

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Dessert

2012

123 Rezepte

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

Inhalt

Abgeflämte Banane	1
Ananas-Carpaccio mit Krapfen und Limetten-Creme	2
Ananas-Fenchel-Salat mit Bananen-Safran-Eis	3
Apfel-Birnen-Crumble	4
Apfel-Küchlein auf Erdbeer-Püree mit Krokant-Sahne	5
Apfel-Kompott mit Amaretto-Sahne und Knusper-Mandeln	6
Apfel-Marzipan-Tarte	6
Apfel-Pfannkuchen	7
Apfel-Pita	7
Apfel-Tiramisu im Glas	8
Baiser-Physalis-Törtchen mit Kokos-Limetten-Eis	9
Bayerisches Karamell-Apfel-Körbchen	10
Beeren-Auflauf mit Baiser-Haube	10
Beeren-Grütze mit Mascarpone-Creme	11
Birnen-Kompott mit Ingwer und Armen Rittern	11
Birnen-Pistazien-Strudel mit Rum-Eis	12
Birnen-Schnitten mit Zimt-Schaum	13
Blätterteig-Wölkchen mit Eier-Creme und Beeren	14
Butter-Kuchen vom Blech mit Sahne-Krokant	14
Buttermilch-Crêpe mit Mandarinen-Sahne	15
Buttermilch-Pfannkuchen mit Zwetschgen-Kompott	15
Cappuccino von geschmortem Rhabarber	16
Crêpes mit Soße aus Rosenwasser, Anis-Likör, Orange	17
Cranberry-Apfel-Törtchen und 'Ahorn-Preußen'	18
Creme brulée mit Zitrus-Früchten	18

Die Kuh frisst sonntags nur Sauerklee	19
Dreimal Erdbeere	20
Eckball	21
Eier-Pfannkuchen mit Kirsch-Kompott und Guss	22
Eis-Bombe mit Himbeer-Eis	23
Erdbeer-Eierlikör-Torte	24
Erdbeer-Pfannkuchen	24
Espresso-Sabayon mit Orangen-Panna-Cotta	25
Feigen-Tarte mit Pinien-Kernen und Joghurt-Minz-Sorbet	26
Fränkische Nonnen-Fürzchen	27
Früchte im Bier-Teig	27
Frühling-Gefühle	28
Französischer Zwiebel-Kuchen	29
Gebackene Birne mit Rotwein-Schaum	30
Gebackene Erdbeeren mit Vanille-Soße	30
Gebratener Gewürz-Kuchen, Mango-Chili-Sorbet	31
Geeiste Riesling-Mousse mit gelierten Vanille-Trauben	32
Geeister Apfel	33
Gefüllte Rotwein-Birnen	35
Geschmorte Ananas mit Whisky und Vanille-Eis	36
Grieß-Knödel, Pistazien, Vanille-Sabayon, Aprikosen-Tatar	37
Grieß-Strudel mit Vanille-Creme und Nuss-Nougat-Soße	38
Haselnuss-Blätter mit Brombeercreme und Kürbiskern-Eis	39
Heiße Kirschen mit Vanille-Eis	40
Himbeer-Törtchen	41
Joghurt-Mousse mit Brombeeren	41
Joghurt-Sorbet mit Blutorangen und Macadamia-Nüssen	42
Johannisbeer-Schokoladen-Tiramisu	43
Juwelen-Milch-Reis	44
Käse-Kuchen auf Amerikanisch	45
Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Röster	46
Kaiserschmarrn	46
Kaiserschmarrn	47

Karamellisierte Banane mit Balsamico	47
Key Lime Pie with honeyed Mascarpone Cream	48
Kleiner Kirsch-Smoothie	48
Kleines Sacher-Törtchen mit Cassis-Buttermilch-Sorbet	49
Lauwarmer Schokoladen-Kuchen mit Ananas-Chutney	50
Lebkuchen-Soufflé mit Altbier-Sabayon und Zwerg-Orangen	51
Möhren-Kuchen	52
Mandel-Quark-Keulchen mit selbstgemachtem Apfelmus	52
Mango-Crumble mit Schoko-Kaffee-Schaum	53
Maronen-Schmarrn mit Kompott von Schattenmorellen	53
Milchschokoladen-Törtchen mit weißer Schokoladen-Mousse	54
Mittelmeer-Gemüse Amaretto-Schaum gratinierte Erdbeeren	55
Mousse au chocolat	55
Nougat-Mousse	56
Nuss-Törtchen mit Johannisbeeren	56
Orangen-Kompott	57
Orangen-Pfann-Küchlein mit Beeren-Eis	57
Orientalische Patisserie	58
Panacotta	60
Pfirsich-Törtchen mit Vanille-Soße	60
Pfirsich-Parfait mit Haselnuss-Krokant	61
Poffertjes	61
Potpourri von der Cru-Virunga-Congo-Schokolade	62
Quark-Soufflé mit Birnen-Quitten-Kompott	63
Quark-Soufflé mit Birnen-Rosmarin-Kompott	64
Quark-Soufflé mit Rhabarber und Limonen-Sauer-Rahm-Eis	65
Quark-Soufflé	66
Quarkschaum-Omelett mit Ananas-Avocado-Püree	66
Rhabarber-Grütze mit Vanille-Soße	67
Rhabarber-Kompott mit Baiser und Vanille-Eis	67
Rosmarin-Creme brûlée mit Zitrus-Früchten	68
Rote Grütze	68

Süße Birnen-Pizzettis mit Haselnuss-Creme	69
Süße Grieß-Plätzchen mit Schattenmorellen und Sahne	70
Sauerkirsch-Schnecken mit Zimt-Creme	71
Sauerrahm-Schmarrn, Cranberry-Kompott und Maronen-Eis	72
Schnelles Waldbeeren-Eis	72
Schoko-Küchlein mit weißem Kern	73
Schoko-Schnitte	73
Schokoladen-Éclaires, Vanille-Creme, Pfirsich, Vanille-Eis	74
Schokoladen-Knusper-Schnitte mit Passionsfrucht-Schaum	76
Schokoladen-Mousse mit Vanille-Hippe	77
Schokoladen-Party	78
Schokoladen-Pudding	79
Schwarzwälder Kirsch-Törtchen	80
Schweizer Weihnacht-Backstube mit Glühwein	82
Sirniki - Quark-Plätzchen	83
Sommer-Pavlova	83
Spagat-Krapfen mit Himbeer-Sorbet	84
Stollen-Parfait mit Orangen	85
Tiramisu	86
Topfen-Palatschinken	87
Tortelett mit Zitrone	88
Vanille-Eis	88
Vanille-Quark-Mousse	89
Warme Mozart-Knödel	90
Warme Schokoladen-Tarte, Rotwein-Birnen, Birnen-Sorbet	91
Windbeutel mit Creme Pâtissière	92
Winterliches Karotten-Beet	93
Zitronengras-Panna-Cotta, Erdbeer-Ragout, Erdbeer-Sorbet	94
Zwetschgen-Fruchtfleisch mit Schokoladen-Joghurt-Schaum	94
Zwetschgen-Gratin	95
Zwetschgen-Pizza mit Zimt-Sahne	95
Zwetschgen-Schlupfer	96
Zwetschgen-Suppe, Topfen-Schaum, Zimt-Strudel-Blättern	97

Abgeflämmt Banane

Für 1 Portion:

30 g Butter	1 Banane	10 g Zucker
50 g getrocknete Aprikosen	20 g Amarettini	10 ml Rum

Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Eine Banane schälen und längs halbieren. Zucker in der heißen Butter leicht karamellisieren und die Bananenhälften dazu geben. Getrocknete Datteln (bzw. Aprikosen) in kleine Würfeln schneiden und in die Pfanne geben. Amarettini zerbröseln und ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Rum (bzw. Cognac) kurz flambieren und ein weiteres kleines Stück Butter in die Pfanne geben. Anschließend die Banane auf Tellern anrichten und mit dem Sud aus der Pfanne übergießen.

Steffen Henssler am 01. November 2012

Ananas-Carpaccio mit Krapfen und Limetten-Creme

Für 4 Personen

Für das Carpaccio:

1/2 reife Ananas 2 EL brauner Zucker Saft und Schale von 1 Limette
4 EL Maracuja-Saft

Für die Krapfen:

10 g Butter 10 g frische Hefe 80 ml Milch
150 g Mehl 1 EL Zucker 1 Eigelb
Mark von 1 Vanilleschote 1 Prise Salz 1 TL Rum
500 g Fett

Für die Limettencreme:

2 Stiele Zitronengras 3 Bio- Limetten 30 g Butter
2 Eier 4 Eigelb 60 g Zucker

Ananas schälen und in etwa 1 mm dicke Scheiben schneiden. Zucker, Limettensaft und -schale und Maracuja-Saft verrühren. Ananasscheiben darin mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Krapfen:

Butter zerlassen. Hefe und lauwarme Milch verrühren. Mehl und Zucker in eine Schüssel geben. Hefemilch, Butter, Zucker, Eigelb, Vanillemark, Salz und Rum nach und nach zur Mehl-Zuckermischung geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 15 Minuten gehen lassen. Den Teig nochmals kneten. Mit zwei leicht bemehlten Esslöffeln etwa 8 Nocken aus dem Teig stechen. Die Nocken auf mit Mehl bestäubtes Backpapier geben und weitere 15 Minuten gehen lassen.

Für die Limettencreme:

Zitronengras Vom Zitronengras die äußeren harten Blätter entfernen. Zitronengras halbieren und fein schneiden. 2 Limetten halbieren und den Saft auspressen. Übrige Limette heiß abspülen, trockenreiben. Etwa die Hälfte der Schale fein abreiben.

Für die Krapfen Fett in einem großen Topf oder Fritteuse auf ca.170 Grad erhitzen. Krapfen darin, zunächst offen von allen Seiten goldbraun backen. Anschließend bei geschlossenem Topf weitere 1-2 Minuten backen. Krapfen herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Limettencreme:

Butter schmelzen. Eier, Eigelbe, Zucker, Limettensaft und Zitronengras in eine Schale geben. Über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Dabei die Butter unterrühren. Limettencreme durch ein Sieb passieren. Limettenschale unterrühren. Ananas aus der Marinade nehmen und etwas abtropfen lassen. Ananas auf zwei Tellern gleichmäßig verteilen. Je zwei Krapfen in die Mitte der Ananas setzen. Krapfen mit zwei Gabeln öffnen. Mit Limettencreme und übriger Marinade anrichten.

Jörg Sackmann 06. November 2012

Ananas-Fenchel-Salat mit Bananen-Safran-Eis

Für vier Personen

Ananas-Fenchelsalat:

2 Limonen, unbehandelt	2 Stück Babyananas	2 Knollen Fenchel, mittel
2 EL Olivenöl	1 cl Balsamico, weiß	Zucker

Bananensafraneis:

1 Orange, unbehandelt	10 g Ingwer	200 ml Schmand
1 Banane, reif	0,5 g Safran	0,5 Schote Chili
Basilikum, Stevia		

Kokos-Pannacotta:

1 Zitrone, unbehandelt	2 EL Kokosflocken	0,5 l Kokosmilch
6 Blatt Gelatine	100 g Zucker	2 cl Rum, braun
Salz		

Ananas-Fenchelsalat:

Die Schale der Limonen abreiben und den Saft auspressen. Ananas und Fenchel putzen und in circa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In einem erhitzten Topf etwas Zucker karamellisieren und den Fenchel darin circa drei Minuten anschwitzen. Den Saft und Abrieb der Limonen sowie die Ananasscheiben dazugeben. Nun das Ananas-Fenchelgemüse mit Essig und Öl marinieren und kaltstellen.

Bananensafraneis:

Die Schale der Orange abreiben und den Saft auspressen. Den Ingwer fein reiben. Den Schmand mit der Banane, dem Safran, der halben Chilischote, etwas geschnittenem Basilikum, etwas Stevia, Ingwer und dem Saft und Abrieb der Orange in einem Bechermixer fein pürieren und in die Eismaschine geben.

Kokos-Pannacotta:

Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Einen Topf erhitzen, Zucker karamellisieren und mit einem Teil Kokosmilch ablöschen. Die eingeweichte Gelatine dazugeben, die restliche Kokosmilch, den Rum mit dem Zitronensaft und dem Abrieb abschmecken und in nasse Förmchen füllen. Nach dem Stürzen der Pannacotta diese großzügig mit den Kokosflocken bestreuen

Stefan Marquard am 21. September 2012

Apfel-Birnen-Crumble

Für 8 Portionen:

je 2 Äpfel und Birnen	100 g Walnüsse	100 g Mehl
60 g Zucker	60 g kalte Butter	je 1 Prise Salz, Zimt
1 Päck. Vanillezucker	1 Zitrone, Saft	3 EL Zucker

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine feuerfeste Auflaufform mit etwas Butter einfetten. Das Mehl mit Zucker, Zimt und Salz sowie der kalten Butter schnell zu einem krümeligen Teig kneten. Diesen dann fest in Frischhaltefolie wickeln und für kurze Zeit in den Kühlschrank stellen. Die Äpfel und Birnen schälen, vierteln und entkernen. Danach längs in dünne Scheiben schneiden – am besten gleich in der gebutterten Form. Das geschnittene Obst mit Zitronensaft beträufeln und mit Vanillezucker bestreuen.

Jetzt die Nüsse in einer beschichteten Pfanne anrösten, anschließend mit etwas Zucker bestreuen. Karamellisieren lassen. Wer mag, kann etwas Wasser hinzugeben. Die karamellisierten Nüsse über den Obstscheiben verteilen.

Den Teig aus dem Kühlschrank holen, die Streusel über Obst und Nüsse krümeln. Den Crumble im heißen Ofen auf mittlerer Schiene etwa 25 bis 30 Minuten goldbraun backen. Süßmäuler reichen dazu halbsteif geschlagene Schlagsahne oder etwas Vanilleeis.

Tipps:

Crumble (zu deutsch: Streusel) ist eine britische Nachspeise, die während des Zweiten Weltkriegs entstanden ist. Da Mehl, Zucker und Fett knapp waren, verzichteten die Hausfrauen auf einen Kuchenboden und bedeckten einfach Obst mit Streuseln. Damals wie heute schmeckt Crumble warm besonders gut.

Heutzutage hat jeder die Grundzutaten für den Teig meist zuhause. Darum lässt sich Crumble spontan zubereiten, etwa wenn sich kurzfristig Gäste ankündigen.

