. Bei mittlerer Hitze einige Minuten garen, bis der Rhabarber weich ist, aber noch nicht zerfällt. Das Kompott nach Belieben abkühlen lassen. Das Kompott mit den Krapfen anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit der Minze garnieren.

Horst Lichter am 17. Mai 2014

Nuss-Schmarrn mit Beeren-Kompott

Für vier Portionen

Für den Beerenkompott:

50 g Zucker	250 ml Rotwein	1 EL Vanillezucker
1 TL Speisestärke	300 g Beerenmischung	

Für den Nussschmarrn:

50 g Nussmischung	4 Eier	30 g + 30 g Zucker
150 ml Milch	120 g Mehl	2 EL Butter
1 EL Puderzucker	Puderzucker	

Für den Beerenkompott Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen, Vanillezucker zugeben und aufkochen lassen. Speisestärke mit zwei Esslöffeln Wasser verrühren und den Sud damit abbinden. Einmal aufkochen lassen und die Beeren zugeben. Beeren vorsichtig unterrühren. Beerenkompott beiseite stellen und abkühlen lassen. Danach die Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Eier trennen und die Eigelbe mit 30 Gramm Zucker schaumig schlagen. Milch, Mehl und die gerösteten Nüsse unterrühren. Eiklar mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die restliche Masse heben. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Masse hineingeben. Masse bei mittlerer Hitze stocken lassen. Mit einem Pfannenwender halbieren, wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls stocken lassen und goldbraun braten. Schmarrn mit einem zweiten Pfannenwender zerreißen, Butter und Puderzucker zugeben und unter Rühren karamellisieren. Zum Anrichten den Schmarrn mit Puderzucker bestäuben. Das Kompott dazu servieren.

Horst Lichter am 31. Januar 2015

Nuss-Strudel-Bonbons mit Zitrusfrucht-Kompott

Für vier Portionen

Für 12 Bonbons:

75 g gedörrte Pflaumen	25 g Haselnüsse	25 g Walnüsse
25 g Macadamianüsse	1 EL milden Honig	Meersalz
4 Blätter Strudelteig	Butter, Puderzucker	

Für das Kompott:

50 g Zucker	50 g Honig	100 ml Weißwein
$\frac{1}{2}$ Vanillestange	50 g Kumquats	2 Orangen
1 Zitrone	2 Limetten	angerührte Speisestärke

Für die Rotweinsabayon:

$\frac{1}{2}$ TL Zimt	2 Eigelbe	40 g Zucker
90 ml Rotwein	Zum Anrichten:	4 Zweige Melisse

Für die Bonbons die Pflaumen und die Macadamianüsse zusammen in kleine Würfel hacken. Nun die Pflaumen zusammen mit den Nüssen, Honig und eine Prise Meersalz vermengen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Butter in einem Topf zerlassen. Den Strudelteig ausbreiten und in 12 etwa 12 x 20 Zentimeter große Rechtecke schneiden. Je einen Esslöffel Füllung in die Mitte der Teigrechtecke geben. Den Teig rundum mit etwas flüssiger Butter bestreichen und von der schmalen Seite aufrollen. Die Teigenden wie bei einem Bonbon zusammendrücken. Die Strudelbonbons auf das Backblech legen und mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen. Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene Heißluft bei circa 160 etwa 15 Minuten goldbraun und knusprig backen. Danach herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben und für kurze Zeit unter dem Backofengrill bei ca. 200 Grad hell-braun karamellisieren. Für das Kompott den Zucker zusammen mit dem Honig in einem Topf hell karamellisieren. Mit Weißwein ablöschen. In der Zwischenzeit das Wasser zum Kochen bringen und die Zwergorangen ein bis zwei Minuten darin blanchieren. Danach leicht abkühlen lassen, vierteln und zum Zucker- und Honigsud geben. Orangen, Zitrone, Limetten rundherum abschälen, die Filets herausschneiden und zusammen mit dem Vanillemark ebenso zugeben. Die Zitrusfrüchte leicht zusammen fallen lassen und ggf. mit Stärke abbinden. Für die Sabayon das Zimtpulver zusammen mit den Eigelben, Zucker, Rotwein in einer Schüssel verrühren. Anschließend über einem Wasserbad dickschaumig (bis circa 82 bis 85 Grad) aufschlagen. Zum Servieren jeweils drei Strudel-Bonbons auf das Zitrusfruchtkompott setzen und die Sabayon darüber geben. Mit Melisseblätter dekorieren.

Johann Lafer am 29. März 2014

Nusskuchen mit Pflaumen-Kompott und Schoko-Splittern

Für vier Portionen

100 g Butter	125 g Zucker	2 Eier
1 Eigelb	1 TL Backpulver	150 g Mehl
1 Prise Salz	100 g gehackte Nüsse	Mehl, Butter
500 g Pflaumen	2 EL Zucker	250 ml Rotwein
2 TL Speisestärke	1 Zimtstange	

Außerdem:

Tarteform (24 cm)	Puderzucker
-------------------	-------------

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier und Eigelb nach und nach zugeben und unterschlagen. Backpulver, Mehl, Salz mischen und unter die Buttermischung rühren. Eine Tarteform mit Butter einfetten und mit Mehl austreuen. Den Teig einfüllen, glatt streichen und die Nüsse darauf streuen. Im Backofen auf dem zweiten Einschub von unten 20 bis 30 Minuten backen.

Die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und vierteln. Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren, Rotwein angießen, Zimtstange zufügen und so lange köcheln lassen, bis sich der Zuckerkaramell gelöst hat. Die Speisestärke in etwas Wasser anrühren und den Sud damit binden. Die Pflaumen in den Sud geben und kurz erwärmen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. In Stücke schneiden und auf Tellern anrichten. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Mit einem kleinen Messer oder einem Sparschälen Schokoladensplitter abhobeln und auf den Kuchen streuen. Das Kompott dazu servieren.

Horst Lichter am 24. Oktober 2015

Obst-Salat mit Krokant-Eispraline

Für 4 Portionen

Eispraline:

4 EL Krokant 4 EL gehackte Erdnüsse 4 Kugeln Vanilleeis

Außerdem:

$\frac{1}{4}$ Honigmelone 1 Kiwi 1 Birne
200 g Erdbeeren 1 Orange 1 Handvoll Himbeeren
1 Handvoll Brombeeren $\frac{1}{2}$ Vanilleschote ausgekratzt $\frac{1}{2}$ Zitrone ausgepresst
2 EL Zucker 1 Handvoll Minzeblättchen

Für die Eispraline Krokant und gehackte Erdnüsse auf einem tiefen Teller mischen, die Vanilleeis-Kugeln darin rundherum wälzen und im Tiefkühlfach kalt stellen.

Für den Obstsalat die Melone entkernen, in Spalten schneiden, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kiwi schälen und ohne Stielansatz würfeln. Die Birne vierteln, vom Kerngehäuse befreien, schälen und in Würfel schneiden. Die Erdbeeren waschen und vierteln, dabei den Stielansatz entfernen.

Von der Orange oberes und unteres Ende abschneiden. Die Frucht auf eine Schnittfläche stellen und mit einem scharfen Messer von oben nach unten die Schale so herunterschneiden, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Orange in eine Hand nehmen und zwischen den Trennhäutchen die einzelnen Filets herausschneiden. Himbeeren und Brombeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen.

Melonen-, Kiwi- und Birnenwürfel, Erdbeerviertel, Orangenfilets, Himbeeren und Brombeeren in einer Schüssel mit dem Vanillemark mischen. Den Obstsalat je nach Süße der Früchte mit Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Auf jedem Teller eine Portion Obstsalat verteilen, eine Krokant- Eispraline aufsetzen und das Ganze mit Minzeblättchen garniert servieren.

Frank Rosin am 29. Juni 2015

Obst-Smoothie

Für 4 Portionen

3 Bananen 1 Mango 1 Mandarine
4 Kiwis 1 haselnussgroßes Stück Ingwer 3 Äpfel
6 Erdbeeren 500 ml Orangensaft 1 Handvoll Eiswürfel

Bananen, Mango, Mandarine, Kiwis und Ingwer schälen. Die Bananen in Stücke brechen. Das Fruchtfleisch der Mango auf beiden Seiten vom Stein schneiden. Die Mandarine in Segmente teilen. Den Ingwer in feine Würfel schneiden. Äpfel und Erdbeeren waschen. Die Äpfel vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Den Stielansatz der Erdbeeren entfernen.

Das Obst im Standmixer auf mittlerer Stufe fein pürieren, dabei nach und nach den Orangensaft dazugießen. Abschließend die Eiswürfel dazugeben und alles noch einmal auf höchster Stufe kurz durchmischen.

Den Smoothie auf Gläser verteilen und mit je einem Strohhalm versehen servieren.

Frank Rosin am 07. Juli 2015

Palatschinken-Variationen

Für 4 Personen

Für die Palatschinken:

130 g Mehl	200 ml Milch	2 Eier
Zucker	1 Prise Salz	1 EL flüssige Butter
2 EL Butterschmalz	Puderrucker	

Für die Topfenfüllung:

1 Vanilleschote	30 g weiche Butter	1 TL Speisestärke
3 EL Zucker	1 Eigelb	100 g Topfen (20%)
1 EL Rosinen	100 g Sahne	Butter
80 ml Vollmilch	1 EL Zucker	1 Ei

Für die Nussfüllung:

80 g gemahlene Nüsse	50 g Sahne	50 ml Milch
30 g Rosinen, gehackt	3 EL Zucker	2 EL Rum
Orangenabrieb	2 EL gehackte Nüsse	

Für die Erdbeerfüllung:

300 g Erdbeeren	30 g Erdbeerkonfitüre	50 g Sahne
-----------------	-----------------------	------------

Für die Palatschinken:

Mehl, Milch, Eier, je eine Prise Salz und Zucker gut miteinander verrühren. Zuletzt flüssige Butter (Zimmertemp.) untermischen. Aus dem Teig in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen.

Für die Topfenfüllung:

Vanille längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Weiche Butter mit Vanillemark, Stärke, 2 EL Zucker und Eigelb gut vermischen, darunter den Topfen und die Rosinen heben. 50 g Sahne steif schlagen und vorsichtig die Sahne unterheben. 1/3 der Pfannkuchen mit der Füllung gleichmäßig bestreichen, aufrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Restliche Sahne, Milch, 1 EL Zucker und Ei gut miteinander vermischen und über die gefüllten Pfannkuchen gießen. In den Ofen geben und ca. 15-20 Minuten backen.

Für die Nussfüllung:

Die gemahlene Nüsse in eine Pfanne ohne Fett geben, kurz schwenken, dann Milch und Sahne angießen, Rosinen, Zucker, Rum und Orangenschale hinzugeben und etwa 1 Minute köcheln lassen. Gehackte Nüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Auf 1/3 der Pfannkuchen etwas Füllung und geröstete Nüsse geben und zusammenrollen.

Für die Erdbeerfüllung:

Die Erdbeeren vorsichtig waschen, trocknen, den Stielansatz entfernen und die Beeren fein schneiden. Auf die restlichen Palatschinken die Erdbeerkonfitüre streichen, die Erdbeeren darauf streuen. Sahne steif schlagen und ebenfalls darauf geben, dann zusammenrollen. Die gefüllten Palatschinken auf Tellern anrichten (evtl. die Palatschinken halbieren), mit Puderrucker bestäuben und servieren. Dazu passt Vanilleeis.

Otto Koch am 23. Mai 2014

Panna cotta mit Blaubeeren

Für 4 Portionen

Panna cotta:

6 Blatt weiße Gelatine 1 Vanilleschote 500 ml Sahne
70 g Zucker

Blaubeeren:

Blaubeersaft Blaubeeren Zitronenabrieb
Zitronengras Zucker

Gelatine einweichen. Vanilleschote längs einritzen und das Mark herausschaben. Sahne, Zucker, Vanillemark und -schote aufkochen lassen. Lauwarm abkühlen lassen. Vanilleschote entfernen. Gelatine ausdrücken, in der Sahne auflösen. In vier Förmchen á 150 Milliliter Inhalt füllen und ca. acht Stunden kühl stellen.

Blaubeeren:

Für die Blaubeeren zunächst das Zitronengras mit Zucker und dem Blaubeersaft karamellisieren lassen. Etwas Zitronenabrieb hinzugeben und erst am Ende mit den Beeren vermengen. So behalten die Beeren ihren Geschmack und werden nicht zu süß.

Panna Cotta aus dem Kühlschrank holen und alles zusammen anrichten.