Idealerweise verarbeitet man reifes Obst aus dem Garten oder vom Markt, beliebt ist unter anderem Crumble mit Pflaumen. In der kalten Jahreszeit kann es auch Obst aus der Konserve sein, zum Beispiel Aprikosen oder Pfirsiche.

Teig und Obstmischung lassen sich einfach variieren: Ersetzen Sie zum Beispiel einen Teil des Mehls durch gemahlene Mandeln, Kristallzucker durch Rohrzucker. Fügen Sie dem Obst nach Belieben etwa Sesam, Ingwerstückchen oder Rosinen zu.

test Oktober 2012

Apfel-Küchlein auf Erdbeer-Püree mit Krokant-Sahne

Für zwei Personen

2 Äpfel, Elster	300 g Erdbeeren	1 Zitrone
1 Zweig Minze	2 Eier	200 g Mehl
100 g Zucker	4 EL Puderzucker	1 TL Zimt
2 EL Krokant	1 Päckchen Vanillezucker	1 Prise Salz
1 Päckchen Sahnesteif	600 g Butterschmalz	200 g Sahne
1 EL Grand Manier	4 EL Eierlikör	250 ml trockener Weißwein

Das Butterschmalz in die Friteuse geben und auf 160 Grad erhitzen. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Die Äpfel in einen Zentimeter dicke Ringe schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Ringe mit 20 Gramm Zucker, der Hälfte des Zitronensaftes und dem Zimt marinieren. Für den Teig das Mehl sieben und die Eier trennen. Vorher einen Esslöffel Mehl zum Mehlieren abfüllen. Das Mehl zusammen mit den Eigelb, dem restlichen Zucker, dem Salz und dem Weißwein zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Apfelscheiben beidseitig in dem übrig gelassenen Mehl wenden und danach in den Teig tauchen. Anschließend in die heiße Friteuse geben und goldgelb ausbacken. Die Apfelküchlein herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Abschließend mit zwei Esslöffeln Puderzucker bestäuben. Die Sahne steif schlagen, dabei den Vanillezucker und den Sahnesteif einrieseln lassen. Die Erdbeeren putzen, waschen, trocken tupfen und halbieren. Circa 100 Gramm davon für die Garnierung zur Seite stellen. Die Erdbeeren in ein hohes Gefäß geben, den restlichen Zitronensaft, den übrigen Puderzucker, sowie den Grand Manier zugeben und pürieren. Die warmen Apfelküchlein zusammen mit der Sahne und dem Erdbeermus anrichten. Den Krokant auf die Sahne streuen, den Eierlikör darüber träufeln und mit den übrigen Erdbeerhälften, sowie der Minze garnieren und servieren.

Horst Lichter am 20. Juli 2012

Apfel-Kompott mit Amaretto-Sahne und Knusper-Mandeln

Für vier Portionen

600 g Äpfel	1 Nashi-Birne	1 Zitrone
1 Vanilleschote	1 Zimtstange	100 g Zucker, extrafein
100 ml Weißwein, trocken	100 ml Apfelsaft	100 g Butter
120 g Mandelblättchen	4 EL Puderzucker	0,5 TL Zimtpulver
500 g Sahne	1 Päckchen Sahnesteif	1 Päckchen Vanillezucker
4 EL Amaretto		

Die Nashi-Birne sowie die Äpfel schälen, halbieren, entkernen, in kleine Stücke schneiden und in einen Topf geben. Die Schale einer halben Zitrone abreiben und den Saft einer Hälfte auspressen. Das Obst mit dem Zitronensaft und -abrieb vermengen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zusammen mit der Schote, 80 Gramm Zucker, der Zimtstange, dem Weißwein und dem Apfelsaft unter das Obst rühren. Das Ganze zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 15 bis 20 Minuten zu einem Kompott garen. Anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Vanilleschote sowie die Zimtstange wieder entfernen. 100 Gramm Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen. Die Mandeln zufügen und mit dem Puderzucker und dem Zimtpulver unter Rühren goldbraun karamellisieren. Anschließend abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen, dabei den übrigen Zucker, den Vanillezucker und das Sahnesteif einrieseln lassen. Den Amaretto unter die Sahne heben. Das Obstkompott in Dessertgläser füllen, die Sahne in einem Spritzbeutel mit großer Tülle darauf verteilen und mit den karamellisierten Mandeln garnieren.

Horst Lichter am 28. April 2012

Apfel-Marzipan-Tarte

Für 2 Portionen

1 Rolle frischer Blätterteig	200 g Marzipanrohmasse	4 säuerliche, mürbe Äpfel
50 g Crème-fraîche	50 g Apfelgelee	½ TL Zimt
1 Zitrone	2 EL Mandelblättchen	2 EL brauner Zucker

Eine Tarteform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig in der Größe der Form ausschneiden und hineinlegen. Marzipan mit der groben Seite der Reibe auf den Blätterteig raspeln. Äpfel waschen, schälen und mit einem Apfelausstecher entkernen. In drei Zentimeter dicke Ringe schneiden und gleichmäßig auf den Boden legen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Crème-fraîche, Apfelgelee, Zimt und Zitronensaft verrühren und in die ausgestochenen Apfelscheiben füllen. Mandelblättchen und braunen Zucker darüber streuen. Die Tarte im Backofen auf der untersten Schiene im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft 20 Minuten backen.

Steffen Henssler am 22. Oktober 2012

Apfel-Pfannkuchen

Für 2 Portionen

2 Äpfel	1 Zimtstange	1 Päckchen Vanillezucker
100 g braunen Zucker	50 g Zimtpulver	1 Sternanis
100 g Puderzucker	150 g Mehl	350 ml Milch
1 Ei	50 g Butter	

Das Kerngehäuse des Apfels entfernen und den Apfel in Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Zimtstange, eine Prise Vanillezucker, 50 Gramm Puderzucker, den braunen Zucker, die Zimtstange und den Sternanis dazugeben. Die Apfelscheiben ebenfalls dazugeben und anbraten. Die Milch, das Mehl und das Ei miteinander verquirlen und zu einem glatten Teig verrühren. Die Zimtstange und den Sternanis aus der Pfanne entfernen. Den Teig über die Apfelscheiben in die Pfanne geben und stocken lassen, anschließend wenden. Den Pfannkuchen auf Tellern anrichten und nach Wunsch mit dem restlichen Puderzucker betreuen. Guten Appetit!

Steffen Henssler am 27. Dezember 2012

Apfel-Pita

Für 2 Portionen

1 Apfel	150 g Mehl	50 g Zucker
100 g Butter	50 ml Milch	1 Zitrone
1 Ei	2 EL Kondensmilch	Backpulver
Salz		

Mehl, Backpulver, Zucker, Butter, Milch sowie eine Prise Salz in eine Schüssel geben und mit der Hand zu einem glatten Teig kneten. Anschließend einen Apfel mit einer Reibe in feine Späne hobeln. Den Saft einer Zitrone zu den Apfelspänen geben und gut vermischen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und vier Kreise in Größe der Tarteformen ausstechen. Zwei Tarteförmchen mit Backpapier auslegen und je einen Teigkreis hinein legen. Die Ränder andrücken. Die Apfelspäne auf den Teigboden geben und verteilen. Anschließend mit den beiden restlichen Teigkreisen bedecken. Ein Ei aufschlagen, trennen, das Eigelb in etwas Kondensmilch geben und zerschlagen. Die Ei-Mischung über die Apfelpita geben und bei 200 Grad für rund 20 Minuten im Backofen backen. Die Apfelpita auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 15. 06. 2012

Apfel-Tiramisu im Glas

Für 4 Personen

5-6 Äpfel	ca. 6 EL Zucker	50 ml Apfelsaft
1 Prise Zimt	2 Blatt Gelatine	2 EL Milch
500 g Mascarpone	Calvados	1 Packung Löffelbiskuit

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und beiseite legen. Apfelviertel in Würfel schneiden. 2 EL Zucker in der Pfanne schmelzen, Apfelstücke zugeben, Apfelsaft angießen und weich dünsten. Kerngehäuse mit ca. 250 ml Wasser und 2 EL Zucker in einem Topf aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen, dann durch ein feines Sieb passieren und mit einer Prise Zimt abschmecken. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Hälfte der Gelatine-Milch unter den Mascarpone ziehen, mit Zucker und nach Wunsch auch mit Calvados abschmecken. Löffelbiskuit mit dem Zimt- Apfelwasser tränken. Die gedünsteten Äpfel pürieren, evtl. passieren und abschmecken. Restliche Gelatine-Milch darunterziehen. Löffelbiskuit, Apfelpüree und Mascarpone abwechselnd in Dessert-Gläser schichten. (Von dem restlichen Apfelpüree kann man noch Eis herstellen. Dafür das Püree mit Apfelsaft verdünnen und in der Eismaschine abfrieren.)

Jacqueline Amirfallah 17. Oktober 2012

Baiser-Physalis-Törtchen mit Kokos-Limetten-Eis

Für vier Portionen

für das Eis:

250 g Zucker	250 ml Sahne	250 ml Kokosmilch
1 Limette, unbehandelt	100 ml Limejuice	

Für die Törtchen:

200 g Mehl	120 g Butter	120 g Zucker
2 Eier (Klasse M)	250 g Physalis	1 Zitrone, unbehandelt
100 ml Weißwein	1 Vanilleschote	1 EL Speisestärke
80 g Zucker, extrafein	Salz	

Für das Eis Zucker, Sahne und Kokosmilch in einem Topf aufkochen. Die Schale einer Limette fein abreiben und den Saft pressen. Beides in den Topf geben. Den Limejuice unterrühren und die Masse mit einem Pürierstab aufmixen. Anschließend in einer Eismaschine cremig gefrieren. Für die Törtchen ein Ei trennen, das Eiweiß für später beiseite stellen. Mehl, Butterwürfel, 50 Gramm Zucker, Eigelb und eine Prise Salz in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180°C Umluft (oder 200 Grad Ober-/Unterhitze) erhitzen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und vier Tarteförmchen (circa 12 Zentimeter Durchmesser) damit auslegen. Mit einem Stück Backpapier belegen und mit Linsen beschweren. Die Böden im Backofen zehn Minuten blind backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die Physalis von den trockenen Schalenteilen befreien, waschen und halbieren. 70 Gramm Zucker in einer Pfanne schmelzen und leicht karamellisieren. Die Zitrone pressen, eine halbe Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Nun Physalis, Zitronensaft und Vanillemark zu dem Karamell geben. Mit Weißwein ablöschen und ein bis zwei Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser glatt rühren und den Sud damit abbinden. Die Masse in die vorgebackenen Mürbeteigarteleets füllen und kalt stellen. Ein weiteres Ei trennen. Das Eiweiß zusammen mit dem vorher beiseite gestellten Eiweiß und einer Prise Salz steif schlagen. 80 Gramm feinsten Zucker nach und nach einrieseln lassen und den Schnee cremig steif schlagen. Die Törtchen jeweils mit einer großzügigen Nocke Eischnee verzieren. Mit Hilfe eines Bunsenbrenners goldbraun abflämmen. Zusammen mit dem Eis servieren.

Johann Lafer am 05. Mai 2012

Bayerisches Karamell-Apfel-Körbchen

Für vier Personen

300 ml Milch	60 g Karamellbonbons, weich	1 Ei
1 EL Zucker	2 EL Speisestärke	2 Tiefkühl-Blätterteigplatten
2 Äpfel, mürbe	3 EL Honig	1 Zitrone
1 Vanilleschote	1 EL Puderzucker	Mehl, Butter

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze erhitzen. Für das Karamell die Milch aufkochen und die Bonbons darin langsam auflösen, die Milch sollte dabei nicht kochen. Das Ei trennen. Eigelb, Zucker und Speisestärke verrühren. Ein Drittel der Karamellmilch unterrühren. Diese Mischung in die restliche Karamellmilch gießen. Unter Rühren kochen, bis eine feste Crème entstanden ist. In eine Schüssel füllen und lauwarm abkühlen lassen. Die Blätterteig-Platten auf einer bemehlten Fläche 20 x 20 Zentimeter groß ausrollen und in je vier Quadrate schneiden. In die Mulden eines gefetteten Muffinblechs legen und andrücken. Die Karamellcreme nochmals durchrühren und in die Mulden füllen. Die Körbchen im Backofen auf der untersten Schiene 20 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen. Die Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln. Die Zitrone pressen, die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Den Honig in einer Pfanne schmelzen und die Äpfel darin anschwitzen. Mit dem Zitronensaft ablöschen, das Vanillemark zugeben und die Äpfel weich dünsten. Das Apfelkompott auf den fertig gebackenen Törtchen verteilen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Horst Lichter am 22. September 202

Beeren-Auflauf mit Baiser-Haube

Für vier Portionen

350 g Beeren, gemischt	750 ml Vollmilch	1 Vanilleschote
180 g Zucker	90 g Grieß	4 Eier (Kl. M)
2 cl Bitterorangenlikör	1 EL Butter	1 EL Mandelblättchen
Salz		

Die tiefgekühlten Beeren auftauen lassen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen. Die Milch mit einer Prise Salz und dem ausgekratzten Vanillemark zum Kochen bringen, dabei gelegentlich umrühren. Danach kurz vom Herd nehmen, den Grieß und 60 Gramm Zucker einrühren, wieder auf den Herd stellen und nochmals kurz aufkochen lassen. Zugedeckt etwa fünf Minuten quellen lassen, anschließend vom Herd nehmen und ein wenig abkühlen lassen. Zwei Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe verquirlen und in die lauwarmer Grießbreimasse einrühren. Nun den Eischnee vorsichtig unterheben. Feuerfeste Tassen mit Butter einfetten. Die aufgetauten Beeren mit 20 Gramm Zucker und nach Belieben mit dem Bitterorangenlikör vermengen und dann abwechselnd mit der Grießmasse schichtweise in die gefetteten Tassen füllen. Die letzte Schicht dabei ist Grieß. Im vorgeheizten Backofen für etwa zehn Minuten backen. Die übrigen zwei Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz sowie dem übrigen Zucker zu sehr steifem Schnee schlagen und den Eischnee anschließend in einen Spritzbeutel mit einer großen Sterntülle füllen. Nach den zehn Minuten Backzeit den Beerenauflauf aus dem Backofen nehmen, mit Eischnee bedecken und mit den Mandelblättchen bestreuen. Für weitere zehn Minuten goldgelb backen. Den fertigen Beerenauflauf auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Horst Lichter am 09. Juni 2012

Beeren-Grütze mit Mascarpone-Creme

Für 4 Personen

200 g Himbeeren	150 g Heidelbeeren	200 g Brombeeren
15 g Speisestärke	300 ml Johannisbeersaft	Zucker, Salz
1 Ei	100 g Mehl	ca.120 ml Milch
3 EL Butterschmalz	3 Blatt Gelatine	500 g Mascarpone

Die Beeren putzen, 100 g ganze Beeren für die Deko zur Seite stellen, größere Beeren halbieren. Speisestärke mit 2 EL Johannisbeersaft glatt rühren. 2 EL Zucker in einem Topf schmelzen, Johannisbeersaft angießen und aufkochen lassen. Dann die glatt gerührte Speisestärke einrühren und den Saft ein 2-3 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Den Topf vom Herd ziehen und die vorbereiteten Beeren in den heißen Saft geben, evtl. nachzuckern und auskühlen lassen. Aus 1 Ei, Mehl, 100 ml Milch und einer Prise Salz einen Pfannkuchenteig herstellen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 2 EL Milch in einem Topf erhitzen, die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der heißen Milch auflösen. Etwas Mascarpone mit der Gelatinemilch gut vermischen, dann alles mit restlichem Mascarpone vermischen. 100 g Mascarpone zur Seite stellen, restliche Mascarpone in Gläser füllen, abgekühlte Beerengrütze darauf geben und kalt stellen. Die Pfannkuchen in ca. 3 cm dicke Streifen schneiden, mit etwas Mascarponecreme bestreichen, je eine Beere darauf geben und einwickeln. Mit einem Zahnstocher fixieren und vor dem Servieren auf die Dessertgläser legen.

Jacqueline Amirfallah 03. September 2012

Birnen-Kompott mit Ingwer und Armen Rittern

Für 4 Personen

Für das Kompott:

1 Bio-Zitrone	5 g frischer Ingwer	4 reife Birnen
2 EL Butter	1 EL Puderzucker	40 ml Birnenschnaps

Für die Armen Ritter:

1 Brötchen vom Vortag	150 ml Milch	1 Ei
1 TL Ingwer, fein gehackt	8 Scheiben Kastenweißbrot	ca. 40 g Butter
20 g Zucker		

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Ingwer schälen und fein reiben. Die Birnen vierteln, entkernen, schälen und in dünne Schnitze schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Birnenstücke anschwitzen. Mit Puderzucker bestäuben und dem Birnenschnaps ablöschen. Zitronenschale und -saft sowie Ingwer zu den Birnen geben, ca. 100 ml Wasser angießen und aufkochen. Ca. 2 Minuten kochen lassen, dann das Kompott abschmecken und kalt stellen. Für die Armen Ritter das Brötchen in einem Cutter zu Bröseln mahlen. Milch mit dem Ei verquirlen, in eine flache Auflaufform geben, Ingwer untermischen und die Brotscheiben darin 3 Minuten ziehen lassen. Dann vorsichtig, am besten mit einer Winkelpalette, herausnehmen und in den Semmelbröseln wenden. In einer Pfanne mit Butter bei milder Hitze von beiden Seiten jeweils eine Minute braun braten. Mit dem Zucker bestreuen und mit dem Birnenkompott anrichten.

Vincent Klink 01. November 2012

Birnen-Pistazien-Strudel mit Rum-Eis

Für vier Personen

Für den Teig:

200 g Mehl	3 EL Pflanzenöl	1 Prise Salz
------------	-----------------	--------------

Für das Eis:

100 g Rosinen	50 ml Rum	100 g Zucker
250 ml Sahne	250 ml Milch	6 Eier

Für die Strudelfüllung:

8 Birnen	1 Zitrone	50 g Butter
60 g Semmelbrösel	60 g Pistazien	80 g Zucker
1 TL Zimt	80 g Butter	Mehl, Puderzucker

Für die Sabayon:

150 ml Milch	100 g Mandelblättchen	1 Vanilleschote de Tahiti
4 Eier	80 g Zucker	2 cl Amaretto

Für den Teig das Mehl, zwei Esslöffel Öl, eine Prise Salz und 120 Milliliter lauwarmes Wasser in die Knetschüssel der Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig verkneten. Zehn Minuten lang kräftig durchkneten lassen. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen, mit einem Teelöffel Öl bestreichen, mit Frischhaltefolie abdecken und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Für das Eis die Rosinen mit dem Rum und 50 Gramm Zucker aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Die Eier trennen und die Eigelbe in eine Schüssel geben. Milch und Sahne mit 50 Gramm Zucker zusammen aufkochen. Die Eigelbe mit einem Teil der heißen Milchemischung verrühren. Nun die Eimischung zur heißen Milch geben und unterrühren. Den Topf auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze unter Rühren auf 75 Grad erwärmen. (Am besten mit einem Thermometer kontrollieren.) Die Masse anschließend durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und cremig gefrieren lassen. Sobald das Eis gefroren ist, die Rumrosinen zugeben und das Eis rühren.

Die Birnen waschen und schälen. Das Kerngehäuse ausstechen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Die Zitrone auspressen und die Birnen damit marinieren. Die Pistazien hacken. 50 Gramm Butter in einer Pfanne schmelzen und die Semmelbrösel und Pistazien darin anrösten. Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Zimt zufügen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) erhitzen. Den Teig aus der Folie wickeln und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Den Teig mit dem Handrücken von der Mitte aus dünn über einem sauberen, leicht bemehlten Küchentuch ausziehen. (Wenn man das Muster des Küchentuchs erkennen kann, ist der Teig dünn genug.) 80 Gramm Butter zerlassen und den Strudelteig dünn damit bestreichen. Den Teig anschließend längs bis zur Hälfte mit der Semmel-Mischung bestreuen. Die Birnen gleichmäßig darauf verteilen, Seitenränder von vier Zentimetern einschlagen. Das Tuch am Rand leicht anheben und den Strudel vorsichtig aufrollen. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, erneut mit der flüssigen Butter bestreichen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten backen.

Für die Sabayon die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Milch mit den Mandeln, dem Vanillemark und der Schote aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Die heiße Mandelmilch durch ein Sieb zu den Eigelben gießen und über einem heißen Wasserbad nun solange aufschlagen, bis die Masse eine dicklich, cremige Konsistenz hat. Die Sabayon anschließend vom Wasserbad nehmen. Dabei etwas weiterschlagen, damit die Sabayon nicht gerinnt. Zuletzt den Amaretto unterrühren.

Den Strudel noch warm in Stücke schneiden, mit Puderzucker bestäuben, nochmal kurz unter dem Backofengrill (220°C) karamellisieren und auf Tellern anrichten. Je eine Kugel Rum-Eis und die Sabayon dazu servieren.

Johann Lafer am 17. November 2012

Birnen-Schnitten mit Zimt-Schaum

Für 4 Portionen

450g Blätterteigplatten	4 Birnen, Williams-Christ	4 Eier (Kl. M)
50 g Marzipanrohmasse	130 g Zucker	0,5 TL Zimt
1 Zitrone, unbehandelt	2 EL Butter	1 Vanilleschote
2 EL Amaretto	100 ml Weißwein, trocken	2 EL Puderzucker
4 Stangen Zimt		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Blätterteigplatten nebeneinander legen und gegebenenfalls auftauen lassen, anschließend in 12 x 12 Zentimeter große Quadrate schneiden. Die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in feine Spalten schneiden. Die Zitrone halbieren, den Saft einer Hälfte auspressen und die Birnenspalten mit dem Saft beträufeln. Die Blätterteigquadrate etwa vier Millimeter dünn ausrollen, mittig etwas Marzipanmasse mithilfe einer Reibe raspeln und darauf fächerförmig die Birnenspalten verteilen. 50 Gramm Zucker mit dem Zimt vermischen und über die Birnen streuen. Die Butter in Flöckchen gleichmäßig darauf verteilen. Ein Ei trennen und das Eigelb verquirlen. Anschließend den Teig außen mit einem Messer mehrmals einritzen und mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Die Blätterteigschnitten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und etwa 16 bis 20 Minuten im Backofen backen. Für den Amaretto-Schaum die übrigen Eier trennen. Die Vanilleschote halbieren und das Mark einer Hälfte herauskratzen. Die Eigelbe mit dem Vanillemark und dem übrigen Zucker über einem Wasserbad leicht aufschlagen. Den Amaretto und den Weißwein hinzufügen und weiterschlagen bis die Sabayon eine schöne cremige Konsistenz erhält. Die Sabayon in Tassen oder Dessertgläser füllen und mit den Zimtstangen garnieren. Die Birnenschnitten aus dem Backofen nehmen, auf Tellern anrichten, mit dem Puderzucker bestäuben und mit dem Amaretto-Schaum servieren.

Horst Lichter am 21. Januar 2012

Blätterteig-Wölkchen mit Eier-Creme und Beeren

Für zwei Personen

200 g TK-Blätterteig	250 g gemischte Beeren	1 Zitrone
3 Eier	70 g Puderzucker	20 g Mehl
350 ml Milch		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 50 Gramm Puderzucker sieben. Den Blätterteig mit Puderzucker bestäuben und den Teig flach ausrollen. Mit der Schneidewalze circa fünf Zentimeter große Rauten schneiden. Die Rauten auf ein Backblech legen, noch mal mit Puderzucker bestäuben und für circa zehn Minuten in den Backofen geben. Für die Eiercreme die Eier trennen. Die Eigelbe mit 2-3 Esslöffeln Puderzucker aufschlagen. Das Mehl sieben und unter die Masse geben. Die Schale einer halben Zitrone reiben. Den Abrieb mit der Milch aufkochen und unter die Eiercreme rühren. Die Masse dick einköcheln lassen. Die Crème mit den Blätterteigwölkchen und den gemischten Beeren auf Tellern anrichten. Mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

Horst Lichter am 30. März 2012

Butter-Kuchen vom Blech mit Sahne-Krokant

Für vier Portionen

5 Eier (Kl. M)	420 g Butter, zimmerwarm	225 g Zucker
360 g Mehl	170 ml Buttermilch	1,5 TL Backpulver
1 Zitrone, unbehandelt	2 Pck. Vanillezucker	1 TL Zimtpulver
200 g Mandelblättchen	80 g Zucker, braun	250 g Sahne
1 Pck. Sahnefestiger	4 EL Eierlikör	2 EL Krokant
Salz		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Schale der Zitrone abreiben. Den Zucker zusammen mit 300 Gramm Butter mit dem Handmixer gut schaumig rühren. Die Eier nach und nach einrühren. Die Buttermilch, eine Prise Salz, den Zitronenabrieb und ein Päckchen Vanillezucker hinzufügen. Das Backpulver und 330 Gramm Mehl sieben und ebenfalls nach und nach unterrühren. Das Backblech mit 20 Gramm Butter gut einfetten, mit 30 Gramm Mehl bestreuen und den Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Die Mandelblättchen, den braunen Zucker sowie den Zimt gut vermengen und über dem Teig verteilen. 100 Gramm Butter in Flöckchen ebenfalls über den Teig geben und für etwa 20 Minuten goldgelb backen. Währenddessen die Sahne steif schlagen, dabei das zweite Päckchen Vanillezucker und den Sahnefestiger einrieseln lassen. Den noch warmen Butterkuchen mit der Schlagsahne auf Desserttellern anrichten. Die Sahne mit dem Krokant bestreuen, mit dem Eierlikör beträufeln und servieren.

Horst Lichter am 21. April 2012

Buttermilch-Crêpe mit Mandarinen-Sahne

Für 2 Personen

5 Mandarinen	100 g Magerquark	2 EL Honig
150 g Sahne	350 ml Buttermilch	2 Eier
180 g Mehl	1 EL Zucker	2-3 EL Butterschmalz
Puderzucker		

Vier Mandarinen halbieren und den Saft auspressen. Mandarinenensaft mit Quark und Honig sehr gut verrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig den aromatisierten Quark unterheben und kühl stellen. Für die Crêpes Buttermilch, Eier, Mehl und Zucker zu einem glatten Teig verrühren. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus dem Teig dünne Crêpes ausbacken. Die restliche Mandarine gut schälen, in Spalten teilen und diese klein schneiden. Die Crêpes dreieckig zusammen falten, auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Etwas Mandarinen-Sahne darauf geben und mit geschnittenen Mandarinen bestreut servieren.

Vincent Klink 20. Dezember 2012

Buttermilch-Pfannkuchen mit Zwetschgen-Kompott

Für vier Personen

Für das Kompott	50 g Zucker	1 Stange Zimt
200 ml Rotwein	400 g Zwetschgen, Tk	Für die Pfannkuchen
2 Eier	200 ml Buttermilch	150 g Mehl
1 TL Zucker	1 Prise Salz	50 g Butter
Puderzucker		

50 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Die Zimtstange zugeben und mit Rotwein ablöschen. Die Hälfte der Zwetschgen zugeben und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten einkochen lassen. Gelegentlich umrühren. Anschließend die restlichen Zwetschgen zugeben und zwei bis drei Minuten im Sud erwärmen. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Für den Pfannkuchen die Eier mit Buttermilch, Mehl, Salz und 150 Gramm Zucker verquirlen. Bei Klümpchen den Teig durch ein feines Sieb gießen. Jeweils einen halben Teelöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und jeweils zwei Pfannkuchen von etwa zehn Zentimeter Durchmesser ausbacken. Den restlichen Teig ebenso verarbeiten. Die Buttermilchpfannkuchen auf Tellern auslegen. Das Zwetschgenkompott daneben anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Horst Lichter am 27. Oktober 2012

Cappuccino von geschmortem Rhabarber

Für zwei Personen

4 Stangen Rhabarber	1 Zitrone	3 EL Himbeergelee
30 ml Mandellikör	100 ml Orangensaft	300 ml Milch
5 EL Puderzucker	1 TL Kakaopulver	1 Vanilleschote

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Rhabarber schälen, in circa eineinhalb Zentimeter große Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben. Das Himbeergelee in einen kleinen Topf geben, kurz erwärmen bzw. leicht karamellisieren lassen und mit dem Orangensaft ablöschen. Das Ganze beiseite ziehen, glattrühren, gegebenenfalls noch etwas Puderzucker unterrühren und über den Rhabarber verteilen. Die Auflaufform mit Alufolie verschließen und im Backofen 20 Minuten lang schmoren. Die Schale von der Zitrone reiben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote, etwas Abrieb der Zitrone, dem Mandellikör sowie dem restlichen Puderzucker stark erwärmen, aber nicht kochen. Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und bei Zimmertemperatur etwas abkühlen lassen. Den entstandenen Rhabarber-Schmor-Sud in einen kleinen Topf umfüllen und noch etwas einköcheln lassen. Zum Anrichten den Rhabarber in ein dekoratives Glas geben. Den Schmor-Sud darüber träufeln, die Vanille-Milch schaumig aufmixen und nur den Schaum vorsichtig abheben. Dann auf den geschmorten Rhabarber geben. Den Cappuccino vom geschmorten Rhabarber auf Tellern anrichten, mit dem Kakaopulver garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 11. Mai 2012

Crêpes mit Soße aus Rosenwasser, Anis-Likör, Orange

Für vier Personen

Crêpes:

0,5 Orange, unbehandelt	3 Eier	250 ml Milch
100 g Mehl	50 g Butter, flüssig, warm	1 EL Rosenwasser
Öl, Salz		

Soße:

7 Orangen	1 Blatt Gelatine	1 Granatapfel, klein
1 – 2 EL Honig	1 Msp. Vanillemark	0,5 Stange Zimt
40 g Butterflöckchen, kalt	1 – 2 EL Ouzo	1 Zweig Thymian, klein
50 g Marzipan		

Crêpes::

Etwa einen halben Teelöffel Schale der Orange abreiben. Eier, Milch, Mehl, Salz, Orangenschale, Butter und Rosenwasser zu einem glatten Teig verrühren, durch ein Sieb gießen und etwas ruhen lassen. In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen und aus dem Crêpeteig nacheinander acht dünne Pfannkuchen backen, zu Dreiecken zusammen falten und zugedeckt warm stellen.