Frank Rosin am 25. August 2014

Panna Cotta mit Mango-Pfirsich-Eis

Für 4 Portionen

1 L Sahne	200 g weiße Schokolade	7 Blatt Gelatine
2 Tassen Espresso	200 g Zucker	10 g Stärke
200 g TK-Beerenmischung	50 ml Rotwein	1 Vanilleschote
200 g Kokosflocken	300 g Mango-Pfirsich-Eis	50 ml Kirschsafte

800 Milliliter Sahne aufkochen und die weiße Schokolade darin schmelzen, eventuell mit Zucker süßen. Die Gelatine in kaltem Wasser fünf Minuten lang aufweichen lassen und dann in die heiße Sahne rühren, bis sie sich komplett aufgelöst hat. Die Panna Cotta etwas abkühlen lassen und direkt in 4 Förmchen füllen wenn sie anfängt dicker zu werden. Die Förmchen mit der Panna Cotta für mindestens fünf Stunden in den Kühlschrank stellen bis sie komplett geliert ist und sich stürzen lässt.

Tipp:

Die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, so lässt sich die Panna Cotta leichter stürzen.

Esspressoße:

Sahne und Espresso in einem kleinen Topf aufkochen und mit Zucker nach Belieben süßen. Stärke mit kaltem Wasser anrühren bis keine Klumpen mehr zu sehen sind. Nach und nach Stärke in die kochende Soße geben, bis diese eine cremige Konsistenz hat. Die Soße im Kühlschrank abgedeckt erkalten lassen.

Beeren:

Etwa 100 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit dem Saft und Wein ablöschen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und in die Flüssigkeit geben. Alles aufkochen und solange rühren, bis keine Karamellstücke mehr da sind. Nun mit etwas Stärke abbinden, bis die Soße wieder cremig ist. Die tiefgekühlten Beeren vorsichtig hinzugeben. Dabei vermeiden, dass die Beeren kaputt gehen.

Mango-Pfirsich-Eis:

Vom Eis vier große Kugeln abdrehen und in den Kokosflocken wälzen, sodass sie komplett ummantelt sind. Kugeln wieder ins Eisfach stellen.

Tipp:

Alle Komponenten außer dem Eis etwa 15 Minuten vor dem Anrichten aus dem Kühlschrank holen, damit sie temperieren können. Das Eis direkt aus dem Eisfach anrichten.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Parfait von Orangen-Thymian und Amarettini mit Himbeeren

Für vier Portionen

100 g Amarettini	50 g flüssige Butter	10 Stiele Orangenthymian
125 g Puderzucker	0,5 Bio Orange	200 g Sahne (35%)
2 Eier	4 Eigelbe	500 g Himbeeren
2 EL Puderzucker	0,5 Zitrone	4 Stiele Minze
2 Eiweiß	50 g Zucker	

Außerdem:

4 Vorspeisenringe, 10 cm Gefrierbeutel

Amarettini in einem Gefrierbeutel fein zerbröseln. In eine Schüssel geben und mit der flüssigen Butter verrühren. Vorspeisenringe auf eine rutschfeste, flache Platte setzen. Die Amarettini-Brösel in die vier Ringe verteilen, gut andrücken, so dass ein Boden entsteht. Kalt stellen.

Für das Parfait den Orangenthymian abbrausen, grob hacken und mit dem Puderzucker, Saft der halben Orange und 100 ml Wasser 5 Minuten sirupartig einkochen lassen. Anschließend etwas abkühlen lassen und abseihen.

Die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Die Eier und die Eigelbe in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen oder dem Handrührgerät 5 Minuten dickschaumig aufschlagen. Anschließend vom Wasserbad nehmen und auf eine Schüssel mit Eiswasser setzten. 2-3 Minuten darauf kalt schlagen. Die Sahne unterheben und die Masse in die vorbereiteten Ringe füllen. Masse glatt streichen und etwa 3-4 Stunden gefrieren lassen. Die Hälfte der Himbeeren mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft fein pürieren. Himbeerpüree durch ein feines Sieb streichen.

Eiweiß und Zucker verrühren und in einem Topf auf 50 Grad erwärmen, anschließend in der Küchenmaschine dickschaumig aufschlagen. In einen Spritzbeutel füllen. Das Parfait aus der Ringen lösen und auf Dessertteller setzen. Die Baisermasse auf das Parfait spritzen und mit einem Bunzenbrenner abflämmen. Die Himbeeren auf dem Parfait verteilen und mit der Himbeersauce beträufeln. Mit Minzblättchen garnieren.

Johann Lafer am 11. Juli 2015

Passionsfrucht Trifle mit Kokos-Creme

Für vier Portionen

Für den Biskuit:

3 Eier	75 g Zucker	50 g Mehl
20 g Kakaopulver	10 g Speisestärke	

Für das Trifle:

1 Mango	2 Passionsfrüchte	150 ml Maracujasaft
---------	-------------------	---------------------

75 g Gelierzucker 3:1

Für die Crème:

250 ml Kokosmilch	3 Eigelbe	75 g Zucker
25 g Speisestärke	4-5 EL Kokoslikör	200 g Sahne

$\frac{1}{4}$ frisches Kokosnussfruchtfleisch

Für die Garnitur:

100 g Zartbitterschokolade	frische Minze
----------------------------	---------------

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Boden einer Springform (circa 20 Zentimeter Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Eier mit Zucker in einer großen Schüssel etwa fünf Minuten lang mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig-steif aufschlagen. Mehl mit Kakaopulver und Stärke mischen, zum Eischaum sieben und behutsam unterheben. Biskuitteig in die Springform füllen und im Ofen in etwa 30 Minuten goldbraun backen. Anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Den abgekühlten Boden in 1,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Inzwischen die Mango schälen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Passionsfrüchte halbieren, Fruchtmarm auskratzen und zusammen mit dem Maracujasaft und dem Gelierzucker in einen Topf geben, aufkochen und drei Minuten köcheln lassen. Anschließend vollständig abkühlen lassen. Mangowürfel unterrühren. Kokosmilch aufkochen. Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Stärke zugeben und unterrühren. Heiße Kokosmilch dazu gießen. Dabei immer weiter rühren. Mischung in den Topf zurück schütten und so lange auf dem heißen Herd rühren, bis eine dicke puddingartige Konsistenz erreicht ist. Crème in eine Schüssel gießen und auf Eiswasser kalt rühren oder zugedeckt im Kühlschrank erkalten lassen. Biskuitwürfel als unterste Schicht in große oder kleine Portionsgläser füllen und mit Kokoslikör beträufeln. Mangokompott in Gläser verteilen, Kokospudding darüber verteilen und je nach Größe der Gläser weitere Schichten darauf geben. Sahne steif schlagen und als oberste Schicht auf das Trifle verteilen. Nach Belieben mit Kokospänen und der geraspelten Schokolade bestreuen.

Johann Lafer am 25. Oktober 2014

Pfannkuchen mit heißen Kirschen und Zimt-Sirup

Für vier Portionen

220 g Mehl	1 EL Vanillezucker	3 EL Speisestärke
2 gestr. TL Backpulver	3 Eier	$\frac{1}{2}$ TL Salz
2 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ l Milch	Butterschmalz
1 Glas Schattenmorellen	50 g Zucker	1 TL Zimtpulver
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	200 g Sahne	2 EL Puderzucker
2-3 Stiele Minze zur Garnitur		

Mehl, Vanillezucker, Speisestärke und Backpulver in einer Schüssel mischen. Eier trennen. Das Eiklar mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Eigelbe mit dem Zucker und der Milch verquirlen und unter das Mehl rühren. Zuletzt den Eischnee unterheben.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Teig portionsweise zugeben und goldbraune Pfannkuchen beidseitig ausbacken. Auf einer Platte warm legen.

Wie beschrieben fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist.

Für die heißen Kirschen die Kirschen in einem Sieb abgießen, den Saft auffangen. Den Kirschsafte mit dem Zucker, Zimt und der aufgeschnittenen Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Sud sirupartig eingekocht ist. Die Kirschen zugeben, untermischen und beiseite stellen.

Sahne in einen hohen Becher geben und halbsteif schlagen. Puderzucker zugeben und steif schlagen.

Die Pfannkuchen mit den heißen Kirschen anrichten, jeweils mit einem Schlag Sahne bedecken und mit Minze garnieren.

Horst Lichter am 14. November 2015

Pistazien-Crêpe mit Beeren-Ragout

Für vier Portionen

25 g fein gemahlene Pistazien	100 g Mehl	1 TL Zucker
1 Prise Salz	250 ml Milch	2 Eier
25 g Butter	Butterschmalz	150 ml Rotwein
3 EL Zucker	1 Vanilleschote	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 TL Speisestärke	500 g gemischte frische Beeren	30 g Zucker
2 Eigelbe	70 ml Weißwein	30 g Mandelblättchen
1 EL Zucker		

Pistazien, Mehl, Salz und Zucker mischen. Eier und Milch zufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Butter schmelzen und unter den Teig mischen. Zehn Minuten ruhen lassen.

Anschließend eine Crêpepfanne dünn mit Butterschmalz austreichen, etwas Teig hineingeben und durch Schwenken gleichmäßig in verteilen. Auf beiden Seiten goldgelb backen und beiseite stellen. So fortfahren, bis etwa sechs bis acht Crêpes entstanden sind. 100 Gramm Beeren beiseite stellen. Für das Beerenragout den Rotwein mit Zucker, ausgekratztem Vanillemark und fein abgeriebener Zitronenschale aufkochen und fünf Minuten köcheln lassen. Speisestärke in zwei Esslöffeln Wasser anrühren und den Sud damit binden. Eine Minute kochen lassen, vom Herd nehmen und über die Beeren geben. Vorsichtig unterheben. Die fertigen Crêpes mit dem Beerenragout füllen, aufrollen und in eine Auflaufform schichten. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zucker, Eigelbe und Weißwein in einer Schlagschüssel verrühren und über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen.

Die Sabayon über den Crêpes verteilen, restliche Beeren, Mandelblättchen und Zucker darüber streuen. Im Backofen zehn Minuten überbacken.

Johann Lafer am 23. Mai 2015

Powidl-Knödel mit Mohn-Schmelze und Vanille-Eis

Für vier Portionen

800 g mehligk. Kartoffeln	250 ml Sahne	250 ml Milch
1 Vanilleschote	50 g Zucker	2 Eier
2 Eigelbe	2 Eigelbe	80 g Mehl
50 g Hartweizengrieß	50 g Butter	75 g Zucker
100 g Semmelbrösel	2 EL gemahlener Mohn	Orangen-Abrieb
4 EL Powidl (Pflaumenmus)	Mehl	Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Kartoffeln in Alufolie wickeln, auf den Backrost legen und im heißen Ofen in circa einer Stunde weich garen.

Milch und Sahne mit der aufgeschnittenen Vanilleschote und dem Zucker aufkochen. Zwei Eier und zwei Eigelbe in einer Schlagschüssel verquirlen. Etwas heiße Vanillemilch unterrühren. Nach und nach die restliche Milch zugeben, verrühren und die Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen. Unter Rühren erhitzen, bis die Masse eine sämige Bindung bekommt. Anschließend durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Die Masse in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Gegarte Kartoffeln auspacken, halbieren und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit zwei Eigelben, Mehl und Grieß zu einem glatten Teig kneten.

In der Zwischenzeit 50 Gramm Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Die Semmelbrösel und den Mohn zugeben und unter Rühren anrösten. Zucker und Orangenschale zugeben und beiseite stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in acht Stücke teilen. Jedes Teigstück auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem runden Fladen formen, einen Teelöffel Powidl darauf geben. Die Teigfladen mit bemehlten Händen vorsichtig zu runden Knödeln formen.

Reichlich Salzwasser in einem breiten Topf zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben und bei mittlerer Hitze etwa zehn bis zwölf Minuten garen. Dabei die Knödel öfter wenden. Die Knödel mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und in den Bröseln wenden.

Knödel in tiefen Tellern anrichten, restliche Mohnschmelze darüber verteilen und mit Puderzucker bestäuben. Das Vanilleeis dazu servieren.

Johann Lafer am 07. November 2015

Pralinen-Klößchen mit Blattgold und Mango-Ragout

Für vier Portionen

Für die Pralinenklößchen:

750 g mehligk. Kartoffeln	500 g grobes Meersalz	2 Eigelbe
100 g Mehl	75 g Hartweizengrieß	8 Zartbitterpralinen
1 Zitrone	1 Orange	50 g Zucker
1 Zimtstange	2 Sternanis	½ Vanilleschote
80 g Butter	10 Spekulatiuskekse	Mehl, Salz

Für das Mangoragout:

2 Thaimangos	1 Limette	1-2 EL Ahornsirup
2 cl weißer Rum	1 Bund Minze	Blattgold

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Zunächst die Kartoffeln gründlich waschen. Meersalz auf ein Backblech geben, die Kartoffeln darauf legen und im vorgeheizten Backofen eine Stunde garen. Anschließend halbieren, mit der Schnittfläche nach unten in eine Kartoffelpresse legen, durchpressen und die Schale entfernen. Mit den restlichen Kartoffeln ebenso verfahren. Die Kartoffeln mit Eigelben, Mehl, Grieß und einem halben Teelöffel Salz in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, in 8 gleichmäßige Stücke schneiden. Jedes Teigstück mit etwas Mehl zu einem runden Fladen formen, eine Praline hinein geben und den Teig vorsichtig um die Praline ziehen und zu einem Knödel formen. Danach die Schale der Orange und Zitrone abreiben. Reichlich Wasser mit Zucker, Zitronen- und Orangenschale, Zimt, Sternanis und Vanilleschote in einem Topf aufkochen und die Knödel darin bei mittlerer Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Dabei öfter wenden. Spekulatius in einer Küchenmaschine fein zermahlen. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Spekulatiusbrösel darin anrösten. Die fertigen Knödel gut abtropfen lassen und darin wenden. Die Mangos schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Mangofruchtfleisch würfeln und die Limette auspressen. In einer Schüssel die Mango mit Limettensaft, Ahornsirup und weißen Rum marinieren. Minze abbrausen und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Blätter fein schneiden und unter das Mangoragout mischen. Zum Anrichten die Knödel mit dem Mangoragout auf Tellern verteilen und das Blattgold über die Knödel geben.