Soße:

Drei Orangen mit einem Messer schälen, so dass auch das Weiße entfernt ist und die Filets heraus lösen. Den Saft der filetierten Orangen ausdrücken und den Saft der restlichen vier Orangen hinzufügen. Den Granatapfel halbieren und mit Hilfe eines Kochlöffels oder Schöpfkelle die Kerne ausklopfen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Orangensaft mit dem Honig aufkochen, das Vanillemark mit dem Zimt hinzufügen und bei kleiner Hitze etwas einköcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Gelatine ausdrücken und in dem Orangensaft auflösen. Die Butter in kleinen Flöckchen hinein rühren. Mit dem Ouzo abschmecken, den Thymianzweig einlegen und bei Bedarf mit Honig oder Zucker abschmecken, nun die Orangenfilets zugeben und kurz erwärmen. Die Crêpes auf vorgewärmte Teller legen und die Orangenfilets mit den Orangensoße darüber verteilen. Das Marzipan in kleine Stücke zerpfücken, mit den Marzipanstücken und Granatapfelkernen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 15. Juni 2012

Cranberry-Apfel-Törtchen und 'Ahorn-Preußen'

Für vier Personen

Törtchen:

50 g Cranberries, getrocknet	100 ml Calvados	4 Äpfel, rotschalig
1 Zitrone, unbehandelt	200 g Butter	200 g Zucker
4 Eier	250 g Mehl	1,5 TL Backpulver
Puderzucker	Butter zum Ausreiben	Salz

Ahorn-Preußen:

1 Blätterteig, frisch	50 g Sbrinz	100 ml Ahornsirup
-----------------------	-------------	-------------------

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Törtchen:

Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Die Cranberries in Calvados marinieren. Die Äpfel in Würfel schneiden und mit Zitronensaft mischen. Die Butter schaumig rühren. Zucker, Eier und Salz dazugeben und weiterrühren. Zitronenabrieb, Mehl und Backpulver ebenfalls dazu geben. Die Äpfel und Cranberries dazu geben. In gebutterte Förmchen oder Tassen geben. Die Törtchen circa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Mit Puderzucker bestreuen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Ahorn-Preußen:

Den Teig entrollen. Die Hälfte des fein geriebenen Käses darauf verteilen, mit einem Nudelholz leicht andrücken, wenden und wiederholen. Von beiden Seiten bis zur Mitte aufrollen und in fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Zehn Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Auf ein Gitter geben und mit dem Ahornsirup bestreichen.

Andreas C. Studer am 05. Oktober 2012

Crème brûlée mit Zitrus-Früchten

Für 4 Personen

130 ml Milch	320 ml Sahne	150 g brauner Zucker
4 Eigelb	1 Ei	1 Vanilleschote
2 Bio-Zitronen	1 Orange	1 Grapefruit

Milch, Sahne, 40 g Zucker, Eigelbe, Ei und Vanillemark verrühren (nicht schaumig rühren). Die Masse etwa 40 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 160 Grad vorheizen. Masse durch ein Sieb geben und auf vier hitzebeständige Förmchen (ca. 200 ml Inhalt) verteilen. Die Crème im Wasserbad im Ofen ca. 50 Minuten langsam garen. Herausnehmen und abkühlen lassen (am besten über Nacht). Zitronen heiß abspülen und trockenreiben. Die Schale fein abreiben. Zitronen, Orange und Grapefruit dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Den Saft dabei auffangen. Den aufgefangenen Zitrusfrüchtesaft, (ca. 200 ml, evtl. mit Orangensaft auffüllen) und 70 g Zucker sirupartig einkochen lassen. abkühlen lassen. Zitronenschale unterrühren. Sirup über die filetierten Früchte geben und etwa 10 Minuten marinieren. Vor dem Servieren, übrige 40 g Zucker auf der Crème brûlée verteilen. Den Zucker mit einem Bunsenbrenner oder unter dem heißen Backofengrill goldbraun karamellisieren lassen. Die Crème mit den Zitrusfrüchten und Sirup anrichten.

Jörg Sackmann 13. November 2012

Die Kuh frisst sonntags nur Sauerklee

Für vier Personen

Soße:

1 Zitrone, unbehandelt 50 ml Amaretto Zucker

Blätterteighippen:

1 Platte Blätterteig Puderzucker

Oxalisschäumchen:

15 Blätter Oxalis 100 g Zucker 4 Eier

Eis:

500 ml Sahne 8 Karamellbonbons 1 Schote Vanille

3 Eier 2 EL Zucker

Soße:

Von der Zitrone Zesten abreißen und den Saft auspressen. Den Amaretto in einen Topf geben und reduzieren lassen. Etwas Zucker dazu geben und zu einem Karamell kochen. Etwas Zitronensaft und die Zitronenzesten dazu geben und abkühlen lassen. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Blätterteighippen:

Den Blätterteig aufrollen und noch etwas mit dem Nudelholz plattrollen. Zurechtschneiden und mit Puderzucker bestreuen. Für circa sechs Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Oxalisschäumchen:

Die Oxalixblätter in einem Mixer mit dem Zucker klein hacken. Vier Eiweiß steif schlagen und mit zwei Drittel des Oxalis-Zuckers vermengen.

Eis:

Die Sahne mit den Karamellbonbons und der aufgeschlitzten Vanilleschote in einem Topf aufkochen lassen. Drei Eigelbe mit dem Zucker aufschlagen und vorsichtig unter die Masse rühren, dann zur Rose abziehen. Durch ein Sieb streichen und in die Eismaschine geben. Die Blätterteighippen mit dem Eis und der Karamellsoße in ein Schälchen geben. Den Oxalisschaum daneben setzen und mit dem übrig gebliebenem Oxaliszucker bestreuen.

Lea Linster am 09. November 2012

Dreimal Erdbeere

Für vier Personen

Erdbeer-Caipirinha-Shooter:

2 Limonen, unbehandelt	300 g Erdbeeren, TK	2 EL Zucker, braun
2 cl Cachaca-Rum	0,2 l Prosecco	

Vanillepudding-Gratin:

0,5 Zitrone	1 Schale Erdbeeren	1 EL Puderzucker
400 g Vanillepudding, kalt	1 Schote Vanille	2 Eier
2 EL Zucker		

Erdbeertiramisu:

0,5 Orange, unbehandelt	8 Löffelbiskuits, gezuckert	3 Tässchen Espresso, kalt
2 cl Amaretto	150 g Mascarpone	0,5 Schote Vanille
2 EL Zucker	0,5 Schale Erdbeeren	1 TL Zimtpulver
Erdbeermark		

Erdbeer-Caipirinha-Shooter:

Die Schale der Limonen abreiben, den Saft auspressen. Die gefrorenen Erdbeeren mit Limonensaft, -abrieb, Zucker, Rum und Prosecco zu einem eisigen Shooter mixen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Vanillepudding-Gratin:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Erdbeeren putzen, vierteln, mit Puderzucker und Zitrone abschmecken. Den Vanillepudding mit Vanillemark und Eigelb glatt rühren. Das Eiweiß mit Zucker aufschlagen, unterheben und in kleine Förmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten gratinieren.

Erdbeertiramisu:

Die Schale der Orange abreiben, den Saft auspressen. Die Löffelbiskuits in kleine Gläser verteilen, mit kaltem Espresso, Orangensaft und Amaretto tränken. Mascarpone mit Orangenschale, Vanillemark und Zucker abschmecken und darauf geben. Die Erdbeeren putzen, vierteln, mit Erdbeermark marinieren und darauf geben. Mit Zimtpulver bestreuen.

Alexander Herrmann am 04. Mai 2012

Eckball

Für vier Personen

Mousse au Chocolat:

2 Eier	0,5 Schote Vanille	240 g Kuvertüre, weiß
1,5 – 2 Blatt Gelatine	2 cl Orangenlikör	350 g Sahne

Sablé:

130 g Butter	100 g Puderzucker	50 g Eigelb
240 g Mehl	12 g Kakao	

Maltodextrin:

1 Schote Vanille	270 ml Öl	50 g Zucker
105 g Maltosec		

Hippengebäck:

2 Eier	60 g Zucker	60 g Butter, zerlassen
60 g Mehl	0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt
Vanille, Salz		

Eis:

400 ml Milch	600 ml Sahne	230 g Zucker
260 g Eigelb	200 g Kuvertüre, dunkel	

Dekoration:

Honey Cress	Lemon Cress	Atsina Cress
-------------	-------------	--------------

Mousse au Chocolat: Ein Ei mit einem Eigelb und dem Mark der Vanilleschote steif schlagen und kalt stellen. Im Wasserbad die Kuvertüre zergehen lassen. Die Gelatine einweichen, in Orangenlikör auflösen und zu der Eimasse geben, dann das Ganze passieren. Jetzt die Eimasse zu der Kuvertüremilch geben und in kaltem Wasserbad kalt schlagen. Wenn die Masse abgekühlt ist, nach und nach die steif geschlagene Sahne unterheben. In eine Form oder den vorgesehenen Teller geben, abdecken und bis zum Anrichten kalt stellen. Den Backofen auf 165 Grad vorheizen. Sablé: Butter, Puderzucker, Eigelb, Mehl und Kakao gut miteinander vermischen und anschließend auf einem Blech ausrollen. Dieses im vorgeheizten Backofen circa acht bis zehn Minuten backen. Die Masse anschließend auskühlen lassen und bröseln.

Maltodextrin: Die Vanilleschote auskratzen und mit dem Öl und dem Zucker vermischen. Anschließend das Maltosec hinzu geben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Hippengebäck: Für die Hippenflagge Eier, Zucker, Butter, Mehl, Abrieb der Zitrone und Orange und jeweils etwas Vanille und Salz miteinander verrühren und für zehn Minuten kalt stellen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech dünn in gewünschter Form auftragen. Im vorgeheizten Backofen backen, bis die Hippen goldgelb sind.

Eis: Die Milch und die Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Den Zucker so lange mit der Milch und Sahne verrühren, bis er sich aufgelöst hat. Jetzt das Eigelb untermischen und anschließend die gesamte Masse in die Eismaschine geben. Die Kuvertüre auflösen und kurz bevor die Eismasse fertig gefroren ist, die flüssige Kuvertüre in die Masse hineinlaufen lassen.

Dekoration: Das weiße Mousse in tiefe Teller füllen, darauf die Sablé-Brösel geben. Die verschiedenen Kresse-Sorten dicht auf das Schokoladenbeet „pflanzen“. Jetzt mithilfe eines Lineals eine Maltodextrin-„Eckmarkierung“ auf den Teller streuen. Die Hippenflagge einsetzen und eine Nocke Eis als Eckball dazugeben.

Nelson Müller am 01. Juni 2012

Eier-Pfannkuchen mit Kirsch-Kompott und Guss

Für 4 Portionen

1 Glas Schattenmorellen (720 ml)	100 ml Rotwein	20 g Speisestärke
1 TL Piment, gemahlen	3 EL Honig	4 Eier (Kl. M)
300 ml Milch	250 g Mehl	0,5 TL Backpulver
5 TL Butter	100 ml Sahne	1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Mandelblättchen	1 EL Puderzucker	Salz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Für das Kompott die Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. 200 Milliliter des Kirschsafte zusammen mit dem Rotwein aufkochen lassen. Die Speisestärke mit dem Piment und fünf Esslöffeln Kirschsafte verrühren, in den köchelnden Saft einrühren und damit binden. Anschließend den Honig einrühren, die Kirschen unterheben und beiseite stellen. Drei Eier mit der Milch und einer Prise Salz verrühren, das Mehl und das Backpulver unterrühren. Portionsweise vier Teelöffel Butter in der Pfanne erhitzen und aus dem Teig nacheinander vier Pfannkuchen backen. Jeden Pfannkuchen mit einem guten Esslöffel Kirschkompott bestreichen und schräg in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit einem Teelöffel Butter einfetten und die Pfannkuchenstücke schön dekorativ darin verteilen. Die Sahne hinzufügen. Das übrige Ei trennen und das Eigelb mit dem Vanillezucker schaumig rühren. Anschließend das Eiweiß steif schlagen und unter die Eigelb-Zuckermasse heben. Die komplette Masse gleichmäßig auf den Pfannkuchenröllchen verteilen, mit den Mandelblättchen bestreuen und für etwa zehn Minuten im Backofen backen. Abschließend aus dem Backofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und den restlichen Kirschkompott dazu reichen. Dazu schmeckt eine Eierlikörsahne!

Horst Lichter am 11. Februar 2012

Eis-Bombe mit Himbeer-Eis

Für vier Personen

Himbeersorbet:

0,25 Zitrone 0,5 Orange 500 g Himbeeren
100 g Zucker

Pistazienmarzipan:

35 g Marzipan 35 g Pistazien 1 EL Puderzucker
1 EL Kirschwasser 1 EL Eiweiß

Pistazienparfait:

100 g Zucker 4 Eier 150 g Sahne
1 Rezept Pistazienmarzipan

Vanilleeis:

1 Schote Vanille 250 ml Milch 110 g Zucker
4 Eier 250 g Sahne

Himbeersorbet:

Den Saft der Zitrone und der Orange auspressen. Himbeeren, Zucker, Zitronen- und Orangensaft zusammen in einem Mixer glatt pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Hilfe einer Eismaschine zu einem Sorbet rühren. Fertiges Sorbet in einem Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und bis zum Gebrauch in das Gefrierfach stellen.

Pistazienmarzipan:

Marzipan, Pistazien, einen gehäuften Esslöffel Puderzucker, etwas Kirschwasser und flüssige Eiweiß zusammen in den Blitzhacker geben und zu einer grünen Marzipanpaste verarbeiten.

Pistazienparfait:

Zucker mit 30 Milliliter Wasser in einem kleinen Topf so lange kochen, bis ein heller Zuckersirup entsteht. Vier Eigelbe in einen Schlagkessel aus Metall geben und mit dem Schneebesen des Handrührers verrühren. Dabei den Zuckersirup eintröpfeln lassen. Die Eismasse so lange schlagen, bis sie hellgelb und luftig ist. Erst dann das Pistazienmarzipan darunter rühren und zum Schluss noch die steif geschlagene Sahne.

Vanilleeis:

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch mit der Hälfte des Zuckers aufkochen, die Vanilleschote und das Mark dazu geben. Zugedeckt etwa zehn Minuten ziehen lassen und die Schote wieder herausnehmen. Die Eigelbe zusammen mit dem restlichen Zucker mit dem Schneebesen des Handrührers schaumig schlagen. Die heiße Milch darunter rühren und die Masse bei kleiner Hitze so lange erwärmen, bis sie dicklich wird. Dabei muss man ständig mit dem Holzlöffel rühren und die Masse darf auf keinen Fall kochen, sonst gerinnt das Eigelb. Die Crème vom Herd nehmen, die kalte Sahne darunter rühren, durch ein Haarsieb passieren und ganz abkühlen lassen. Erst dann in die Eismaschine füllen.

Lea Linster am 28. Dezember 2012

Erdbeer-Eierlikör-Torte

Für 1 Torte von 20 cm::

250 g Amarettini	100 g Butter	50 g Walnusskerne
300 g Mascarpone	125 g Zucker	2 EL Vanillezucker
5 cl Eierlikör	500 g Erdbeeren	1 Zitrone, unbehandelt
50 g Puderzucker	1 Päckchen Erdbeer-Tortenguss	250 ml Wasser

Die Amarettini in einem Gefrierbeutel zerbröseln. Die Butter zerlassen und mit dem Bröseln vermischen. Die Masse anschließend in eine Springform (Ø 20 Zentimeter) füllen, den Boden gut andrücken. Die Brösel etwa drei Zentimeter am Rand hoch drücken, damit später die Füllung nicht ausläuft. Kalt stellen. Die Walnusskerne fein hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Abkühlen lassen. Die Mascarpone mit 50 Gramm Zucker, dem Vanillezucker, den Walnüssen und dem Eierlikör mit den Schneebesen des Handrührgerätes kurz aufschlagen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Die Masse dekorativ auf den vorbereiteten Boden spritzen und erneut kalt stellen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Anschließend die Erdbeeren abbrausen, trocknen und putzen. Je nach Größe halbieren. Mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft marinieren. Die Erdbeeren auf der Mascarponecreme verteilen und wieder kalt stellen. Den Tortenguss zubereiten, dafür das Pulver mit 75 Gramm Zucker in einem kleinen Topf verrühren. Nach und nach 250 Milliliter kaltes Wasser unterrühren. Unter Rühren aufkochen lassen. Sobald es kocht, vom Herd nehmen und den Guss mit einem Löffel über den Erdbeeren verteilen und fest werden lassen. Die Erdbeer-Eierlikör-Torte auf einer Platte anrichten und servieren.

Horst Lichter am 30. Juni 2012

Erdbeer-Pfannkuchen

Für 2 Portionen

2 Eier	1 Prise Salz	30 g Zucker
50 g Mehl	50 ml Milch	12 Erdbeeren
30 g Butter	Puderzucker	

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit Zucker, Mehl und der Milch verrühren und den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Erdbeeren putzen und halbieren. Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen, mit einem Esslöffel Puderzucker bestäuben und die Hälfte der Erdbeeren mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne legen. Die Hälfte des Teiges darauf geben und bei mittlerer Hitze goldbraun backen. Den Pfannkuchen wenden und von der zweiten Seite ebenfalls goldbraun backen. Mit den restlichen Erdbeeren und dem Teig ebenso verfahren.

Steffen Henssler am 21. 08. 2012

Espresso-Sabayon mit Orangen-Panna-Cotta

Für 4 Personen

Panna-Cotta:

3 Orangen, unbehandelt	1 l Sahne	60 g Zucker
1 – 2 Schoten Vanille	20 g Pfeffermischung	7 Glatt Gelatine

Orangenhippe:

3 Orangen, unbehandelt	300 g Puderzucker	120 g Mandelgrieß
120 g Mehl	120 ml Butter, flüssig	

Vanille-Malto:

270 g Sonnenblumenöl	50 g Zucker	2 Schoten Vanille
150 g Malto		

Zabaglione:

6 Eier	120 g Zucker	150 ml Espresso, doppelt
100 ml Champagner	50 ml Marsala	40 ml Kaffeelikör

Orangenfilets:

3 Orangen	2 Sternanis	50 ml Orangenlikör
1 Schote Vanille		

Anrichten:

8 Himbeeren	3 Zweige Minze	
-------------	----------------	--

Panna-Cotta:

Die Schale der Orangen abreiben. Die Sahne mit Orangenabrieb, Zucker, Vanillemark und Pfeffer aufkochen, eingeweichte Gelatine hinzugeben und zum Abkühlen in kleine Eiernäpfchen füllen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Orangenhippe:

Die Schale von drei Orangen abreiben und den Saft von zwei Orangen auspressen. Puderzucker, Orangensaft- und abrieb, Mandelgrieß, Mehl und flüssige Butter miteinander verkneten, auf Backpapier streichen und im vorgeheizten Backofen goldgelb backen.

Vanille-Malto:

Öl mit Zucker und dem Mark der Vanilleschoten verkneten und das Malto einrieseln lassen. In einer beschichteten Pfanne wie Streusel kurz anbraten.

Zabaglione:

Zwei Eier, vier Eigelbe, Zucker, Espresso, Champagner, Marsala und Kaffeelikör über einem Wasserbad schaumig schlagen und im Cocktailglas servieren.

Orangenfilets:

Die Orangen filetieren und mit Sternanis, Orangenlikör und Vanillemark einkochen.

Anrichten:

Die Panna-Cotta auf einem großen Teller stürzen. Das Cocktailglas mit der Zabaglione auf den Teller stellen. Die Orangenhuppen, das Vanille-Malto und die Orangenfilets dekorativ anrichten. Mit Himbeeren und Minzeblättchen garnieren.

Mario Kotaska am 13. Januar 2012

Feigen-Tarte mit Pinien-Kernen und Joghurt-Minz-Sorbet

Für 4 Portionen

8 Feigen	50 g Pinienkerne	200 g Butter
50 g Zucker	1 Rolle Blätterteig	1 Ei (M)
2 Zitronen, unbehandelt	1 Bund Minze	200 ml Weißwein
2 Blatt Gelatine	500 g Naturjoghurt	Butter
Puderzucker		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Feigen waschen und in dicke Scheiben schneiden. Die Pinienkerne grob hacken. 50 Gramm Zucker und die Butter in einem Topf karamellisieren, die Pinienkerne zugeben und anbräunen. Eine beschichtete Backform (circa 20cm Durchmesser) mit Butter ausfetten, den Karamell hineingießen. Anschließend den Blätterteig ausrollen. Das Ei trennen. Die Feigenscheiben gleichmäßig auf dem Karamell verteilen und mit dem Blätterteig bedecken. Die Ränder gut an der Form andrücken und auf der Oberseite mit dem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen. Für das Sorbet die Zitronenschale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Minze abbrausen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und grob zerkleinern. Den Zitronensaft, den übrigen Zucker sowie den Weißwein in einem Topf erhitzen und fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen, die Minze zugeben und zehn Minuten ziehen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser fünf Minuten einweichen, gut ausdrücken und in dem Zitronen-Minzesud auflösen. Den Joghurt zugeben, verrühren und in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die Tarte nach dem Backen auf eine Platte stürzen und in Stücke schneiden. Die Tarte zusammen mit einer Kugel Minzsorbet auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Johann Lafer am 07. Januar 2012

Fränkische Nonnen-Fürzchen

Für 4 Personen

Teig:

3 Eier	2 EL Honig	50 g Mandeln, gemahlen
100 g Mehl	1 Prise Salz	

Weincreme:

0,5 l Weißwein, fruchtig	2 Eier	3 – 4 EL Zucker
2 EL Wasser, heiß	1 Pck. Vanille-Puddingpulver	250 ml Sahne

Fertigstellung:

Fett

Teig:

Zwei Eier mit einem Eiweiß und Honig kräftig aufschlagen. Mandeln, Mehl und Salz unterarbeiten und zu einem festen Teig verkneten. Zugedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Weincreme:

Den Weißwein zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Eier trennen. Zwei Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen dann zwei Esslöffel heißes Wasser unterrühren. Mit dem Vanille-Puddingpulver gut schaumig schlagen. Anschließend die Eigelbmasse in den Weißwein geben und unter Rühren aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und immer wieder rühren. Zwei Eiweiße zu Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse rühren. Die Sahne schlagen und vorsichtig unter die Weincreme heben.

Fertigstellung:

Den Teig etwa fingerdick ausrollen und Rauten oder Quadrate mit zwei bis drei Zentimeter Seitenlänge ausschneiden. Die Nonnenfürzchen heißem Fett schwimmend goldbraun ausbacken, abtropfen lassen, anrichten und mit der Soße überzogen servieren.

Stefan Marquard am 20. Januar 2012

Früchte im Bier-Teig

Für 2 Portionen

250 ml Bier	125 g Mehl	2 Eigelb
1 TL Backpulver	Banane, Apfel	Birne oder Erdbeeren
Pflanzenöl	Puderzucker	

Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Bier vermengen. Das Backpulver hinzufügen und gegebenenfalls noch etwas Bier hinzufügen, um einen cremigen Teig zu erhalten. Die Eier aufschlagen, im Ganzen mit in den Teig geben und alles gut vermengen. Die Banane schälen und gemeinsam mit den weiteren Früchten in mundgerechte Stücke schneiden. Diese anschließend (nach Belieben) in Mehl wenden, damit der Teig besser an den Früchten kleben bleibt. Die Fruchtstücke in den Teig geben und alles vorsichtig aber gründlich vermengen. Einen Topf zur Hälfte mit Öl füllen und dieses stark erhitzen. Die Früchte im Teigmantel nun aus der Schüssel nehmen und in das heiße Öl geben. Sobald diese kross und goldbraun sind, die Fruchtstücke mit einem Schaumlöffel aus dem Öl nehmen und auf ein Stück Küchenrolle legen, damit das überschüssige Fett abtropfen kann. Schließlich die Früchte im Teigmantel auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Steffen Henssler am 23. 04. 2012

Frühling-Gefühle

Für vier Personen

Smoothie:

1 Gurke	0,5 Ananas	1 Bund Basilikum
1 Limette	1 Orange	Minze
Ingwer		

Sorbet:

1 Zitrone	500 g Johannisbeeren, schwarz	120 g Zucker
200 g Wasser	Brombeersaft	

Obstsalat mit Gewürzsirup:

80 g Zucker	1 TL Koriandersamen	1 TL Kardamomkapseln
120 ml Wasser	1 Mango	1 Apfel, grün
1 Melone, klein	1 Orange	1 Zitrone
1 Granatapfel	2 Zweige Rosmarin	

Smoothie (grün)::

Die Gurke und Ananas schälen. Basilikum, Minze und ein kleines Stück Ingwer grob hacken. Den Saft der Zitrone und der Orange auspressen. Alle Zutaten im Mixer pürieren.

Sorbet (dunkelrot):

Den Saft der Zitrone auspressen. Johannisbeeren, Zucker, Wasser, Zitronensaft und einen Schuss Brombeersaft mischen, mixen, passieren und gefrieren.

Obstsalat mit Gewürzsirup (gelb):

Den Zucker, die Koriandersamen und die grob zerstoßenen Kardamomkapseln mit dem Wasser zu einem feinen Sirup kochen. Den Sirup abkühlen lassen und durch ein Haarsieb passieren. Mango, Apfel und Melone schälen, entkernen und in lange, dünne Streifen schneiden. Den Saft der Orange und der Zitrone auspressen und über den Obstsalat geben. Mit Granatapfelkernen und Rosmarin garnieren.