Johann Lafer am 20. Dezember 2014

Quark-Klößchen mit Spekulatius-Brösel und Zimt-Sabayon

Für vier Portionen

Für die Klößchen:

200 g Magerquark	25 g weiche Butter	1 Orange
150 g Zucker	2 Eier	45 g Weißbrot
1 Vanilleschote		

Für die Brösel:

50 g Butter	25 g Zucker	50 g Spekulatius
25 g Semmelbrösel		

Für die Zabaione:

2 Eier	20 g Zucker	80 ml Weißwein
1 TL Zimt		

Für die Garnitur:

Puderzucker

Den Quark in ein Tuch geben und am besten über Nacht in einem Sieb über eine Schüssel hängen, sodass die Flüssigkeit entweichen kann. Für die Quarkklößchen die Butter mit 50 Gramm Zucker schaumig rühren. Ein Ei trennen und das Eigelb zusammen mit dem zweiten Ei dazugeben und unterrühren. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Anschließend den Quark und das Vanillemark unterheben. Das Weißbrot entrinden, fein würfeln und mit der Quarkmasse gründlich vermengen. Abgedeckt für 30 bis 40 Minuten in den Kühlschrank geben. Die Orange in Scheiben schneiden und zusammen mit eineinhalb Litern Wasser und dem restlichen Zucker zum kochen bringen. Aus der Quarkmasse gleichmäßig große Klößchen formen und in das Wasser geben. Für die Brösel den Spekulatius fein zerstoßen. Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, den Zucker, den Spekulatius und die Semmelbrösel untermischen. Die Klößchen abtropfen lassen und in der Spekulatiusbutter wälzen. Für die Zabaione die Eier mit dem Zucker, dem Weißwein und dem Zimt in die Schüssel geben und über dem Wasserbad mehrere Minuten dickschaumig aufschlagen. Die Quarkklößchen mit Spekulatiusbrösel und Zimtzabaione auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Johann Lafer am 19. Dezember 2014

Quark-Knödel mit Vanille-Sabayon und Erdbeer-Joghurt-Eis

Für vier Portionen

200 g Amaretti (Mandelkekse)	200 g Schichtkäse	50 g weiche Butter
1 EL Vanillezucker	1 Zitrone, unbehandelt	50 g Zucker
1 Ei	1 Eigelb	500 g Erdbeeren
100 g Zucker	1 Vanilleschote	1 Zitrone
250 g griechischer Joghurt	1 unbehandelte Orange	1 Zimtstange
1 TL Salz	1 EL Zucker	30 g Butter
4 Zwieback, fein gemahlen	2 Eigelbe	2 EL Zucker
3 cl Süßwein	Puderrucker, Minze	

Amaretti in einem Gefrierbeutel zerdrücken. Schichtkäse in einem Sieb abtropfen lassen.

Butter, Vanillezucker und fein abgeriebene Zitronenschale schaumig schlagen. Ei und Eigelb zugeben und eine Minute weiter schlagen. Amarettibrösel und Schichtkäse zugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren. Abgedeckt 15 Minuten kalt stellen.

Für das Eis die Erdbeeren abbrausen, putzen und halbieren. Zucker, Vanillemark, Zitronensaft und Erdbeeren fein pürieren. Erdbeerpüree mit dem Joghurt mischen. Erdbeer- Joghurtmasse in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Ausgekratzte Vanilleschote, Orangenschale und Zimtstange zugeben. Mit einer Prise Salz und einem Esslöffel Zucker würzen. Die Quarkmasse zu Knödeln formen und in dem siedenden Wasser fünf Minuten garziehen lassen. In einer Pfanne 30 Gramm Butter mit den Zwiebackbröseln mischen und anrösten.

Die fertig gegarten Knödel in den Bröseln wenden.

Eigelbe mit dem Zucker und dem Süßwein in einer Schlagschüssel verrühren. Schüssel über ein heißes Wasserbad stellen und die Masse mit einem Schneebesen dickschaumig aufschlagen. Die Knödel mit der Sabayon auf einer Platte anrichten und mit Puderrucker bestäuben. Aus dem Erdbeer-Joghurteis Nocken formen und dazu legen. Mit Minzeblättchen garnieren.

Johann Lafer am 30. Mai 2015

Quark-Soufflé mit Erdbeeren, Erdbeerpüree, Erdbeer-Eis

Für 4 Portionen

4 Eier	300 g Speisequark	150 g Zucker
3 Esslöffel Stärke	1 unbehandelte Zitrone	2 cl Rum
Paniermehl, Butter	4 gleichgroße Förmchen	1 tiefes Backblech
200 g Erdbeeren	100 g Erdbeeren	50 g Zucker
3 TL Puderzucker	1 Packung Erdbeereis	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft: 170 Grad). Die Eier sorgfältig trennen. Das Eiweiß mit ein wenig Zucker zu Eischnee steif schlagen.

Tipp:

Die Zuckerkristalle verleihen Eischnee und geschlagenem Eigelb mehr Stabilität.

Das Eigelb mit einer Prise Zucker, Rum und Stärke schaumig schlagen. Die Zitrone abreiben und den Abrieb der Schale mit der Eigelbmasse verrühren.

Den Speisequark mit Hilfe eines Handtuchs oder Küchentuchs auspressen bis keine Flüssigkeit mehr herausfließt. Den ausgespressten Speisequark gründlich unter die Eigelbmasse rühren. Anschließend den Eischnee vorsichtig und locker unter die Masse heben.

Die Förmchen mit Butter fetten und mit ein wenig Paniermehl bestreuen. Anschließend werden die Förmchen (z. B. Kaffeetassen) bis zu drei Vierteln mit der Soufflé-Masse befüllt und auf ein tiefes Backblech gesetzt. Das Backblech anschließend bis zum Rand der Förmchen mit Wasser auffüllen.

Die Quark-Soufflés abschließend für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen bis sie aufgehen und goldbraun sind. Während die Soufflés backen 200 Gramm Erdbeeren vierteln. Die restlichen Erdbeeren mit Zucker zu einer cremigen Mousse pürieren.

Alles zusammen auf einem Teller anrichten. Die Quark-Soufflés können mit einem Messer aus den Förmchen befreit werden. TIPP: Die Soufflés nicht stürzen, sonst fallen sie ein und die Luft entweicht.

Die Quark-Soufflés zum Schluss mit Puderzucker bestreuen, servieren und genießen!

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Quarkspeise mit frischen Beeren

Für 4 Personen

Quarkspeise:

500 g Magerquark	50 g Butter	50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	1 Eigelb	100 g Mascarpone
1 Prise Salz		

Beerenspeise:

200 g Brombeeren	200 g Himbeeren	100 g rote Johannisbeeren
2 EL Aceto Balsamico	1 EL Honig	1 TL Zucker
1/2 Vanilleschote	2 EL naturtrüber Apfelsaft	3 Minzeblätter

Ein Sieb mit einem sauberen Baumwoll- oder Leinentuch auslegen, auf eine Schüssel setzen. Quark einfüllen, vorsichtig ausdrücken. Mindestens zwei Stunden kalt stellen, abtropfen lassen. Das Eigelb mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Butter, Mascarpone und die Prise Salz unterrühren. Die Eimasse vorsichtig und sorgfältig unter den abgetropften Quark heben.

Den Quark erneut abtropfen lassen. Dazu einen sauberen Blumentopf aus Ton (Durchmesser 13 Zentimeter) mit einem Tuch auslegen. Die Quarkmasse einfüllen, mit einem Teller beschweren. Wieder eine Schüssel unterstellen. Über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen.

Am nächsten Tag Topf auf einen Teller stürzen, das Tuch langsam abziehen.

Die Beeren vorsichtig putzen, Saft, Essig, Honig, Zucker und Vanillemark verrühren, bis ein süßes Dressing entsteht. Die Beeren dazugeben und vorsichtig untermengen. Bei Bedarf mit Honig oder Agavensaft nachsüßen.

Die Beeren auf der gestürzten Quarkspeise verteilen. Mit den Minzeblättchen dekorieren und sofort servieren.

Tipps:

Die typische russische Pascha-Form, eine Art Gugelhupf-Form mit Loch, ist hierzulande schwer zu finden. Um den Quark wie einen Kegel zu formen, können Sie auch einen sauberen, am besten neuen Blumentopf verwenden. Er sollte ein Loch zum Abfließen des Wassers haben. Manchem gelingt das Formen auch mit einem stabilen Rundsieb.

Beeren werden schnell matschig und verwässern. Deshalb vorsichtig von Blättern und Stielresten säubern und unter einem dünnen Wasserstrahl abbrausen.

Eine salzige Alternative ist Labneh, ein typisch libanesisches Gericht. Dafür Jogurt mit etwas Wasser und Salz verrühren, das Ganze muss ebenfalls über Nacht abtropfen. Der entwässerte Jogurt wird nach Belieben verfeinert - etwa mit Zwiebeln oder Oliven, in jedem Fall mit Olivenöl - und mit Fladenbrot serviert.

test August 2015

Quitten-Strudel mit Walnüssen

Für 12 Portionen

Strudelteig:

225 g Dinkelmehl	3 EL Rapsöl	1/2 TL
Salz	110 ml lauwarmes Wasser	

Quittenfüllung:

600 g Quitten	200 g Birnen	1 Zitrone (Saft, Zesten)
75 g gehackte Walnusskerne	50 g Zucker	1 TL Zimt
1/2 TL gemahlener Koriander	1 Prise gemahlene Nelken	3 EL Calvados
60 g geschmolzene Puderzucker	Butter	4 EL Semmelbrösel
Mark einer Vanilleschote	Vanillesahne	150 ml gekühlte Schlagsahne
	2 EL gesiebter Puderzucker	

Für den Teig in einer Schüssel Mehl, Wasser, Öl und Salz mit den Knethaken eines Rührgeräts verkneten, dann mit den Händen. In Folie wickeln, 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Ofen vorheizen (180 Grad, Ober- und Unterhitze). Quitten und Birnen waschen, vierteln, entkernen, in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft, -schale, Zucker, Gewürzen, Nüssen und Calvados mischen. Abgedeckt beiseite stellen.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig flach ausrollen, dann auf ein großes bemehltes Geschirrtuch setzen, zu einem Rechteck von etwa 40 mal 50 Zentimeter Größe ausrollen (siehe Tipp 3).

Die Hälfte der Butter auf dem Teig verstreichen, Semmelbrösel darüber streuen. Quittenmasse auf einer Längsseite des Teiges verteilen - mit 3 Zentimeter Abstand zum Rand. Die Ränder der Querseiten umschlagen. Den Strudel mithilfe des Geschirrtuchs vorsichtig aufrollen.

Strudel mit der Naht nach unten auf ein Blech mit Backpapier setzen, übrige Butter darauf streichen. Circa 30 Minuten backen. Sahne wie in Tipp 4 beschrieben schlagen.

Tipps:

Je nach Form unterscheidet man zwischen Apfel- und Birnenquitten. Für den Strudel eignen sich Birnenquitten besser: Ihr Fruchtfleisch ist weicher und saftiger, ihr Geschmack aromatischer.

Die Früchte für den Strudel können Sie nach Belieben variieren. Neben dem Klassiker mit Äpfeln lohnt sich ein Versuch mit Pflaumen und Aprikosen.

Strudelteig sollte wirklich hauchdünn sein. Ihn auszurollen braucht Übung. Den Teig beim Ausrollen am besten mehrmals wenden und mit Mehl bestäuben.

Schlagsahne gehört zu Strudel einfach dazu. Für Vanillesahne gekühlte Schlagsahne mit dem Mark einer Vanilleschote und mit Puderzucker in ein hohes Gefäß geben. Cremig und steif schlagen.

test November 2015

Rhabarber Clafoutis mit weißem Schokoladen-Eis

Für vier Portionen

Für das Eis:

150 g weiße Schokolade	1 Vanilleschote	300 ml Milch
120 g Zucker	300 ml Schlagsahne	3 Eier
3 Eigelbe	1 Orangen unbehandelt	3 cl Orangenlikör

Für die Clafoutis:

500 g Rhabarber	1 Bio Zitrone	50 g Butter
3 Eier	50 g Zucker	100 g gemahlene Mandeln
2 cl Mandellikör	1 Prise Salz	50 g Mandelblättchen
1 EL Zucker	gemahlene Mandeln und Butter	Puderezucker
1 ofenfeste Backform (22cm)		

Für das Eis die Schokolade fein hacken. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Milch mit Vanillemark, Zucker und Sahne aufkochen. Eier und Eigelbe in einer Schüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Vanillemilch unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen.

Die Masse über dem Wasserbad dickschaumig aufschlagen, bis sie bindet. Eismasse vom Wasserbad nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Orange heiß abspülen, trocknen und die Schale fein abschälen. Die Hälfte der gehackten Schokolade, Orangenschale und den Likör unterrühren. In der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die restliche gehackte Schokolade unter das fertig gefrorene Eis mischen.

Die Formen mit Butter einfetten und gleichmäßig mit gemahlene Mandeln ausstreuen.

Rhabarber waschen, schälen und würfeln. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Butter schmelzen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Eier trennen. Eigelbe in der Küchenmaschine 2 Minuten schaumig schlagen, Zucker zugeben und weitere 2 Minuten schaumig schlagen. Gemahlene Mandeln, Mandellikör, Zitronenschale und geschmolzene Butter zugeben und unterheben.

Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Eischnee unter den Teig heben. Den Teig in die vorbereiteten Formen geben. Den Rhabarber darauf verteilen. Mit Mandelblättchen und Zucker bestreuen. Clafoutis im Backofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen.

Clafoutis aus dem Ofen nehmen, mit Puderezucker bestäuben und mit dem weißen Schokoladeneis servieren. Erdbeersalat in kleinen Schüsseln anrichten.

Johann Lafer am 16. Mai 2015

Rhabarber-Consommé mit Erdbeer-Joghurt-Eis

Für vier Portionen

Für das Eis:

200 g Erdbeeren	50 ml Rhabarber Likör	50 g Akazienhonig
50 g Puderzucker	1 Blatt eingew. Gelatine	370 g griechischer Joghurt
130 ml Sahne		

Für die Consommé:

75 g Puderzucker	400 g Rhabarber	250 ml lieblicher Sekt
75 g Zucker	50 g Ingwer	

Für das Anrichten:

Erdbeeren	4-5 Minzeblätter
-----------	------------------

Für das Eis die Erdbeeren putzen, waschen und mit in einem Mixer fein pürieren. Den Likör zusammen mit dem Honig und dem Puderzucker leicht erhitzen und die Gelatine darin vollständig auflösen. Nun Erdbeerpüree, Gelatine, Joghurt und Sahne gründlich miteinander verrühren und in einer Eismaschine gefrieren. Inzwischen Rhabarber waschen und klein würfeln, den Ingwer in Scheiben schneiden. Den Rhabarber und Ingwer mit Sekt und Zucker in einen Topf geben, einmal aufkochen, dann bei schwacher Hitze 20 Minuten ziehen lassen. Ein Drittel des Rhabarbers als Einlage herausnehmen und beiseite stellen. Die Consommé durch ein feines Tuch pressen, reservierte Rhabarberstücken hineingeben und in dem heißen Sud vier Minuten ziehen lassen. Dann in tiefe Teller verteilen. Je eine große Nocke Erdbeer-Joghurt-Eis darauf setzen und sofort servieren. Mit Minze und frischen Erdbeeren garnieren.

Johann Lafer am 31. Mai 2014

Rhabarber-Crumble mit Joghurt-Sauerampfer-Blitz-Eis

Für 1 Springform:

Für das Crumble:

0,6 kg Rhabarber	100 g Butter	160 g Mehl
30 g Mandelgrieß	100 g Zucker	40 g Mohn
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	Zucker, Zimt	Kardamom, Butter
Meersalz		

Für das Blitzeis:

50 g Sauerampfer	$\frac{1}{2}$ Orange	300 g griechischer Joghurt
80 g Zucker	150 g Salz	750 g Eiswürfel
750 g Crushed-Eis-Mix	3 l-Zipper Gefrierbeutel	6 l-Zipper Gefrierbeutel

Den Rhabarber schälen und in mundgerechte Stück schneiden. Nach Geschmack leicht zuckern und mit Zimt und Kardamom marinieren. Eine Springform (alternativ kleine Portionsförmchen) ausbuttern und den Rhabarber darin verteilen.

Den Mohn ohne Fett in einer Pfanne rösten und anschließend fein mahlen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen. Das Mehl sieben, die Butter würfeln und alles zusammen mit dem Zucker, Salz und Mandelgries mischen, grob durchhacken und mit den Händen zu Streuseln reiben. Die Streusel über dem Rhabarber verteilen und im Backofen bei 160°C Umluft etwa 25 bis 35 Minuten (je nach Form) fertig backen.

Die Zesten der Orangen abreiben. Den Sauerampfer waschen, trocknen, klein schneiden und mit dem Joghurt, dem Zucker und Orangenabrieb fein mixen.

Anschließend in den kleinen Gefrierbeutel füllen und diesen gut verschließen.

Den großen Gefrierbeutel in eine Schüssel stellen, mit Eiswürfel füllen und mit Salz bestreuen. Anschließend den kleinen Beutel zwischen die Eiswürfel stecken und verschließen. Den Beutel alle paar Minuten bewegen, so entstehen keine Klumpen.

Nach etwa 20 bis 25 Minuten sollte der Joghurt gefroren sein. Nun den kleinen Beutel aus dem Großen entfernen und kurz das Salz abspülen. Nocken des Blitzeises zu dem Rhabarber-Crumble servieren.

Ralf Zacherl am 20. April 2015

Rhabarber-Polenta

Für zwei Personen

150 g Polenta	2 Stangen Rhabarber	1 Orange
1 Schote Vanille	200 ml Apfelsaft	200 ml Rhabarberfond
200 ml Milch	4 EL Butter	100 g Mandeln (gehobelt)
2 EL Zucker	2 EL brauner Zucker	

Den Rhabarber schälen (bzw. Fäden ziehen) und in circa 0,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Die Schalen (nur die Fäden - nicht die grünen Blätter!) mit einem Esslöffel Zucker verkneten, mit 200 Millilitern kochendem Wasser aufgießen, circa eine Stunde ziehen lassen und durch ein Sieb passieren.

Die Mandelblättchen in einer Auflaufform im Backofen bei 160 Grad Umluft circa zwölf Minuten hellbraun rösten.

Zwei Esslöffel Butter in einem Topf aufschäumen lassen, eine halbierte Vanilleschote zugeben und kurz rösten, bis die Butter gold-braun ist. Den Polenta-Grieß einrühren, mit dem Apfelsaft ablöschen, mit dem Rhabarberfond auffüllen, verrühren und die Polenta quellen lassen. Anschließend die Milch und einen Esslöffel Zucker einrühren und mit Orangenabrieb abschmecken. Wer die Polenta lieber etwas dünnflüssiger mag, kann sie einfach mit etwas mehr Milch oder Rhabarberfond bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen.

Die anderen zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen, die Rhabarberwürfel zugeben, das Vanillemark aus der übrigen halben Schote hineinkratzen, den braunen Zucker zugeben, kurz karamellisieren lassen und die gerösteten Mandelblättchen unterrühren.

Die Polenta auf zwei Tellern anrichten und das karamellierte Mandel-Rhabarber- Topping darauf setzen. Mit einer Kugel Rhabarber-, Himbeer-, oder Vanilleeis oder mit einigen Tupfen Vanilleschmand servieren.

Alexander Herrmann am 23. März 2015

Rohr-Nudeln mit Mandarinen-Soße

Für zwei Portionen

Für die Rohrnudeln:

250 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Päckchen Trockenhefe	100 ml Milch
35 g Zucker	50 g Butter	1 Ei
1 Prise Salz	Butter, Zucker	Puderzucker

Für die Mandarinensoße:

10 Mandarinen	1 Schote Vanille	1-2 EL Zucker
1-2 TL Speisestärke	2 EL Butter	

Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd erwärmen. Das Mehl in eine große Schüssel füllen, eine Kuhle in die Mitte machen, die Hefe und den Zucker hineinstreuen, mit der lauwarmen Milch übergießen, kurz warten (damit die Hefe aktiviert wird) und die restlichen Zutaten zugeben. Zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt etwa 45 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. In der Zwischenzeit eine Auflaufform mit Butter austreichen und mit Zucker bestreuen. Den Hefeteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa 1,5 - 2 cm hoch ausrollen, mit einem Ausstecher runde Taler ausstechen, nebeneinander in die Auflaufform setzen, erneut kurz (ca. 5 Minuten) gehen lassen und im vorgeheizten Backofen, bei 220 Grad Ober-/Unterhitze, 15 bis 20 Minuten backen.

Für die Mandarinensoße:

Die Schale einer Mandarine mit einer feinen Reibe abreiben und beiseite stellen. Mandarinen auspressen und Saft durch ein feines Sieb in einen Topf schütten. Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und mit dem Mandarinenensaft aufkochen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, langsam, unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit schütten und einige Sekunden kräftig kochen lassen. Anschließend Topf auf die Seite ziehen, Sauce mit Mandarinenabrieb und Zucker abschmecken und abschließend die kalte Butter mit Hilfe eines Pürierstabs in die Sauce mixen. Den Boden zweier Dessertschalen oder tiefer Teller mit reichlich Mandarinensoße bedecken, die warmen Rohrnudeln darauf anrichten und mit Puderzucker bestreut servieren.

Alexander Herrmann am 05. Dezember 2014

Rote Grütze mit Vanille-Eis

Für 4 Portionen

500 g TK-Beerenmix	4 EL Zucker	1 EL eingelegter Ingwer
500 ml Rotwein	1 Tütchen Vanillepuddingpulver	1 Schale einer Orange
4 Kugeln Vanille-Eis		

Zucker in der Pfanne erhitzen und karamellisieren lassen. $\frac{1}{3}$ der Menge des Beerenmix zum karamellisierten Zucker geben und den eingelegten Ingwer klein schneiden und dazu geben. Alles mit einem guten Schuss Rotwein ablöschen.

Das Vanillepuddingpulver in einem Schälchen Rotwein auflösen und die Flüssigkeit zum Beerenmix dazu geben, anschließend die Masse pürieren. Dann die fein geschnittene Orangenschale klein hacken und zu der pürierten Grütze geben. Jetzt die restlichen $\frac{2}{3}$ des tief gefrorenen Beerenmix unterheben und stehen lassen, damit die restlichen Beeren durch die Hitze auftauen. Serviert wird an einer Kugel Eis.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Süße Kartoffel-Klößchen mit Macadamianuss-Schmelze

Für vier Portionen

Für die Kartoffelklößchen:

500 g mehligte Kartoffeln	100 g grobes Meersalz	45 g Speisestärke
10 g Puderzucker	1 Eigelb (Größe M)	1 Ltr. Wasser
200 g Zucker		

Für die Macadamianuss-Schmelze:

100 g Macadamianüsse	30 g Zucker	20 ml Pernod
75 g Butter	25 g Semmelbrösel	

Für die Kumquats:

200 g Kumquats	50 g Zucker	200 ml Weißwein
1 EL angerührte Speisestärke	$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote

Für das Anrichten:

Puderzucker	50 g geschlagene Sahne	2 EL Eierlikör
-------------	------------------------	----------------

Die Kartoffeln waschen und gründlich trockentupfen. Das Meersalz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen und die Kartoffeln darauf legen. Im Backofen nun bei 200 Grad Ober-/Unterhitze für circa eine Stunde garen. Die fertig gegarten Kartoffeln quer halbieren und mit der Schnittseite durch die Kartoffelpresse drücken. Somit bleibt die Schale in der Presse. Nun den Kartoffelschnee mit Stärke, Puderzucker und dem Eigelb vermengen und mit wenig Salz würzen. Danach aus der Kartoffelmasse circa zwölf kleine gleichgroße Kugeln formen. Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen und die Klößchen darin für circa drei bis vier Minuten kochen lassen, danach weitere vier bis fünf Minuten mit reduzierter Hitze ziehen lassen. Die Nüsse ohne Fett im Backofen bei 180 Grad vier bis fünf Minuten auf Sicht rösten. Danach leicht auskühlen lassen und fein zermahlen. Die Butter in der Pfanne schmelzen und die Brösel sowie den Zucker und die Nüsse zugeben. Anschließend die Knödel darin wälzen. Die Kumquats in kochendem Wasser ein bis zwei Minuten blanchieren und danach in eiskaltem Wasser herunter kühlen. So lösen sich die Bitterstoffe aus der Schale. Anschließend die Früchte vierteln, dabei mögliche Kerne aussparen. Den Zucker in einem Topf hell karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Die Kumquats zugeben, darin aufkochen und für zwei bis drei Minuten ziehen lassen. Danach mit wenig angerührter Stärke binden. Die halbe Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Kumquats mit Zimt und Vanillemark verfeinern. Das Kumquatsragout mittig auf die Teller platzieren und jeweils drei kleine Knödel darauf setzen. Die Sahne zusammen mit dem Eierlikör vermengen und über die Knödel geben. Mit Reichlich Schmelze und etwas Puderzucker vollenden.