Lea Linster am 27. April 2012

Französischer Zwiebel-Kuchen

Für 2 Portionen

300 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Pack. Trockenhefe	$\frac{1}{2}$ TL Salz
1 EL Olivenöl	160 ml lauwarmes Wasser	200 g weiße Zwiebeln
2 rote Paprikaschoten	12 Sardellenfilets (in Öl)	2 TL Fenchelsaat
8 EL Olivenöl	100 g schwarze Oliven	1 Knoblauchzehe
2 EL krause Petersilie	Meersalz	Mehl

Für den Teig Mehl mit Salz und Hefe in einer Schüssel mischen, Olivenöl und Wasser zugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten geschmeidigen Teig verarbeiten. Abgedeckt 15 Minuten gehen lassen. Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Paprikaschoten vierteln, putzen, entkernen, in feine Streifen schneiden. Sardellenfilets im Sieb abtropfen lassen. Fenchelsaat im Mörser grob zerstoßen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zusammenkneten und sehr dünn zu einem Rechteck (40x25 cm) ausrollen. Den Boden des Backblechs mit dem Teig belegen. Überlappenden Teig leicht einschlagen, zu einem Rand formen und gut andrücken. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und dünn mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln und würzen. Zuerst Zwiebeln, dann Paprikastreifen, Fenchelsaat, Oliven und Sardellen gleichmäßig darauf verteilen. Mit vier Esslöffeln Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 20 Minuten backen. Knoblauch fein hacken und mit der Petersilie mischen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und sofort mit der Petersilien-Knoblauch-Mischung und Meersalz beträufeln. Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

Steffen Henssler am 22. November 2012

Gebackene Birne mit Rotwein-Schaum

Für vier Portionen

100 g Zucker	500ml Rotwein, trocken	1 Zimtstange
2 Gewürznelken	1 Vanilleschote	5 Eier (Gr. M)
200 g Weißbrot (Brioche)	50 g Haselnüsse, gemahlen	2 Birnen, groß
1 Zitrone, unbehandelt	50 g Mehl	3 EL Pflanzenöl
Puderzucker		

Für den Rotweinschaum den Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren und mit dem Rotwein ablöschen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Das Vanillemark zusammen mit den Nelken und der Zimtstange zum Rotwein geben und bei milder Hitze auf etwa 200 Milliliter einkochen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen und in eine Schlagschüssel geben. Drei Eier trennen, die Eigelbe zufügen und alles über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Herd nehmen und weitere ein bis zwei Minuten schlagen, damit der Schaum nicht gerinnt. Für die gebackenen Birnen das Weißbrot grob würfeln und in einer Küchenmaschine fein mahlen. Mit den Haselnüssen mischen und in eine flache Schale geben. Anschließend die Birnen schälen und links und rechts vom Kerngehäuse in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Birnenscheiben mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Die übrigen zwei Eier in einer flachen Schale verquirlen. Die Birnenscheiben nun in dem Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und in den Weißbrot-Bröseln panieren. Das Pflanzenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Birnenscheiben portionsweise darin goldbraun ausbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die gebackenen Birnen auf Tellern anrichten, mit etwas Puderzucker bestäuben und zusammen mit dem Rotweinschaum servieren.

Horst Lichter am 25. August 2012

Gebackene Erdbeeren mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

250 g Erdbeeren	19 Eier	2 Vanilleschoten
125 g Puderzucker	175 g Mehl	225 g Zucker
500 ml Sahne	1000 ml Milch	1 Prise Salz
Pflanzenöl		

Vier Eier aufschlagen und trennen. Das Mehl mit den Eigelben, der Hälfte der Milch, Salz und dem Mark einer Vanilleschote vermengen und quellen lassen. Das Eiweiß zu dem Puderzucker geben und steif schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Masse geben. Die Erdbeeren waschen, am Grün anfassen und vorsichtig in den Teig tauchen. Das Pflanzenöl erhitzen und die Erdbeeren darin frittieren. Für den Vanilleschaum neun Eier trennen. Sechs ganze Eier mit den Eigelben und mit der Hälfte des Zuckers über dem Wasserbad schaumig schlagen. Nebenbei die Milch, die Sahne und den restlichen Zucker zum Kochen bringen. Dieses zu der Eimasse geben und weiter schlagen. Die Erdbeeren abtropfen, mit Puderzucker bestreuen, neben der Vanillesoße anrichten und servieren.

Nelson Müller am 04. Mai 2012

Gebratener Gewürz-Kuchen, Mango-Chili-Sorbet

Für vier Personen

Kuchen:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone	240 g Zucker
4 Eier	1 Schote Vanille	0,5 TL Zimt, gemahlen
0,5 TL Fenchelkörner, gemahlen	100 g Butter, sehr weich	150 g Olivenöl, mild
50 ml Milch	220 g Mehl	25 g Kakaopulver
4 g Backpulver	Butter und Mehl	Zucker und Butter

Tränke und Fertigstellung:

0,5 l Wasser	1 EL Chai	150 ml Milch
Zucker	Zucker	Butter, braun

Sorbet:

0,5 – 1 Zitrone	150 ml Wasser	80 g Zucker
2 kg Mangos, reif, weich	1 TL Chiliflocken, mild	Puderezucker

Anrichten:

Himbeermark	Himbeeren	Feigen
Minzeblättchen		

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Kuchen:

Einen Teelöffel Schale der Orange abreiben. Den Saft der Zitrone auspressen. Zucker, Eier, Orangenabrieb, Vanillemark, Zimt und Fenchel mit dem Schneebesen einer Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Nach und nach die Butter hineinrühren. Mit einem Stabmixer das Olivenöl mit Milch und Zitronensaft durchrühren und mit dem Schneebesen unter die Schaummasse rühren. Mehl, Kakao und Backpulver zusammen versieben und unter die Schaummasse heben. Drei Zentimeter hoch in ein gebuttertes und bemehltes Backblech füllen und im vorgeheizten Backofen circa 35 Minuten backen.

Tränke und Fertigstellung:

Das Wasser aufkochen, den Tee hinein geben, vom Herd nehmen, fünf bis sieben Minuten ziehen lassen, die Milch hinzufügen und durch ein Sieb gießen. Den Kuchen in Stücke schneiden, in Chai-latte tränken, in einem Gemisch aus Zucker und braunem Zucker wälzen und in einer Pfanne rundherum braten.

Sorbet:

Den Saft der Zitrone auspressen. Wasser und Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Das Mangofleisch vom Kern schneiden und mit einem kleinen scharfen Messer schälen. Das Fleisch klein schneiden, mit dem Zuckersirup pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Zitronensaft, gegebenenfalls noch etwas Puderezucker abschmecken und die Chiliflocken hinein streuen. Das Mangomark in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Das Mangosorbet in einen gefrierfesten, eisgekühlten Behälter füllen, mit Backpapier direkt bedecken und bis zum Servieren in das Tiefkühlfach stellen.

Anrichten:

Je ein oder zwei kleine Stückchen Kuchen auf Desserttellern anrichten, eine Nocke Mango-Chili-Sorbet daneben setzen und mit Himbeermark, Himbeeren, Feigen und Minze garnieren.

Alfons Schuhbeck am 23. März 2012

Geeiste Riesling-Mousse mit gelierten Vanille-Trauben

Für vier Personen

4 Blatt Gelatine	400 ml Riesling, trocken	4 Eier
100 g Zucker	1 Prise Salz	2 Blätter Brickteig
50 g gemahlene Mandeln	30 g Butter, zimmerwarm	1 EL Honig
1/2 TL Zimt	1 Eigelb	1 Vanilleschote
50 g Puderzucker	150 g Trauben, grün, kernlos	150 g Trauben, blau, kernlos
Öl, Zimtpulver	Puderzucker	

Zwei der vier Blatt Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Drei Eier trennen, das Eiklar beiseite stellen und die Eigelbe mit 50 Gramm Zucker und 150 Milliliter Riesling in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad etwa fünf Minuten dick-schaumig aufschlagen. Die Gelatine ausdrücken und in dem warmen Schaum auflösen. Anschließend die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Crème auf Eis kalt schlagen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee behutsam unter die Riesling-Crème heben. Nun das Mousse in eine längliche, mit Folie ausgelegte Form umfüllen, glatt streichen und für circa drei Stunden in das Gefrierfach stellen. Inzwischen den Brickteig in sieben Zentimeter breite Streifen schneiden. Ein Ei trennen. Für die Füllung zimmerwarme Butter mit Mandeln, Honig und Zimtpulver verrühren, ein Eigelb untermischen und die Masse auf die Teigstreifen streichen. Zu Dreiecken zusammenlegen und diese in heißem Öl goldbraun und knusprig ausbacken. Die Blätter auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Die restliche Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Trauben waschen und je nach Größe nochmals halbieren. Die Vanilleschote halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Etwa 50 Milliliter vom restlichen Riesling mit dem Vanillemark und Puderzucker erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Riesling-Mischung auflösen. Den übrigen Riesling hinzufügen und die Trauben untermischen. Die Flüssigkeit nun auf Eis stellen und gelieren lassen. Das geeiste Mousse aus der Form stürzen, in dicke Scheiben schneiden und mit den gelierten Vanille-Trauben auf Tellern anrichten. Abschließend mit den knusprigen Ecken garnieren.

Johann Lafer am 06. Oktober 2012

Geeister Apfel

Für vier Personen

Apfelchips:

1 Apfel, Granny Smith 50 g Kristallzucker 0,5 Zitrone
50 ml Wasser

Staudenselleriechips:

1 St. Staudensellerie, mit Grün Apfelsud

Apfelparfait:

400 g Äpfel, Gala 1 Blatt Gelatine, weiß 3 Eier
75 g Kristallzucker 0,5 Schote Vanille 2 Äpfel, Gala
300 g Sahne, flüssig 100 g Crème-fraîche Calvados

Apfelsorbet:

500 g Äpfel, Granny Smith 8 g Vitamin-C-Pulver 115 g Apfelsaft
90 g Kristallzucker 50 g Glucosesirup

Knollensellerie:

0,5 Knolle Sellerie 150 ml Mineralwasser 50 ml Vollmilch
50 g Kristallzucker 0,5 Zitrone Salz

Walnusstreusel:

50 g Weizenmehl 50 g Walnusskerne, gemahlen 50 g Kristallzucker
30 g Butter, flüssig Salz

Anrichten:

1 Apfel, Boskoop 1 Stange Staudensellerie 100 ml Rapskernöl
1 Zitrone 12 EL Apfelpüree

Den Backofen auf 55 Grad Umluft vorheizen.

Apfelchips:

Den Apfel halbieren und mit einem scharfen Messer oder auf der Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Das Wasser mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, die Apfelscheiben hineinlegen und fünf Minuten darin ziehen lassen. Die Apfelscheiben mit dem Sud in einen Vakuumierbeutel füllen, vakuumieren und abkühlen lassen. Die Apfelscheiben aus dem Vakuumierbeutel nehmen. Den Apfelsud für die Staudenselleriechips beiseite stellen. Die Apfelscheiben mit Küchenpapier trocknen, dann auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech oder auf eine Silikonbackmatte legen und im vorgeheizten Backofen 24 Stunden oder in einem Dörrgerät trocknen lassen. Die Apfelscheiben nach zwölf Stunden vorsichtig wenden.

Staudenselleriechips:

Von der Staudenselleriestange mit einem Sparschäler dünne Streifen abschälen. Diese in den Apfelsud tauchen, abtropfen lassen und auf ein Backpapier legen. Die Staudenselleriestreifen in einem Dörrgerät bei 55 Grad einige Stunden trocknen. Das Selleriegrün ebenfalls in den Apfelsud tauchen, abtropfen lassen, auf ein Backpapier legen und im Dörrgerät einige Stunden trocknen.

Apfelparfait:

Die geschälten und entkernten Äpfel in Stücke schneiden und in einem geschlossenen Topf weich dünsten. Die weichen Äpfel mit dem Stabmixer fein pürieren, 100 Gramm Apfelpüree abwägen und den Rest bis zum Anrichten beiseite stellen. Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Ein Ei, zwei Eigelbe, den Zucker und das ausgekratzte Vanillemark in eine Metallschüssel geben und über einem warmen Wasserbad auf 76 Grad aufschlagen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in die Parfaitmasse rühren. Die Parfaitmasse in der Küchenmaschine kalt schlagen. Die zwei übrigen Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Würfel

mit einem guten Schuss Calvados in einen Topf geben und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Apfelwürfel kurz ziehen lassen. Die Apfelwürfel herausnehmen, abkühlen lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen und unter die abgekühlte Parfaitmasse heben. 100 Gramm Apfelpüree ebenfalls unterziehen. Die Sahne halbsteif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Crème-fraîche cremig aufschlagen und vorsichtig unterheben. Diese Apfelparfaitmasse auf einem Blech verteilen und einfrieren.

Apfelsorbet:

Die Äpfel waschen, von den Kerngehäusen befreien und in grobe Stücke schneiden. Diese mit dem Vitamin- C-Pulver in einen Mixer geben und sehr fein pürieren. Das Apfelpüree durch ein feines Sieb passieren. Den Apfelsaft mit dem Zucker und dem Glucosesirup in einen Topf geben und aufkochen, dann abkühlen lassen. Diesen Apfelfond mit dem Apfelpüree verrühren. Die gut gekühlte Masse in der Eismaschine zu cremigem Sorbet gefrieren.

Knollensellerie:

Den Knollensellerie schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Diese mit dem Wasser, der Milch, dem Zucker, dem Zitronensaft und dem Salz in einen Vakuumbutel geben und vakuumieren. Den Beutel in ein Wasserbad geben und den Sellerie bei konstanten 95 Grad 45 Minuten weich garen. Die Selleriestücke vor dem Anrichten aus dem Beutel nehmen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Walnussstreusel:

Das Mehl in einer Schüssel mit den gemahlene Walnusskernen, dem Zucker und dem Salz vermengen. Die flüssige Butter hinzufügen, dann alles zusammen zu einem Streuselteig verarbeiten. Ein Backblech mit Backpapier auskleiden und darauf gleichmäßig die Streusel verteilen. Die Streusel im vorgeheizten Backofen circa sechs Minuten goldgelb backen und anschließend abkühlen lassen.

Anrichten:

Den Apfel und die Selleriestange in sehr kleine Würfel schneiden. Etwas Rapskernöl mit etwas Zitronensaft vermengen und die Apfel- und Selleriewürfel darin marinieren. Auf sechs Teller je zwei Esslöffel Apfelpüree (siehe Teilrezept Apfelparfait) geben. Das gefrorene Apfelparfait mit einem Löffel in grobe Stücke brechen und anrichten. Daneben je eine Nocke Apfelsorbet setzen. Die marinierten Apfel- und Selleriewürfel auf das Parfait geben. Auf jeden Teller fünf Knollenselleriestücke setzen und einige Walnussstreusel setzen. Die gedörrten Apfel- und Selleriechips und das gedörrte Selleriegrün ■wild■ auf den Tellern verteilen. Mit etwas Rapskernöl vollenden.

Johannes King am 19. Oktober 2012

Gefüllte Rotwein-Birnen

Für 4 Personen

4 kleine reife Birnen	1 Vanilleschote	1/4 l Rotwein
3 EL Zucker	2 Löffelbiskuits	1 TL Rosinen
1 EL Orangenlikör	1/2 TL abger. Zitronenschale	1 EL weiche Butter

Die Birnen so schälen, dass der Stiel erhalten bleibt. Das Kerngehäuse mit einem kleinen Kugelausstecher vorsichtig von unten ausstechen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausstreichen. Den Rotwein mit dem Vanillemark und dem Zucker aufkochen. Die Birnen darin – je nach Größe – in 8-10 Minuten weich pochieren, aber nicht kochen lassen. Die Birnen herausnehmen und erkalten lassen. Den Rotweinsud aufbewahren. Die Löffelbiskuits zerkrümeln. Die Rosinen fein hacken. Biskuitbrösel und Rosinen mit Orangenlikör, der Zitronenschale und Butter vermischen. Die Masse in die Birnen füllen. Die Birnen auf vier Tellern anrichten. Den Rotweinsud erneut erhitzen und in Espressotassen oder Gläsern zu den Rotweinbirnen servieren.