Johann Lafer am 01. Februar 2014

Schoko-Blinis mit Quark-Schaum, exotischer Fruchtsalat

Für vier Portionen

½ Würfel Hefe	1 EL Zucker	100 g Buchweizenmehl
50 g Weizenmehl	2 EL Kakaopulver	3 Eier
1 Prise Salz	300 g Sahnequark (20 %)	½ Vanilleschote
3 EL Zucker	1 Zitrone, unbehandelt	150 g Sahne
2 Eiweiß	2 EL Zucker	1 Ananas
1 Papaya	1 Mango	150 g Physalis
2 Passionsfrüchte	1 Limette	2 EL Brauner Zucker
2 cl weißer Rum	50 g Butterschmalz	50 g Zartbitterkuvertüre, gehackt
1 Bund Minze		

Hefe in eine Schüssel mit 130 Millilitern lauwarmem Wasser und dem Zucker bröckeln und verrühren. Mehl, Buchweizenmehl, Kakao und Salz mischen. Eier zugeben und verrühren. Die aufgelöste Hefe zugeben und weiterrühren, bis der Teig glatt ist. Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Quarkschaum zubereiten. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Den Quark mit dem Zucker, Zitronensaft, fein abgeriebener Zitronenschale und dem Vanillemark verrühren. Sahne in einem hohen Becher steif schlagen. Die Eiweiße in einer separaten Schüssel steif schlagen, den restlichen Zucker nach und nach zugeben. Sahne und Eischnee unter den Quark heben und in einen Spritzbeutel füllen.

Für den Obstsalat die Ananas, Papaya und Mango schälen, entkernen bzw. Strunk entfernen und klein würfeln. Passionsfrüchte halbieren und auskratzen. Physalis aus der Blüte entfernen, waschen und halbieren. Die Früchte in einer Schüssel mischen. Mit Limettensaft, braunem Zucker und weißem Rum abschmecken.

Zum Ausbacken der Blinis etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Den Teig esslöffelweise hineingeben, mit etwas gehackter Kuvertüre bestreuen und ein bis zwei Minuten braten, Blinis wenden und ebenfalls braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. So fortfahren, bis die gesamte Masse aufgebraucht ist.

Die Blinis auf einer Platte anrichten, je einen Tupfen Quarkschaum darauf geben und den exotischen Salat um die Blinis verteilen. Mit frischen Minzspitzen garnieren.

Johann Lafer am 03. Oktober 2015

Schoko-Brownies mit Blaubeer-Creme, Vanille-Eispraline

Für 20 Portionen

Brownies:

250 g Butter	100 g Kakaopulver	300 g Zucker
125 g Mehl	4 Eier	$\frac{1}{2}$ Buttermilch-Aroma
1 Packung Kokosraspeln		

Blaubeercreme:

2 $\frac{1}{2}$ Becher Sahne	7 $\frac{1}{2}$ EL Zucker	2 $\frac{1}{2}$ Packungen Vanillezucker
625 g Blaubeeren (Tiefkühl)	500 g weiße Schokolade	1000 g Naturjoghurt

Brownies:

Butter in einem Topf zerlassen und vom Herd nehmen. Alle Zutaten in die zerlassene Butter geben und zu einem Teig verarbeiten. Je nach Größe zwei Kuchenspringformen mit Backpapier auslegen und die Masse darauf verteilen. Bei ca. 175 bis 200 Grad 25 bis 30 Minuten backen. Die runden Formen mit einem Messer halbieren und aus der Ober- und Unterschale mit einer runden Form (z. B. einem Cocktailglas) kleine Kuchenböden ausstechen.

Blaubeercreme:

Blaubeeren auftauen und etwas zuckern. Die Sahne mit der Schokolade in einem Topf bei leichter Hitze schmelzen lassen. Topf vom Herd nehmen. Joghurt, Zucker und Vanillezucker unterrühren. Creme in den Kühlschrank stellen und nach dem Erkalten kuppelartig auf den Brownie-Kuchenböden verteilen. Den Rand der runden Brownies mit Kokosraspeln verzieren.

Vanilleeispraline:

Mit dem Eis-Portionierer Kugeln ausstechen und in den weißen und braunen Schokoraspseln wälzen. Brownie und Eispraline nebeneinander anrichten.

Frank Rosin am 17. September 2014

Schoko-Kirsch-Rolle

Für 1 Backblech:

30 g Kakao (2-3 EL)	100 g Puderzucker (1 Tasse)	5 Eier
Öl	200 ml Sahne	1 Tl Vanille-Zucker
2 Tl Zucker	1 Glas Sauerkirschen	Sahnesteif

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Den Kakao mit dem Puderzucker zusammensieben.

Das Eiweiß der Eier sehr fest schlagen und mit dem Kakao-Puderzucker mischen; danach das Eigelb unterheben. Auf das Backblech Backpapier legen und dieses mit etwas Öl bestreichen. Hierauf den Teig gleichmäßig verteilen.

Nun ca. 10 min. backen. Nach dem Backen Backpapier auf den Kuchen legen und den Kuchen auf- und abrollen, damit er elastisch bleibt.

Die Sahne mit Sahnesteif, Vanille-Zucker und Zucker schlagen, auf dem Kuchen verteilen; danach mit Kirschen belegen und den Kuchen aufrollen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

NN am 08. Februar 2015

Schoko-Muffin mit flüssigem Kern

Für 4 Portionen

100 gr. Zucker 100 gr. Butter 3 Eier
150 gr. halbbittere Kuvertüre 35 gr. Mehl

Schokolade:

100 Gramm der Kuvertüre mit Butter schmelzen.

Zucker und Eier:

Den Zucker und die Eier mischen und aufschlagen.

Teig anrühren:

Beide Mischungen zusammenrühren und das Mehl dazugeben, gründlich durchrühren.

Teig in Förmchen füllen:

Die Masse in Muffinformen füllen und jeweils 1 Stück der restlichen Schokolade reinstecken.

Muffins backen:

Bei ca. 200 Grad 10 Min. backen.

Frank Rosin am 17. Februar 2015

Schoko-Pudding mit Vanille-Soße

Für 4 Portionen

Schokopudding:

200 g Schokolade 70% 100 g Vollmilchschokolade 6 Eigelb
120 g Zucker 500 ml Sahne 100 ml Milch

Vanillesoße:

12 Eigelb 8 EL Zucker 8 EL Vanillezucker
4 EL Speisestärke 1 Vanilleschote 500 ml Sahne
800 ml Milch

Schokopudding:

Die Schokolade mit der Milch im heißen Wasserbad schmelzen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Eigelb mit Zucker mit der obligatorischen Prise Salz zu einer dicken Creme aufschlagen.

Die abgekühlte Schokolade unter die Ei-Masse ziehen. Sahne steif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben.

Im Kühlschrank mindestens vier Stunden, besser über Nacht kalt werden lassen. Nach Belieben dekorieren.

Vanillesoße:

Die Vanilleschoten halbieren und das Vanillemark ausschaben. Beides in Milch und Sahne geben und zum Kochen bringen.

Vanilleschote längs aufschlitzen und mit einem Messerrücken das Mark herausschaben. Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Stärke und Vanillemark glatt rühren. Mit Milch und Sahne aufgießen und die Vanilleschote zugeben. Bei schwacher Hitze so lange rühren, bis die Soße dick wird. Nicht kochen!

Die Vanilleschote wieder herausnehmen und die Soße am besten heiß zum Schokopudding servieren.

Frank Rosin am 25. August 2014

Schokoladen-Gewürz, Ananas-Ragout, Sauerrahm-Eis

Für vier Portionen

2 Eier	2 Eigelbe	50 g Zucker
250 ml Sahne	250 g Sauerrahm	3 Blatt weiße Gelatine
2 Sternanis	1 Zimtstange	3 Gewürznelken
3 Pimentkörner	400 ml Sahne	3 EL Zucker
1 Vanilleschote	50 g Zartbitterschokolade	50 g weiße Schokolade
50 g Zartbitterschokolade	1 Ananas	3 EL Zucker
3 cl Strohrum	1 Bund Minze	

Für das Eis die Eier, Eigelbe, den Zucker verrühren. Die Sahne aufkochen und zu den Eiern gießen. Unterrühren und über einem heißen Wasserbad erhitzen, bis die Masse bindet. Anschließend den Sauerrahm einrühren und die Masse in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Gewürze, außer dem Vanillemark, in einem Mörser anstoßen und in einem Topf ohne Fett anrösten. Die Sahne, den Zucker und das Vanillemark zugeben, kurz aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Die Zartbitterschokolade hacken. Die Sahne passieren, die Schokolade darin schmelzen und unterrühren. Die Gelatine gut ausdrücken und in der Schokoladensahne auflösen. Vier Portionsförmchen kalt ausspülen, die Schokoladenmasse einfüllen und drei bis vier Stunden im Kühlschrank festwerden lassen.

Die Ananas schälen, halbieren und den Strunk heraus schneiden. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren, Ananasscheiben zugeben und kurz anschwitzen. Sobald sich der Zuckerkaramell aufgelöst hat, den Strohrum zugeben und zum Flambieren mit einem Stabfeuerzeug entzünden. Einige Sekunden den Alkohol verbrennen lassen. Pfanne vom Herd nehmen.

Die Minze abbrausen, trockentupfen und die Hälfte der Blätter in feine Streifen schneiden. Minze unter die Ananas mischen. Zum Anrichten die Ananas mit dem entstandenen Sud auf die Panna cotta geben und je eine Nocke Sauerrahmeis darauf anrichten.

Johann Lafer am 12. Dezember 2015

Schokoladen-Olivenöl-Küchlein mit Mango-Ragout und Sorbet

Für zwölf Küchlein:

Für die Schokoladenküchlein:

9 Eier	135 g Mehl	335 g Zucker
250 ml Olivenöl	250 g dunkle Kuvertüre	frische Minze

Für das Mango-Sorbet:

500 g Mangopüree	500 g Passionsfruchtpüree	380 g Zucker
115 g Glukosesirup	920 ml Wasser	10 g Pektin

Für das Mango-Ragout:

1 reife Mango (gewürfelt)	4 Passionsfrüchte (ausgekratzt)	50 g Zucker
---------------------------	---------------------------------	-------------

Für die Schokoladenküchlein die Eier mit dem Zucker aufschlagen, das Olivenöl und die dunkle Kuvertüre in die Eimasse rühren. Das Mehl unterheben. Die Küchlein in Ringen mit Backpapier oder in gebutterten und gezuckerten Souffléförmchen füllen und bei 220 °C (Umluft) im vorgeheizten Ofen je nach Größe circa sechs bis zwölf Minuten backen.

Für das Mango-Passionsfrucht-Sorbet das Wasser und das Glukosesiruppulver vermischen und in einem großen Topf aufkochen. Den Zucker und das Pektin mischen und unter Rühren in das kochende Wasser geben. Kurz aufkochen lassen. Das Mango- und Passionsfruchtpüree unterrühren und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für das Mango-Passionsfruchtragout den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen. Mit den Passionsfruchtkernen ablöschen und einkochen lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Mangowürfel dazugeben. Das Mangoragout mit der Hilfe eines Metallringes auf den Tellern kreisförmig anrichten. Das Schokoladenküchlein mittig draufsetzen. Das Sorbet in Nocken oder Passionsfruchthälften daneben setzen. Nach Belieben mit frischen Minzblättern dekorieren.

Cornelia Poletto am 22. April 2015

Schokoladen-Rum-Törtchen mit Trockenpflaumen-Kompott

Für vier Portionen

Für die Törtchen:

50 g Zartbitterschokolade	125 g Butter	3 Eier
100 g Zucker	125 g Mehl	2 TL Backpulver
1 EL Back-Kakao	2 EL Vanillezucker	2 EL Wasser
3 cl brauner Rum		

Für das Kompott:

200 g Trockenpflaumen	30 g Zucker	200 ml Rotwein
Puderzucker		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Schokolade und Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier mit dem Zucker in eine Schüssel geben, mit dem Schneebesen des Handrührgerätes fünf Minuten schaumig schlagen und die Butter-Schokoladen-Mischung unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und Kakao sieben und zur Ei-Zucker-Mischung geben. Mit einem Teigheber unterheben. Vier kleine Gugelhupfförmchen (ca. 10 cm Durchmesser) ausfetten und den Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten backen. Wasser und Vanillezucker aufkochen, vom Herd nehmen und den Rum unterrühren. Trockenpflaumen mit dem Zucker und dem Rotwein in einem Topf aufkochen. Bei mittlerer Hitze leise köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist. Die Kuchen aus dem Ofen nehmen, vorsichtig aus den Formen lösen und auf Desserttellern verteilen. Die Kuchen noch warm mit der Rummischung beträufeln. Mit den Pflaumen anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Horst Lichter am 08. November 2014

Schokoladen-Whoopie-Pies mit Erdnuss-Creme

Für 18 Stück:

Für den Teig:

230 g Mehl	80 g Kakaopulver, ungesüßt	1 ½ TL Natron
½ TL Salz	125 g Butter	200 g Muscovado-Zucker
1 Ei	1 TL Vanilleextrakt	250 ml Milch

Für die Füllung:

200 g Erdnussbutter	125 g Butter	90 g Puderzucker
½ TL Salz		

Backofen auf 185 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Mehl, Kakao, Natron und Salz in einer Schüssel mischen. Butter und Zucker in einer zweiten Schüssel mit einem Mixer bei niedriger Geschwindigkeit verschlagen, bis sie sich so eben vermischen. Auf mittlere Geschwindigkeit erhöhen und 3 Minuten schlagen. Ei und Vanille dazugeben und noch einmal 2 Minuten schlagen.

Die Hälfte der Mehlmischung und die Hälfte der Milch dazugeben und bei niedriger Geschwindigkeit schlagen, bis alles vermischt ist. Mit der restlichen Mehlmischung und der restlichen Milch ebenso verfahren.

Den Teig mit einem Esslöffel in jeweils 4 cm Abstand auf das Backblech platzieren. 10 Minuten backen, bis die Whoopie Pies leicht goldfarben sind und bei leichter Berührung zurückfedern. Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Gitter legen, damit sie vor dem Füllen vollständig auskühlen.

Für die Erdnussbutter-Füllung Erdnussbutter und Butter mit einem Handrührgerät bei niedriger Geschwindigkeit schlagen, bis die Masse cremig ist. Puderzucker und einen halben Teelöffel Salz hinzufügen und bei niedriger Geschwindigkeit unterschlagen, bis alles vermischt ist. Auf mittlere Geschwindigkeit hochschalten und einige Minuten lang schlagen, bis die Füllung leicht und luftig ist.

Füllung mit einem Spritzbeutel oder einem Buttermesser auf die flache Seite einer abgekühlten Whoopie-Pie-Hälfte verteilen. Die zweite Hälfte daraufsetzen und sanft andrücken. Die Whoopie Pies halten sich in Klarsichtfolie gehüllt einige Tage im Kühlschrank oder in einem luftdichten Behälter.

Tipp: Probieren Sie ein Cherry-Frosting als Creme. Dafür 125 g weiche Butter in eine große Rührschüssel geben und 200 g gesiebten Puderzucker dazugeben. Auf höchster Stufe mit dem Handrührgerät verrühren, bis die Mischung glatt ist. Dann unter ständigem rühren nach und nach weitere ca. 200 g Puderzucker unterrühren, bis die richtige Konsistenz zum Verstreichen erreicht ist. Zuletzt 2 EL Kirschmarmelade untermischen.

Cynthia Barcomi am 17. April 2015

Schwarzwald-Becher

Für vier Portionen

Für den Schwarzwaldbecher:

1 Glas Sauerkirschen

150 g Gelierzucker, 2:1

$\frac{1}{2}$ Zitrone

8 Schokocookies 4 cl Espresso

2 cl brauner Rum

150 g Schlagsahne 1 EL Puderzucker

3 EL Schokostreusel

Zum Anrichten:

Minze

Die Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. 300 Milliliter Saft abmessen (eventuell mit extra Kirschsafte oder Rotwein auffüllen). Danach die halbe Zitrone auspressen. Den Kirschsafte mit dem Gelierzucker und Zitronensaft in einem Topf verrühren und aufkochen. Unter Rühren drei Minuten kochen lassen, Kirschen untermischen und in eine Schüssel füllen. Abkühlen lassen. Danach die Schokocookies grob zerbrechen und in Dessertgläser verteilen. Espresso mit dem Rum verrühren und die Cookies damit tränken. Beiseite stellen und durchziehen lassen. Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Schokoraspel unter die Sahne mischen. Die Kirschen auf den getränkten Cookies verteilen und die Sahne darauf geben. Mit frischen Minzeblättern garnieren.

Horst Lichter am 21. Februar 2015

Tarte Tatin mit Apfelmus-Eis

Für vier Portionen

150 g Mehl	75 g Butter	1 EL Puderzucker
1 Eigelb	1 Prise Salz	1 EL Wasser
3 Äpfel (z. B. Boskoop)	1 EL Vanillezucker	½ Zitrone
4 EL Zucker	60 g Butter	2 Scheiben TK Blätterteig

Für das Eis:

300 ml Milch	50 g Zucker	4 Eigelbe
100 g Sahne	300 g Apfelmus	Butter
Puderzucker		

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus Mehl, Butter, Puderzucker, Eigelb, Salz und Wasser einen Mürbeteig kneten. Abgedeckt im Kühlschrank kalt stellen. Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. In einer Schüssel mit dem Vanillezucker und dem Zitronensaft mischen.

Vier Tarteformen (circa zwölf Zentimeter Durchmesser) dick mit Butter einfetten. Zucker auf den gefetteten Boden streuen und mit den Apfelspalten belegen. Butter in Flöckchen auf den Äpfeln verteilen. Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und vier Kreise, jeweils zwei Zentimeter Größer als die verwendeten Förmchen, ausstechen. Teigkreise auf die vorbereiteten Äpfel legen. Teig an den Rändern nach unten einschlagen, so dass die Äpfel gut umhüllt sind. Im Backofen auf mittlerem Einschub 20 bis 30 Minuten backen.

Für das Eis die Milch mit dem Zucker aufkochen. Eigelbe in einer Schüssel verrühren. Heiße Milch langsam und unter Rühren zugeben. Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen. Die Masse unter Rühren erwärmen, bis eine cremige Bindung entstanden ist. Vom Wasserbad nehmen, durch ein Sieb gießen. Die Sahne und das Apfelmus unterrühren und in einer Eismaschine cremig gefrieren. Die Tarte Tatins aus den Förmchen auf Dessertteller stürzen und mit einer Kugel

Horst Lichter am 25. April 2015

Tiramisu aus der Erdbeere

Für 4 Portionen

200 g Mascarpone	50 g Joghurt	100 g Puderzucker
200 g Schlagsahne	1 Stange Vanille	250 g Erdbeeren
1 Pck. Löffelbiscuit	3 Orangen	50 ml Grand Manier
100 g Zucker	100 g weiße Kuvertüre	

Das Mark der Vanillestange(n) auskratzen. Orangen auspressen, den Saft mit Zucker vermengen und zum Kochen bringen. Etwas Grand Marnier zugeben und zähflüssig einreduzieren. Gleichzeitig Mascarpone mit Joghurt, Puderzucker und Vanillemark glattrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Die Erdbeeren werden nun gewaschen, geputzt und püriert.

Der Löffelbiscuit wird nun, wie im herkömmlichen Tiramisu, in einer Servierschale platziert. Vor der Schichtung jeweils mit der Orangenreduktion bestreichen. Nun abwechselnd eine Schicht Mascarpone, Erdbeerpüree und Löffelbiscuit in die Servierschale geben. Anschließend mit gehobelter weißer Schokolade verfeinern.

Frank Rosin am 29. Juli 2014

Tiramisu mit Cassis und Feigen

Für 4 Portionen

3 Eiweiß	6 Eigelb	150 g Puderzucker
750 g Mascarpone	300 g Löffelbiskuits	2 Pck. Vanillezucker
200 ml Espresso	50 ml Grappa	1 Prise Salz
2 EL Kakaopulver	6 reife Feigen	$\frac{1}{4}$ Liter Cassis-Likör
1 Orange	1 TL Zitronen-Abrieb	1 Stange Zimt
100 g Zucker		

Alle sechs Eigelbe mit Puder- und Vanillezucker cremig schlagen. Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und mit einem Schneebesen unter die Mascarpone-Creme rühren.

Espresso und Grappa mischen. Die Hälfte der Löffelbiskuits in eine flache Form legen. Die Hälfte des Espresso-Grappa-Gemischs darüber träufeln. Die Hälfte der Mascarpone-Creme darüber streichen. Die anderen Biskuits darauf legen, mit dem Rest Espresso beträufeln. Rest der Creme darüberstreichen. Tiramisu für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen und vor dem Servieren mit reichlich Kakaopulver bestäuben.

Feigen waschen und kreuzförmig einschneiden. Den Zucker in einem Topf erhitzen bis er anfängt zu karamellisieren. Mit Cassis-Likör und dem Saft der Orange ablöschen. Die halbierte Zimtstange und die geriebenen Zitronenschale dazugeben. Die Feigen in den heißen Sud legen. Danach im Ofen auf 120 Grad ca. zehn Minuten lang weiter schmoren lassen. Die noch warmen Feigen werden gemeinsam mit dem Tiramisu serviert.

Tipp:

Statt dem Grappa kann man das original italienische Tiramisu auch mit Marsala zubereiten.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Tonkabohnen mit Rhabarber und Tonkabohnen-Sabayon

Für vier Portionen

Für die Knödel:

200 g Quark (Magerstufe)	50 g weiche Butter	25 g Zucker
1 Ei, Klasse M	1 Eigelb (Klasse M)	1 Vanilleschote
1 Msp. Zimtpulver	125 g Weißbrot	50 g Semmelbrösel
1 unbehandelte Orange	100 g Zucker	1,5 l Wasser
Puderzucker		

Für den Rhabarber:

500 g roten Rhabarber	50 g Puderzucker	100 g TK Himbeeren
100 ml Rosé-Sekt	angerührte Speisestärke	

Für die Sabayon:

1 Msp. geriebene Tonkabohne	2 Eigelbe (Klasse M)	35 g Zucker
150 ml Weißwein		

Für das Anrichten:

4 Zweige Minze

Für die Knödel den Quark in ein Tuch geben und gut ausdrücken. Er sollte möglichst trocken sein. 25 Gramm Butter zusammen mit 25 Gramm Zucker schaumig rühren. Ei und das Eigelb dazugeben und unterrühren. Dann den Quark sowie Zimtpulver und das Mark der Vanilleschote unterheben. Weißbrot entrinden, fein würfeln und mit der Quarkmasse gründlich vermischen. Abgedeckt für circa 40 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Die Orangen in Scheiben schneiden und zusammen mit Wasser und Zucker zum Kochen bringen. Nun aus der Quarkmasse gleichmäßig große Knödel formen. Restliche Butter aufschäumen lassen, Semmelbrösel untermischen. Knödel abtropfen lassen, in der Bröselbutter wälzen und mit Puderzucker bestäuben. Den Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und mit Hilfe eines Küchenmessers die Fäden an der Innenseite des Rhabarbers abziehen. Danach der Länge nach halbieren und in circa fünf Millimeter große Würfel schneiden. Den Rhabarber auf ein Backblech geben und mit Puderzucker bestäuben. Die Himbeeren dazugeben und mit Sekt aufgießen. Im Ofen bei 120 Grad Ober-/Unterhitze circa 15 Minuten weich garen. Anschließend den Rhabarber auf ein Sieb geben, den Sud aufkochen, mit wenig Speisestärke binden und die Würfel wieder in den Sud geben. Für die Sabayon die Tonkabohne zusammen mit den Eigelben, Zucker und Weißwein in einer Schüssel verrühren. Anschließend über einem Wasserbad dickschaumig (bis circa 82 bis 85 Grad) aufschlagen. Den Rhabarber in vier vorgewärmte Teller verteilen und die Knödel darauf setzen. Mit Sabayon und Minze vollenden.

Johann Lafer am 26. April 2014

Triple Chocolate Pie

Für 12 Törtchen:

300 g Himbeeren	1 Limette	100 g Butter
100 g Crème-fraîche	100 g Puderzucker	100 g Zucker
75 g Mehl	3 Eier	2 cl Kirschwasser
4 cl Marillenlikör	100 cl Apfelsaft	100 g dunkle Schokolade, 75 %
50 g Milkschokolade	50 g weiße Kuvertüre	5 g Rosenblätter rot, getrocknet
1 Prise Salz		

Den Zucker und die Eier luftig schlagen, eine Prise Salz und das Mehl dazugeben.

Die dunkle Schokolade und die Butter über einem Wasserbad schmelzen und zur Eimasse geben.

Den Teig in vorbereitete gebutterte Muffinförmchen füllen (je drei Esslöffel).

Die Milkschokolade grob hacken, auf den Teig verteilen und leicht eindrücken. Bei 190 °C Ober- und Unterhitze zwölf Minuten backen und auf dem Gitter auskühlen lassen. Die weiße Schokolade schmelzen, mit wenig Kirschwasser abrunden, über die umgedrehten Küchlein gießen und mit Rosenblättern bestreuen.