Vincent Klink 22. November 2012

Geschmorte Ananas mit Whisky und Vanille-Eis

Für vier Personen

Ananas:

1 Ananas	50 g Butter	30 g Zucker
100 ml Orangensaft	1 Schote Vanille	1 Stange Zitronengras
Ingwer	Whisky	

Eis:

500 ml Milch	500 ml Sahne	2 Schoten Vanille
150 g Zucker	20 g Honig	250 g Eigelb

Zitronen-Crème-fraîche:

1 Zitrone, unbehandelt	300 g Crème-fraîche	Puderzucker
------------------------	---------------------	-------------

Anrichten:

Haselnüsse	Walnüsse	Pistazien
Puderzucker	Granatapfelkerne	

Ananas::

Die Ananas schälen, in Scheiben schneiden und die Mitte mit einem Ausstecher entfernen. Butter und Zucker in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und die Ananasscheiben darin langsam von beiden Seiten leicht anbraten. Mit einem Schuss Whisky ablöschen, flambieren und die Flüssigkeit reduzieren lassen. Anschließend mit Orangensaft auffüllen und mit der Vanilleschote, Zitronengras und etwas Ingwer circa 15 bis 20 Minuten langsam schmoren lassen.

Eis:

Milch, Sahne, das Mark der Vanilleschoten und den Zucker mit dem Honig aufkochen. Anschließend kellenweise und unter ständigem Rühren die Eigelbe zugeben und die Masse zur Rose abziehen. Abkühlen lassen und abpassieren, dann in der Eismaschine frieren.

Zitronen-Crème-fraîche:

Die Schale der Zitrone abreiben. Die Crème-fraîche mit dem Zitronenabrieb vermengen und am Ende mit Puderzucker (nach Wunsch) abschmecken.

Anrichten:

Haselnüsse mit Walnüssen und Pistazien mischen. Mit Puderzucker bestäuben und bei niedriger Hitze langsam karamellisieren. Die Ananasscheiben auf Tellern verteilen, die geschmorte Sauce darauf verteilen und zusammen mit dem Vanilleeis, der Crème-fraîche, den karamellisierten Nüssen und einigen Granatapfelkernen servieren.

Ali Güngörmüs am 09. März 2012

Grieß-Knödel, Pistazien, Vanille-Sabayon, Aprikosen-Tatar

Für 4 Personen

700 ml Milch	185 g Zucker	3 Zitronen, unbehandelt
2 Vanilleschoten	200 g Hartweizengrieß	180 g Butter
6 Eier (Kl. M)	30 g Semmelbrösel	30 g Pistazien
1 Orange, unbehandelt	200 g Dörraprikosen	200 ml Weißwein, trocken
1 Zimtstange	Puderzucker	

Von der Schale einer Zitrone mit dem Zestenreißer feine Streifen ziehen. Eine Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen.

500 Milliliter Milch zusammen mit 75 Gramm Zucker, der abgeriebenen Zitronenschale und dem Vanillemark aufkochen. Den Grieß einrieseln lassen und rösten, bis sich am Boden ein weißer Belag bildet.

100 Gramm Butter unter die noch heiße Masse rühren. Anschließend zwei Eier nach und nach einrühren. Die fertige Masse abkühlen lassen. Mit Hilfe eines Eisportionierers kleine Knödel formen und in leicht gesüßtes, siedendes Wasser geben. Zehn Minuten ziehen lassen.

Die Pistazien hacken. 80 Gramm Butter schmelzen, die Semmelbrösel und die Pistazien dazugeben. Von der Orange und einer weiteren Zitrone mit dem Zestenreißer feine Streifen ziehen. Anschließend die Zitruschalen zu den Bröseln geben. Mit Puderzucker abschmecken und die fertig gegarten Knödel darin wälzen.

Nun mit dem Zestenreißer von der dritten Zitrone feine Streifen ziehen. Die Zitrone danach auspressen. Die Dörraprikosen klein würfeln. 30 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Die Aprikosen, den Zimt, den Zitronensaft und die Zitronenzesten zugeben und einkochen, bis die Aprikosen die Flüssigkeit aufgesogen haben.

Die zweite Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Für die Sabayon 200 Milliliter Milch mit der Vanilleschote samt ausgekratztem Vanillemark aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Vier Eier trennen und die Eigelbe mit dem übrigen Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Die heiße Vanillemilch durch ein Sieb zu den Eigelben gießen und über einem heißen Wasserbad nun solange aufschlagen, bis die Masse eine dicklich, cremige Konsistenz hat.

Die Sabayon vom Wasserbad nehmen. Dabei etwas weiterschlagen, damit die Sabayon nicht gerinnt.

Die Grießknödel im Pistazienmantel mit der Vanillesabayon und den Dörraprikosentatar auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 25. Februar 2012

Grieß-Strudel mit Vanille-Creme und Nuss-Nougat-Soße

Für vier Portionen

1 Packung Strudelteig	150 g Butter	150 g Zucker, feinkörnig
400 ml Sahne	220 g Grieß	9 Eier (Klasse M)
2 EL Puderzucker	1 TL Kakaopulver	1 Vanilleschote
250 ml Milch	2 EL Nuss-Nougatcreme	50 g Zartbitterschokolade
Salz		

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Den Strudelteig auf einem Küchentuch nach Packungsanweisung verarbeiten. Für die Füllung die Butter zerlassen und 50 Gramm Zucker einrühren. Fünf Eier trennen und die Eigelbe einzeln in die Butter-Zucker-Mischung einrühren. Anschließend den Grieß und 250 Milliliter Sahne unterheben. Die Eiweiße mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse heben. Die übrige Butter in einem Topf schmelzen lassen. Anschließend die Grießmasse circa zwei Zentimeter dick auf den gezogenen Strudelteig streichen, die Teigenden einschlagen und mit Hilfe des Küchentuches zu einem Strudel rollen und mit der Hälfte der flüssigen Butter bestreichen. Den Strudel auf ein Backblech oder in eine Auflaufform legen und etwa 30 Minuten im Backofen goldgelb backen. Herausnehmen, erneut mit der zerlassenen Butter bestreichen und für drei Minuten mit einem Küchentuch abgedeckt stehen lassen. 125 Milliliter Sahne und die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark, die Vanilleschote sowie 50 Gramm des Zuckers hinzufügen und etwa drei Minuten mitköcheln lassen. Die Vanilleschote anschließend wieder entfernen. Drei Eier trennen und die Eigelbe zusammen mit dem ganzen Ei und dem übrigen Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Eiermasse langsam im siedenden Wasserbad unter die heiße Vanille-Milch-Mischung rühren, bis sich eine dickliche Crème ergibt. Die Milch und 25 Milliliter Sahne erhitzen. Die Schokolade grob hacken und zusammen mit der Nuss-Nougatcreme darin unter Rühren schmelzen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Strudel schräg aufschneiden. Einen Spiegel aus der Vanillecreme und der Nougatsoße auf Tellern zubereiten und portionsweise den Strudel darauf verteilen. Mit Puderzucker und Kakaopulver bestäuben und servieren.

Horst Lichter am 07. April 2012

Haselnuss-Blätter mit Brombeercreme und Kürbiskern-Eis

Für vier Personen

100 g Kürbiskerne	100 g Zucker	4 Eier
250 ml Sahne	250 ml Milch	2 EL Vanillezucker
3 - 4 EL Kürbiskernöl	25 g Butter	25 g Nuss-Nougat
50 g Puderzucker	50 g Mehl	50 g Haselnüsse
3 Blatt Gelatine	300 g Brombeeren	100 g Zucker
250 g Mascarpone	150 g Johannisbeeren	1 Limette
2 EL Puderzucker		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Eis die Kürbiskerne in einer heißen Pfanne unter Wenden rösten. Die gerösteten Kerne aus der Pfanne nehmen und dafür den Zucker in die Pfanne geben, diesen goldbraun schmelzen lassen und die Kürbiskerne untermischen. Die karamellisierten Kürbiskerne auf einen Bogen Backpapier geben und auskühlen lassen. Den erkalteten Kürbiskern-Krokant zuerst in Stücke brechen, dann die Hälfte davon in einer Küchenmaschine fein mahlen, den restlichen Krokant mit einem Küchenmesser grob hacken. Die Eier trennen, dabei das Eiklar jeweils separat auffangen und beiseite stellen. Die Sahne und Milch mit dem Vanillezucker zusammen aufkochen, zu den Eigelben gießen, alles miteinander verrühren und über einem heißen Wasserbad unter Rühren erhitzen, bis die Masse bindet und von cremiger Konsistenz ist. Durch ein Sieb gießen und erkalten lassen. Die fein gemahlene Kürbiskerne unter die erkaltete Masse rühren und die gesamte Mischung in der Eismaschine cremig-fest gefrieren lassen. In der Zwischenzeit die Haselnüsse fein hacken. Die Butter mit dem Nuss-Nougat schmelzen. Den Puderzucker mit Mehl mischen und zu der flüssigen Butter-Mischung sowie einem Eiweiß in eine Schüssel sieben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend den Teig gleichmäßig mit Hilfe einer Palette möglichst dünn zu runden Waffeln mit einem Durchmesser von etwa sieben Zentimeter auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Jede Waffel mit gehackten Haselnüssen bestreuen und im heißen Ofen etwa sechs Minuten knusprig backen. Das fertige Gebäck aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen. Die Gelatineblätter fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen, die Brombeeren waschen. Zwei Drittel der Brombeeren mit dem Zucker aufkochen, anschließend fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Nun die Gelatine ausdrücken und im warmen Brombeerpüree auflösen. Anschließend die Mascarpone unterrühren und die Crème abkühlen lassen. Die Schale der Limette abreiben, danach die Limette auspressen. Danach die restlichen Brombeeren mit den Johannisbeeren, dem Limonensaft und dem Abrieb der Limonenschale sowie dem Puderzucker marinieren. Ein weiteres Eiweiß steif schlagen und unter die Brombeercreme heben. Die Crème nun in einen Spritzbeutel umfüllen. Pro Portion jeweils einige marinierte Beeren abwechselnd mit etwas Brombeercreme und drei bis vier knusprigen Haselnussblättern als Türmchen aufeinanderschichten. Abschließend mit etwas Puderzucker bestäuben. Das Eis mit Kürbiskernöl und dem restlichen Krokant mischen und eine Kugel neben dem Türmchen anrichten.

Johann Lafer am 29. September 2012

Heiße Kirschen mit Vanille-Eis

Für vier Personen

Thymiankirschen mit Orangen:

1 Orange, unbehandelt	125 g Zucker	200 g Sauerkirschen
1 Zweig Thymian	1 Schote Vanille	Kirschsafft

Speisestärke

Balsamico-Karamell:

50 g Zucker	40 ml Balsamicoessig
-------------	----------------------

Eis:

200 ml Vollmilch	0,5 Tonkabohne	1 Schote Vanille
4 Eier	25 g Zucker	50 g Honig

300 ml Sahne

Schokoladenkuchen:

90 g Bitterschokolade, 70%	50 ml Olivenöl	30 g Butter
30 g Mehl	0,5 TL Thymian, fein gehackt	1 Prise Meersalz
30 g Zucker, feinst	2 Eier	

Hippen:

1 Pck. Filoteig	Öl	Puderzucker
-----------------	----	-------------

Spinnzucker:

200 g Zucker

Anrichten:

2 Zweige Thymian, frisch	Puderzucker
--------------------------	-------------

Thymiankirschen mit Orangen::

Die Schale der Orange abreiben und das Fruchtfleisch filetieren. Den Zucker karamellisieren und mit dem Sauerkirschsafft nach und nach ablöschen. Den Thymian zugeben und kurz aufkochen. Zuerst Kirschen und dann die Orangenfilets- und Abrieb und die aufgeschlitzte Vanilleschote zugeben. Falls gewünscht kann man den Saft auch gerne mit etwas kaltem Kirschsafft und angerührter Speisestärke vor der Zugabe der Orangenfilets abbinden.

Balsamico-Karamell:

Den Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen und nach und nach mit circa 40 Milliliter Balsamicoessig ablöschen. Die Menge je nach gewünschter Soßenkonsistenz variieren.

Eis:

Die Milch mit fein geraspelter Tonkabohne und Vanillemark aufkochen. Eigelb mit Zucker und Honig schaumig rühren, Milch zugießen dann alles im Wasserbad zur Rose abziehen. Die Sahne zugeben, in der Eismaschine frieren. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Schokoladenkuchen:

Bitterschokolade mit Olivenöl und Butter im Wasserbad schmelzen. Mehl mit Thymian fein gehackt und Meersalz mischen und unter die Schokoladenmasse rühren ohne die Masse schaumig zu rühren. Zucker mit Eiern zu einem stabilen Schaum schlagen und unter die Schokoladenmasse heben. Die Masse zum Beispiel in gefettete und gezuckerte Espressotassen oder Silikonförmchen gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Backofen circa acht bis zehn Minuten backen. Eine Minute auskühlen lassen dann ausformen.

Hippen:

Den Filoteig in Quadrate von circa zehn mal zehn Zentimeter schneiden und in 160 Grad heißem Öl ausbacken, auf Küchenpapier geben, leicht mit Puderzucker absieben.

Spinnzucker:

Zucker nach und nach in der Pfanne goldgelb karamellisieren sofort auf honigartige Konsistenz abkühlen. Dann mit einer Gabel oder einem abgesägten Schneebesen Fäden herausziehen und

zu einem Knäul rollen.

Anrichten:

Die Kirschen auf einem Teller anrichten und mit Balsamicokaramell umspinnen. Ein Filoteigblatt auf die Kirschen legen, eine Nocke Eis darauf geben, das Karamellknäuel oben auf das Eis setzen und mit einem mit Puderzucker abgeseibten Thymianzweig dekorieren.