Die Mascarpone und die Crème fraîche luftig aufschlagen, mit drei Esslöffeln Puderzucker, dem Limettensaft und -abrieb verfeinern.

Die Hälfte der Himbeeren mit zwei Esslöffeln Puderzucker und Marillenlikör (Apfelsaft für Kinder) pürieren und durch ein Sieb streichen. In die Mascarpone mischen.

Mit den restlichen Himbeeren mischen und die Küchlein anrichten.

Andreas C. Studer am 24. April 2015

Vanille-Eis mit frischen Himbeeren

Für 4 Portionen

400 g frische Himbeeren	4 große Kugeln Vanilleeis	1 EL Zucker,
3 EL Marashino (Schnaps)	250 g Schlagsahne	½ Pck. Vanillepudding-Pulver

Zucker in einem Topf vorsichtig karamellisieren. Frische Himbeeren leicht unterheben und mit Maraschino-Schnaps ablöschen. Vanillepudding unterheben und anschließend anrichten. Geschlagene Sahne und Vanilleeis daneben platzieren und mit der Himbeermischung übergießen.

Frank Rosin am 28. Juli 2014

Vanille-Eis-Parfait mit Haselnuss-Krokant-Blättern

Für vier Portionen

Für das Parfait:

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	3 Eier (Klasse M)	50 g Puderzucker
25 g Zucker	250 ml Sahne	Prise Salz

Frischhaltefolie

Für die Haselnussblätter:

25 g Butter	25 g Nuss-Nougat	50 g Puderzucker
50 g Mehl	1 Eiweiß	

Für den Apfel:

2 grüne Äpfel	2 EL Honig	$\frac{1}{2}$ Tahiti Vanilleschote
50 ml Apfel-Cidre	Zum Anrichten:	2 Zweige Minze
50 ml Cassissauce		

Für das Parfait die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Die Eier trennen. Das Eiweiß kalt stellen. Eigelbe mit Puderzucker, Vanillemark und einem Esslöffel heißem Wasser in einer großen Schlagschüssel über einem heißen Wasserbad dick-schaumig aufschlagen. (82 bis 85 Grad) 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 halbsteif schlagen und mit einem Schneebesen oder Teigschaber unter die kalte Eimasse heben. Das Eiweiß mit Hilfe einer Küchenmaschine aufschlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee unter die erkaltete Eiermasse heben. Eine Terrinen Form (500 Milliliter Inhalt) mit etwas Wasser einstreichen, damit sich die Folie gut in der Form verteilt. Die Form so mit Frischhaltefolie auslegen, dass die Folie ein ganzes Stück über den Rand überlappt. Die Masse einfüllen, glattstreichen und mindestens zwei bis drei Stunden gefrieren. Zum Stürzen die Form kurz in heißes Wasser tauchen. Das Parfait mit der Folie aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Für die Haselnussblätter die Butter mit Nougat schmelzen. Puderzucker mit Mehl zur flüssigen Butter-Mischung in eine Schüssel sieben. Alles zusammen mit dem Eiweiß zu einem glatten Teig verrühren. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig gleichmäßig mit Hilfe einer Gabel möglichst dünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im heißen Ofen in etwa sechs Minuten knusprig backen. Die Blätter aus dem Ofen nehmen, erkalten lassen und in Stücke brechen. Die Äpfel waschen und mit Hilfe eines Spiralschneiders in feine Streifen schneiden. Den Honig in der Pfanne erhitzen und das Mark hinein geben. Die Apfelstreifen kurz und heiß durch ziehen und mit Cidre ablöschen. Der Apfel sollte noch Biss haben. Zum Servieren, das Parfait in Stücke schneiden und auf den Teller legen. Mit Cassissauce garnieren. Marinierten Apfel darauf legen, und mit Haselnussblättern und Minze garnieren.

Johann Lafer am 12. April 2014

Vanille-Heidelbeer-Parfait

Für 4 Portionen

50 g Heidelbeermarmelade	4 Eigelbe	$\frac{1}{2}$ Liter Sahne
1 Vanillestange	8 cl Cointreau	

Vanillestange längs halbieren und mit dem Messerrücken das Vanillemark ausschaben. Die Sahne ohne Zucker steif schlagen und danach im Kühlschrank aufbewahren. Eier trennen, und die Eigelbe in eine Aufschlagschüssel geben. Im Wasserbad schaumig aufschlagen bis eine cremige Masse entsteht. Die Hitze sollte nicht zu hoch sein, damit das Eigelb nicht gerinnt. Eimasse in Eiswasser kalt schlagen. Dabei das Vanillemark und den Cointreau dazugeben. Die Hälfte der Masse mit der Heidelbeermarmelade verrühren. Die geschlagene Sahne unter die gesamte kalte Eimasse heben. Parfaitmasse in eine Kastenform füllen.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Waffeln mit Pflaumen-Kompott

Für 4 Portionen

Waffeln:

300 g Mehl	100 g Butter	375 ml Milch
3 Eier	60 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
$\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver	Salz	Puderzucker

Pflaumenkompott:

500 g Pflaumen	1 kl. Dose Ingwer	70 g Zucker
250 ml Rotwein	50 ml Wasser	1 Vanilleschote
1 TL Speisestärke		

Geben Sie die zimmerwarme Butter in kleinen Stücken in eine Rührschüssel. Rühren Sie die Butter bis sie schaumig ist. Geben Sie Zucker, Vanillezucker und Salz zur Butter und verrühren Sie alles gut miteinander. Danach die Eier dazugeben und alles schaumig rühren. Vermischen Sie das Backpulver mit dem Mehl und rühren Sie einen kleinen Teil des Mehls in den Teig. Geben Sie etwas Milch hinzu und rühren Sie weiter. Geben Sie abwechselnd Mehl und Milch zum Teig und rühren Sie alles gut unter. Wenn alles komplett eingerührt ist, können die Waffeln gebacken werden. Die Pflaumen entkernen und in Stücke schneiden. Danach den Ingwer in Stücke schneiden und das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Wasser, Ingwer, Zucker und Vanillemark im Topf erhitzen. Danach die Pflaumen und die ausgekratzte Vanilleschote hinzugeben. Etwa 5 Minuten kochen bis die Pflaumen die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Den Topf vom Feuer nehmen, die Vanilleschote entfernen und den Rotwein hinzugeben. Die Pflaumen abschöpfen und die verbleibende Flüssigkeit andicken. Dazu 1 TL Speisestärke in Wasser auflösen und in die Flüssigkeit einrühren. Die Flüssigkeit über die Pflaumen geben, fertig ist das Kompott. Serviert werden die mit Puderzucker bestäubten Waffeln und das Pflaumenkompott mit einer Kugel Vanilleeis und ein wenig Schlagsahne.

Frank Rosin am 25. August 2014

Walnuss-Eis-Praliné auf Erdbeersalat

Für 4 Portionen

100 g Krokant	100 g gehackte Pistazien	4 Kugeln Walnusseis
50 g Zucker	1 Vanilleschote	$\frac{1}{2}$ Zitrone
$\frac{1}{2}$ Orange	1 Schale Erdbeeren	1 Schuss Waldbeerenlikör

Krokant und gehackte Pistazien vermischen, eine Kugel Walnusseis darin wälzen und in den Gefrierschrank stellen.

Erdbeersalat:

Pfannenboden mit Zucker bedecken und karamellisieren lassen, die Hälfte der Erdbeeren ganz dazu geben, vorsichtig umrühren bis der Saft austritt. Eine Vanilleschote aufschneiden, das Vanillemark und die Schote zugeben. Den Saft der Zitrone und Orange zugeben. Alles köcheln und erkalten lassen. Die Schote entfernen, dannach alles pürieren. Den Rest der Erdbeeren vierteln, mit Waldbeerenlikör beträufeln und mit dem Erdbeerpüree vermengen.

Anrichten:

Je eine Eiskugel auf einem Bett aus Erdbeersalat servieren.

Frank Rosin am 08. August 2014

Weißer Schokoladen-Kuchen mit Ahornsirup-Butter-Creme

Für 6 Stücke:

Für den Teig:

120 g weiße Schokolade	Butter	140 g Mehl
60 g Speisestärke	160 g Zucker	3 TL Backpulver
1/2 TL Salz	3 Eiweiß	170 ml Milch
1 TL Vanilleextrakt	90 g weiche Butter	

Für die Buttercreme:

3 Eigelbe	85 g Ahornsirup	75 g Zucker
250 g weiche Butter		

Weißer Schokolade in grobe Stücke brechen und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Zwei runde Backformen mit ca. 15-16 cm Durchmesser ausbuttern.

Mehl, Stärke, Zucker, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. In eine Rührschüssel Eiweiß, Milch und Vanilleextrakt geben und mit dem Handrührgerät verquirlen.

Weiche Butter in die Mehlmischung schneiden. Mit den Fingerspitzen die Butter ins Mehl einarbeiten, bis die Mischung grob krümelig ist. Dann die Eiweißmischung zugeben und mit dem Handrührgerät ca. 2 Minuten unterrühren, bis alles vermischt ist. Zuletzt die geschmolzene Schokolade behutsam einrühren. Die Teigmasse gleichmäßig auf beide vorbereiteten Formen verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 21 Minuten backen. Mit einem Metallspieß oder Zahnstocher den Gartest machen.

Die Böden in der Form ca. 10 Minuten abkühlen lassen, dann die Böden auf Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Für die Buttercreme die Eigelbe in der Küchenmaschine mit dem Rührbesen oder mit einem Handrührgerät ca. 5 Minuten aufschlagen, bis sie ganz hell und dick sind. Ahornsirup und Zucker in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, bis eine Temperatur von 115 Grad erreicht ist. Dann in einen Messbecher abgießen. Diesen Sirup nach und nach zum Eigelb geben, nach jeder Portion gut verschlagen. Wenn der ganze Sirup untergerührt ist, die Masse schlagen, bis sie kühl ist. Die zimmerwarme Butter esslöffelweise hineinschlagen. Achtung- wenn die Butter zu kalt ist, gerinnt die Masse. Sollte das passieren, sehr weiche Butter dazugeben und weiter schlagen. Zum Zusammensetzen der Torte die Rundungen beider Böden mit einem Sägemesser glatt schneiden. Beide Böden waagrecht halbieren. Einen Boden mit Buttercreme bestreichen, die zweite Hälfte darauf setzen, mit Buttercreme bestreichen und genauso mit den beiden anderen Hälften verfahren. Mit kreisenden Bewegungen die Oberfläche und die Seiten des Kuchens mit Buttercreme bedecken.

Cynthia Barcomi am 08. Mai 2015

Weißer Schokoladen-Pudding auf Amaretto-Keksbröseln

Für vier Portionen

Für den Pudding:

12 Butterkekse 3 cl Amaretto 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

500 ml Milch 2 EL Vanillezucker 150 g weiße Schokolade

Zum Anrichten: 50 g Zartbitterschokolade 8 Physalis

Kekse grob zerbrechen und auf 4 Dessertschälchen verteilen. Mit dem Mandellikör beträufeln und aufsaugen lassen. Puddingpulver mit 4 Esslöffeln Milch verquirlen. Restliche Milch mit dem Vanillezucker aufkochen. Angerührtes Puddingpulver in die kochende Milch gießen. Unter Rühren aufkochen und 1 Minute köcheln lassen. Weiße Schokolade hacken und unter den heißen Pudding rühren. Heißen Pudding in die 4 vorbereiteten Dessertschälchen füllen. Die geraspelte Zartbitterschokolade mit einem Messer oder Sparschäler hobeln und die Splitter auf dem Pudding verteilen. Mit der Physalis garnieren.

Horst Lichter am 01. November 2014

Wodka-Melone

Für 2 Portionen

$\frac{1}{2}$ Wassermelone 150 ml Wodka 100 g Puderzucker

1 Orange 1 Limette

Die Wassermelone in etwa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und die Schale entfernen. Abrieb von Orange und Limette gleichmäßig auf den Melonenscheiben verteilen. Wodka und Puderzucker gut mit einem Schneebesen verrühren. Melonenscheiben in Vakuumbbeutel legen, mit dem gesüßten Wodka beträufeln und mit einem Vakuumiergerät vakuumieren. Die Wodka-Melone für mindestens zwei Stunden zum Marinieren in den Kühlschrank stellen, anschließend auspacken, würfeln und genießen.

Alexander Herrmann am 01. Juli 2014

Zitronen-Brombeer-Tarte mit Rosmarin-Baiser

Für vier Portionen

50 g Butter	1 Prise Salz	25 g Puderzucker
1 EL gemahlene Haselnüsse	70 g Mehl	1 Eigelb
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	4 Bio Zitronen	4 Eier
125 g Butter	150 g Zucker	50 g Zucker
400 g Brombeeren	1 Zweig Rosmarin	

Außerdem:

Backpapier	Hülsenfrüchte	24 cm Tarteform
Butter, Mehl		

Die Butter in der Küchenmaschine geschmeidig rühren. Salz, Puderzucker, gemahlene Mandeln, Eigelb und Vanillemark unterrühren. Zuletzt das Mehl unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und zwei Stunden kalt stellen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Tarteform ausfetten und mit Mehl austreuen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die vorbereitete Form legen. Mit einem runden Stück Backpapier (etwas größer als die Form) belegen, die Hülsenfrüchte darauf geben. Im Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) 18 bis 20 Minuten vorbacken.

Für die Zitronencreme die Zitronen heiß abwaschen und trocknen. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. 125 Milliliter Zitronensaft abmessen. Die Eier trennen. Eiweiße beiseite stellen.

Die Butter in einem Topf schmelzen, Zitronensaft, Zitronenschale und 150 Gramm Zucker dazugeben und unter Rühren bei kleiner Hitze erwärmen, bis die Flüssigkeit bindet. Die Eigelbe verquirlen und unter die Butter-Masse rühren. Die Masse unter Rühren ein bis zwei Minuten erwärmen, bis sie dickflüssig ist. Die Zitronencreme auf den vorgebackenen Boden geben und verteilen. Die Tarte in den Kühlschrank stellen und am besten über Nacht kalt stellen.

50 Gramm Eiklar abwiegen und mit 50 Gramm Zucker in einem Topf auf 55 Grad erwärmen. Rosmarin waschen und trocken tupfen. Nadeln fein hacken und zusammen mit der warmen Eiklar in der Küchenmaschine steif schlagen. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Brombeeren dicht nebeneinander auf die Zitronencreme setzen. Den Eischnee auf den Brombeeren in kleinen Tupfen verteilen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Johann Lafer am 08. August 2015

Zitronen-Mohn-Muffins mit Mascarpone und Himbeeren

Für vier Portionen

2 Eier	150 g Butter, zimmerwarm	100 g Zucker
100 ml Buttermilch	2 gestr. TL Backpulver	170 g Mehl
30 g gemahlener Mohn	12 Papiermanschetten	2 Zitronen
100 g Puderzucker	3 cl Limoncello	150 g Mascarpone
2 EL Vanillezucker	2-3 EL gemahlene Mandeln	150 g frische Himbeeren
frische Minze		

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (oder 160 Grad Umluft) vorheizen. Für den Teig Eier, Butter und Zucker schaumig schlagen, danach Buttermilch unterrühren. Mehl, Backpulver und Mohn mischen und mit einem

Teigschaber kurz unter die Eier-Zuckermischung rühren. (Tipp:

Je weniger gerührt wird, umso luftiger werden die Muffins.) Papiermanschetten in einem Zwölfer-Muffinblech verteilen und dann den Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen zwischendurch eine Garprobe machen. Muffins aus dem Ofen nehmen. Die Zitronen auspressen und den Saft mit Puderzucker und Limoncello verrühren. Die noch warmen Muffins mit dem Sud tränken und gut durchziehen lassen. Mascarpone mit dem Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührers kurz aufschlagen. Mascarponecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Die Mascarponecreme als Rose auf die Muffins spritzen. Sollten die Muffins noch zu warm sein und die Crème herunterlaufen, kann man die Muffins vorher mit gemahlener Mandeln bestreuen. Himbeeren und Minze auf die Crème setzen und auf einer Platte anrichten.

Horst Lichter am 03. Mai 2014

Zwetschgen-Crêpe-Röllchen mit Gewürztraminer Sabayon

Für vier Portionen

Für den Crêpe:

100 g Mehl	25 g gemahlene Mandeln	250 ml Milch
2 Eier	1 TL Zucker	2 cl Amaretto
25 g flüssige Butter	Butterschmalz	

Für die Zwetschgen:

50 g Zucker	250 ml Rotwein	1 Zimtstange
2 Sternanis	$\frac{1}{2}$ Tahiti Vanillestange	500 g Zwetschgen
1 EL Speisestärke		

Für die Sabayon:

$\frac{1}{2}$ TL Zimt	2 Eigelbe	40 g Zucker
90 ml Gewürztraminer		

Für die Garnitur:

Puderzucker	Minze
-------------	-------

Für den Crêpe:

Mehl, Mandeln, Milch, Eier, Zucker und Amaretto zu einem glatten Teig verrühren. Zuletzt die flüssige Butter unterrühren. Eine flache beschichtete Pfanne mit Butterschmalz auspinseln, Teig hineingeben, Pfanne so schwenken, dass sich der Teig gleichmäßig auf dem Pfannenboden verteilt. Goldgelb backen, Crêpe wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls goldgelb backen. So fortfahren, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist. Crêpes im 50 Grad heißen Backofen warm halten.

Für die Zwetschgen:

den Zucker hell karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Die Gewürze zugeben und abgedeckt circa 15 Minuten köcheln lassen. Danach den Sud durch ein feines Sieb laufen lassen, erneut aufkochen. Die Zwetschgen vierteln, zugeben und fünf bis sechs Minuten darin garen, bis sie leicht zusammenfallen. Anschließend mit Stärke binden. Für die Sabayon das Zimtpulver zusammen mit dem Eigelb, Zucker, Weißwein über einem Wasserbad dickschaumig (bis circa 82 bis 85 Grad) aufschlagen. Zum Servieren die Zwetschgen auf die Crêpe verteilen und einrollen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Sabayon sowie Minze vollenden.

Johann Lafer am 30. August 2014

Zwetschgen-Creme mit geröstetem Pumpernickel

Für vier Portionen

Für die Crème:

300 g Zwetschgen 30 g Zucker 250 g Mascarpone
1 Zitrone

Für die Pumpernickel:

2 Scheiben Pumpernickel 20 g Butter 20 g Zucker
1 Prise Zimt 2 EL Pflaumenmus 4 cl Pflaumenschnaps

Zum Anrichten: 4 Stiele Minze

Zwetschgen waschen, entkernen und würfeln. Mascarpone mit Zucker und den Saft der Zitrone in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen des Handrührers aufmixen. Zwetschgenwürfel untermischen. Pumpernickel in einer Küchenmaschine grob zermahlen. Zusammen mit der Butter, dem Zucker und Zimt in eine Pfanne geben und unter Rühren anrösten. Anschließend auf Backpapier geben und abkühlen lassen. Pflaumenmus mit Pflaumenschnaps verrühren. Zwetschgencreme in Dessertgläser verteilen. Die Pflaumensauce darauf geben und mit dem Löffelstiel marmorieren. Zuletzt mit den Pumpernickel-Bröseln bestreuen. Mit Minze garnieren.

Horst Lichter am 20. September 2014

Zwetschgen-Piroggen, Zimteis, weiße Schokoladen-Soße

Für vier Portionen

Für das Eis:

500 ml Milch	150 g Zucker	4 Zimtstangen
500 ml Schlagsahne	4 Eier	4 Eigelb

Für die Piroggen:

400 g Mehl	21 g Hefe (1/2 Würfel)	200 ml Milch
1 TL Zucker	50 g Butter	1 Ei
4 EL Pflaumenmus	1 Eigelb	1 EL Sahne
200 ml Sahne	Salz	

Für die Soße:

200 g Weiße Schokolade	2 cl Orangenlikör
------------------------	-------------------

Milch, Zucker, Zimtstangen und Schlagsahne in einem Topf aufkochen, 30 Minuten ziehen lassen und die Zimtstangen entfernen. Eier und Eigelb mit einem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Sahne unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen. Die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Bei einer Temperatur von 75-80 Grad bindet die Ei-Sahne-Mischung. Die Eismasse vom Wasserbad nehmen, durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Die Eismasse in einer Eismaschine cremig gefrieren. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln und darin auflösen. 1/3 vom Mehl und den Zucker zufügen und zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen. Das restliche Mehl in eine Kneteschüssel geben. Weiche Butter, Ei und eine Prise Salz zugeben. Den aufgegangenen Vorteig zufügen und mit dem Knethaken der Küchenmaschine (oder dem Knethaken des Handmixers) zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig etwa 5 mm dick auf einer mit Mehl bestäubten Fläche ausrollen. Runde Teigfladen (etwa 10 cm Ø) ausstechen. Eigelb mit 1 EL Sahne verquirlen. In die Mitte jedes Fladens einen Teelöffel Pflaumenmus geben, Teigränder mit verquirltem Ei bestreichen und den Teig halbkreisförmig zusammenklappen. Rand mit einer Gabel festdrücken. Piroggen nebeneinander auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Piroggen mit dem Ei einpinseln und im Ofen in etwa 20 Minuten goldbraun backen. Für die Schokoladensauce die Sahne aufkochen und die gehackte Schokolade darin schmelzen. Mit Orangenlikör verfeinern. Zum Anrichten die Piroggen auf Teller geben, mit der Sauce beträufeln und je eine Kugel Eis dazu servieren.

Johann Lafer am 11. Oktober 2014

Index

- Ananas, 1, 9, 36, 44, 62, 70, 96, 99
Apfel, 2, 3, 5, 13, 25, 67, 88, 93, 107, 108
Aprikosen, 7, 8, 30, 52, 60, 70, 107
Arme-Ritter, 43
Auflauf, 11
- Baiser, 8, 40, 50, 113
Bananen, 75
Beeren, 11, 12, 16, 20, 30, 77, 78, 94, 97
Birnen, 14, 15, 21, 37, 39, 68, 71, 75, 89
Biskuit, 38, 40, 105
Bratapfel, 16, 19, 35, 42
Brombeeren, 60, 75, 88, 113
Brownies, 59, 97
- Crêpe, 82, 115
Crème, 7, 11, 12, 17, 22, 30, 32, 36, 40, 42, 48, 52, 70
Crumble, 2, 49, 64, 92
- Eis, 1, 14, 19–21, 43, 49, 52, 57, 62, 68, 75, 78, 87, 90–92, 99, 110
Erdbeeren, 1, 13, 25–28, 34, 43, 46, 48, 58, 67, 75, 76, 87, 91, 104, 110
- Feigen, 105
Früchte, 13, 20, 30, 33, 35, 38, 62, 65, 66, 73, 75, 80, 94, 96, 100, 112
- Grütze, 94
Granatapfel, 66
Grapefruit, 46
Grieß, 18, 39, 56, 84, 92
- Heidelbeeren, 13, 16, 20, 29, 40, 41, 77, 97, 109
Himbeeren, 10, 18, 41, 43, 47, 55, 57, 60, 75, 79, 88, 106, 107, 114
- Johannisbeeren, 13, 49, 50, 88
- Kirschen, 12, 24, 60, 78, 97, 103, 107
Knödel, 83, 86
Kokos, 1, 18, 27, 62, 68, 78, 80, 97
- Kuchen, 1, 5, 7, 13, 16, 32, 38–40, 56, 58, 63–67, 111
- Mandarinen, 33, 65, 66, 75, 94
Mandeln, 12, 13, 16, 18, 19, 24, 28, 30, 36, 38, 40, 49, 51, 68, 90, 92, 93, 114
Mango, 62, 75, 78, 80, 84, 96
Mascarpone, 27, 34, 38, 47, 58, 70, 88, 104, 105, 114, 116
Mousse, 10, 31, 45, 49
Muffins, 7, 98, 114
- Nougat, 24, 65, 68, 72, 108
- Obst, 75
Orangen, 1, 9, 13, 16, 18, 24, 25, 30, 33, 35, 36, 56, 57, 60, 62, 64–66, 68, 73, 75, 76, 79, 84, 85, 90, 92–94, 104–106, 110, 112, 117
- Palatschinken, 76
Parfait, 79, 108, 109
Pfannkuchen, 4, 7, 13, 20, 50, 72, 81
Pflirsich, 13, 31, 36, 57, 78
Pflaumen, 33, 101, 109, 116, 117
Pudding, 12, 15, 38, 41, 50, 51, 57, 60, 64, 67, 94, 98, 107, 112
- Quark, 10, 13, 16, 21, 27, 44, 55, 57, 64, 72, 76, 85, 87, 88, 96, 106
- Reis, 25, 87
Rhabarber, 18, 34, 57, 72, 90–93, 106
- Sabayon, 1, 19, 37, 63, 71, 85, 106
Salat, 13, 25, 48, 62, 66, 75, 96, 110
Schmarrn, 53–55, 72
Schoko, 10, 37, 59, 96–98, 101–103, 107
Smoothie, 12, 75
Sorbet, 3, 10, 20, 23, 35, 44, 100
Souffle, 87
Strudel, 6, 29, 60, 66, 69, 73, 89
- Törtchen, 8, 15, 27, 28, 67, 101

Tarte, 6, 8, 15, 17, 26, 50, 61, 67, 74, 104,
113

Teig-Taschen, 117

Tiramisu, 38, 104, 105

Vanille-Eis, 4, 83, 94, 97, 107, 108

Vanille-Soße, 16, 19, 25, 98

Waffeln, 12, 109