Bernd Siefert am 02. März 2012

Himbeer-Törtchen

Für 2 Portionen

100 g Amarettini	60 g Butter, flüssig	200 g Magerquark
50 g Zucker	1 Limette, unbehandelt	150 g Himbeeren
Puderzucker		

Amarettini in einem Gefrierbeutel zerbröseln und in einer Schüssel mit der flüssigen Butter mischen. Zwei Dessertringe mit der Keksmischung befüllen und mit einem Löffel glatt streichen und kalt stellen. Quark mit Zucker, Limettenschale, Limettensaft und Vanillezucker verrühren und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Quarkcreme auf den Bröselboden spritzen und mit Himbeeren belegen. Mit Puderzucker bestäuben.

Steffen Henssler am 20. 08. 2012

Joghurt-Mousse mit Brombeeren

Für 4 Personen

6 Blatt Gelatine	1 Vanilleschote	500 g griech. Joghurt
30 ml Milch	8 EL Zucker	1 Bio-Zitrone
500 g Brombeeren	200 ml Sahne	8 Wan-Tan-Blätter
ca. 200 g Frittierfett	Puderzucker	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Joghurt glatt rühren. Milch aufkochen, 2 EL Zucker und Vanillemark zugeben, eingeweichte Gelatine darin auflösen, unter den Joghurt ziehen. Zitrone abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Joghurtmousse-Masse mit etwas Zitronensaft und Zitronenschale abschmecken. Die Masse in eine Schüssel oder einzeln in Gläser abfüllen und kalt stellen. 250 g Brombeeren mit ca. 5 EL Wasser und 2 EL Zucker aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln lassen, dann pürieren und durch ein feines Sieb passieren, dann nochmals mit Zucker abschmecken. 3 EL Zucker in einem Topf zu hellbraunem Karamell schmelzen, mit der Sahne ablöschen, köcheln lassen, bis der Karamell sich wieder aufgelöst hat. 250 g Brombeeren zugeben und kurz aufkochen. Die WanTan -Blätter im heißen Fett goldbraun frittieren, herausnehmen und noch heiß mit Puderzucker bestreuen. Aus der Mousse Nocken abstechen, diese auf Tellern anrichten und Karamell-Brombeeren und etwas Brombeermark angießen, die frittierten WanTan-Blätter dazu reichen. Wenn die Mousse in ein Glas abgefüllt würde darauf einfach etwas Brombeermark und Karamell-Brombeeren geben und die Wan-Tan -Blätter dekorativ obenauf geben.

Jacqueline Amirfallah 28. November 2012

Johannisbeer-Schokoladen-Tiramisu

Für vier Portionen

4 Eier (Kl. M)	140 g Zucker	2 Vanilleschoten
80 g Puderzucker	100 g Mehl	25 g Kakaopulver
100 ml Rotwein	1 EL Speisestärke	500 g Johannisbeeren
250 g Mascarpone	3 EL Ahornsirup	1 Zitrone, unbehandelt
250 g Naturjoghurt	4 Johannisbeerrispen	Zucker, Salz
Kakaopulver, Puderzucker		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dabei 40 Gramm Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eine Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Nun die Eigelbe mit 80 Gramm Puderzucker und dem Vanillemark schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Kakaopulver mischen und durch ein feines Haarsieb sieben. Anschließend den Eischnee abwechselnd mit der Mehlmischung behutsam unter die Eigelbmasse heben. Die Löffelbiskuitmasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und etwa sechs Zentimeter lange Löffelbiskuits auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Die Biskuits mit Puderzucker großzügig bestäuben und im Backofen etwa 12 bis 14 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen. Die zweite Vanilleschote auskratzen und das Mark zusammen mit dem übrigen Zucker sowie dem Rotwein in einem Topf aufkochen und fünf Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und den Sud damit binden. Das Ganze einmal aufkochen lassen, die Johannisbeeren zugeben und zum Abkühlen in eine Schüssel füllen. Die Mascarpone mit dem Ahornsirup und einer Prise Salz in eine Schlagschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig aufschlagen. Nun den Joghurt unterrühren. Die Schale der Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. Beides unter die Mascarpone rühren. Die Löffelbiskuits in Dessertgläser schichten und mit dem Johannisbeerkompott beträufeln. Nun die Mascarponecreme darauf geben. Je nach Größe der Gläser weitere Schichten auffüllen. Mit Kakaopulver sowie Puderzucker bestreuen und vor dem Servieren kalt stellen. Die Johannisbeer-Rispen mit Wasser befeuchten, in Zucker wälzen und als Garnitur auf die Gläser legen.

Johann Lafer am 02. Juni 2012

Juwelen-Milch-Reis

Für 4 Personen

Milchreis:

500 g Milchreis	1 l Milch	250 ml Kokosmilch
0,5 Schote Vanille	1 Zimtrinde	5 Kardamomkapseln
10 Safranfäden	0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt
50 g Zucker	1 TL Rum	100 g Sahne, geschlagen
Salz		

Anrichten:

1 – 2 EL Granatapfelkerne	1 EL Pistazien	1 EL Mandelblättchen, gebräunt
1 EL Mangowürfel	1 EL Papayawürfel	

Milchreis:

Den Reis waschen, abtropfen lassen, mit Milch, Kokosmilch, Vanille und einer Prise Salz in einem Topf langsam aufkochen lassen. Unter häufigem Rühren gut 25 bis 30 Minuten mehr ziehen als köcheln lassen. Nach 20 Minuten die Zimtrinde mit Kardamom und den Safranfäden dazu geben. Einen Teelöffel Schale der Zitrone und etwa eine Messerspitze Schale der Orange abreiben. Am Ende der Garzeit vom Herd nehmen, den Zucker mit dem Zitronenabrieb, Orangenabrieb und Rum hinein rühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Zimt und Vanille mit dem Kardamom entfernen. Zum Schluss die Sahne unterziehen.

Anrichten:

Den Milchreis in Dessertschalen füllen und mit Granatapfelkernen, Pistazien, Mandelblättchen und Fruchtwürfelchen garnieren.

Tipp:

Nach Belieben kann der Reis noch mit einigen kleinen Flöckchen Blattgold garniert werden. Zucker wird dem Reis erst am Ende der Zubereitung hinzugefügt, dadurch wird der Reis schneller weich.

Alfons Schuhbeck am 10. Februar 2012

Käse-Kuchen auf Amerikanisch

Boden:

250 g Vollkornkekse 60 g Butter

Füllung:

750 g Ricotta 100 g Frischkäse (Doppelrahm) 150 g Zucker
2 große Eier 2 EL Stärke 1 TL Zitronensaft, Zesten
Salz

Decke:

200 g Frischkäse (Doppelrahm) 200 g saure Sahne 50 g Zucker
1/2 Vanilleschote 1 TL Zitronensaft Salz

Außerdem:

200 g Aprikosenmarmelade 100 g Orangenmarmelade Früchte
4 EL Marmelade nach Wahl Minze

Ofen auf 190 Grad vorheizen. 26er Springform mit Backpapier auslegen.

Für den Boden die Kekse fein zerbröseln: in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz bearbeiten. Danach mit der geschmolzenen Butter verkneten. Die Masse in die Springform füllen, andrücken. 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen, auskühlen lassen.

Währenddessen für die Käsefüllung Ricotta, Frischkäse und Zucker zu einer glatten Masse ohne Klümpchen verrühren. Zitronensaft, Zesten und etwas Salz unterrühren, dann die Eier und die Stärke. Auf den Boden füllen, 40 Minuten backen. 30 Minuten auskühlen lassen.

In dieser Zeit die Kuchendecke anrühren. Dazu Frischkäse mit saurer Sahne, Zucker, Zitronensaft, Salz und Vanille mit dem Mixer verrühren.

Ist der Kuchen abgekühlt, zuerst die zwei Marmeladen mischen und darauf glattstreichen. Dann folgt die zweite Käseschicht. Weitere 10 Minuten backen.

Den Kuchen für 6 Stunden bei Zimmertemperatur auskühlen lassen, dann kühlstellen. Vor dem Servieren etwas Marmelade auf die Decke streichen, mit Früchten und Minze dekorieren.

Tipps:

Bekannt ist er unter dem Namen New York oder Manhattan Cheesecake: der amerikanische Traum vom Käsekuchen. Für ihn wird nicht Quark verwendet, sondern Doppelrahmfrischkäse (Cream Cheese) oder Ricotta. Manch einer schwört auch auf eine Prise Salz im Boden.

Wer eine makellose Oberfläche ohne Risse haben möchte, muss dem Kuchen eine zweite Schicht spendieren. Wir haben sie aus saurer Sahne und Frischkäse gemacht. Mit Schmand oder Mascarpone und etwas Zucker geht es auch.

Beim Dekorieren können Sie Ihrer Fantasie freien Lauf lassen. Unser Vorschlag: Ein wahrer Augen- und Gaumenschmaus ist es, wenn Sie die Kuchendecke mit Erdbeerkonfitüre bestreichen und mit Beeren und Physalis belegen.

Für diesen Kuchen wird jede Schicht einzeln gebacken und muss auskühlen. Den Ofen zwischendurch warmhalten. Die Käsefüllung bleibt nach dem Backen noch etwas weich; sie verfestigt sich später.

test April 2012

Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Röster

Für 5 Personen

50 ml Rum	60 g Rosinen	50 g Mandelblättchen
5 Eier	220 g Zucker	330 ml Milch
180 g Mehl	2 g Backpulver	1 Prise Salz
500 g Zwetschgen, halbiert	10 g Zimt	80 g Butter

Den Rum in einem Topf erwärmen, dann über die Rosinen gießen und ca. 4 Stunden ziehen lassen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett oder im Backofen bei 180 Grad goldbraun rösten. Den Backofen auf 180 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit 45 g Zucker schaumig aufschlagen. Dann die Milch unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen, durch ein Sieb in die Ei-Milch-Masse sieben und unterheben. Eiweiß mit 1 Prise Salz zu Eischnee aufschlagen und nach und nach 25 g Zucker unterrühren. Das geschlagene Eiweiß unter die aufgeschlagene Masse heben und in eine Auflaufform geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten goldgelb backen. In der Zwischenzeit für den Zwetschgenröster die Zwetschgen auf ein tiefes Backblech geben. 100 g Zucker mit Zimt vermischen und über die Zwetschgen streuen. Alles in den auf 180 Grad erwärmten Backofen geben und ca. 20 Minuten backen. Den gebackenen Teig (Kaiserschmarrn) auskühlen lassen und anschließend in kleine Stücke zupfen. In einer großen Pfanne Butter schmelzen, 50 g Zucker zugeben und auflösen, dann den gezupften Kaiserschmarrn zugeben und karamellisieren. Zuletzt die eingeweichten Rosinen und die gerösteten Mandeln untermischen und auf Tellern anrichten. Kaiserschmarrn mit den warmen Zwetschgen servieren.

Karlheinz Hauser 30. Januar 2012

Kaiserschmarrn

Für 4 Personen:

30 g Rosinen	2 EL Rum	4 Eigelb
30 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker	375 ml Milch
125 g Mehl	4 Eiweiß	40 g Butter
Pudierzucker	Salz	

Rosinen 30 Minuten mit Rum in einer Schüssel einweichen. Eigelb, Zucker, Salz und Vanillinzucker in einer Schüssel schaumig rühren, bis die Masse hellgelb und cremig wird. Milch und nach und nach Mehl unterrühren (sieben!), dann die Rosinen zugeben. Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unter den Teig heben. In einer Pfanne Butter erhitzen, Teig einfüllen und bei kleiner Hitze braten, bis die Unterseite leicht gebräunt ist; immer wieder wenden, bis alles leicht angebraten ist. Dabei gleich zerreißen. Auf Teller anrichten und mit Pudierzucker bestreuen.

NN am 13. Januar 2012

Kaiserschmarrn

Für 2 Portionen

1 EL Vanillezucker	Salz	1 Zitrone, unbehandelt
60 ml Milch	1 EL Rum	30 g Mehl
20 g weiche Butter	2 EL Zucker	1 EL Mandelblätter

Die Eier trennen. Eigelbe mit Vanillezucker, einer Prise Salz, etwas Zitronenabrieb in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers dick-schaumig aufschlagen. Milch, Rum und Mehl unterrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, nach und nach den Zucker zugeben und steif schlagen. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Eine beschichtete Pfanne mit Butter einfetten und bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen. Teig einfüllen, glatt streichen und mit Zucker und Mandelstiften bestreuen. Nur kurz auf der Herdplatte garen lassen, damit der Schmarrn von unten nicht zu schnell durchgart. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der zweiten Schiene von unten ca. 15 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, in grobe Stücke teilen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Steffen Henssler am 27. September 2012

Karamellierte Banane mit Balsamico

Für 2 Portionen

50 g Zucker	1 Banane	50 g Walnüsse
50 ml Balsamico	1 Zitrone	Minze

Zunächst eine Pfanne erhitzen und den Zucker hineingeben. Die Walnüsse halbieren und zum Zucker in die Pfanne geben, damit diese karamellisieren. Die Banane schälen, in kleine Stücke schneiden und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Die Schale der Zitrone großzügig abschneiden und der Zuckermasse beifügen. Das Ganze mit Balsamico ablöschen, noch einen kleinen Schuss kaltes Wasser hinzugeben und einkochen lassen. Ein wenig Minze grob hacken und beimischen. Die Zitronenschale wieder entnehmen und dafür den Sauerrahm in die Pfanne geben und vermischen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die karamellierte Banane mit dem Balsamico auf Tellern anrichten. Anschließend noch mit ein wenig Minze dekorieren und servieren.

Steffen Henssler am 06. 03. 2012

Key Lime Pie with honeyed Mascarpone Cream

Für vier Personen

Mürbeteig:

2 Limetten, unbehandelt	50 g Butter, kalt	50 g Zucker
2 Eier	100 g Mehl	Erbsen, getrocknet

Limettencreme:

6 Limetten, unbehandelt	140 g Zucker	2 Blatt Gelatine
120 g Eigelb	160 g Crème-fraîche	

Baiser:

6 Eier	175 g Zucker	0,25 TL Weinstein
Eis	50 g Pinienkerne	250 ml Sahne
125 g Mascarpone	3 EL Honig	Limettensaft

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Mürbeteig:

Die Schale der Limetten abreiben. Die Butter mit Zucker, Eigelb und Limettenabrieb vermischen und in das Mehl einarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie verpackt im Kühlschrank mindestens eine Stunde ruhen lassen. Den Teig auf die Größe der Tarteform ausrollen, hineinlegen und den überstehenden Rand abschneiden. Die Erbsen auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen circa 20 bis 30 Minuten blind backen. Der Teig sollte goldgelb sein. Den Mürbeteig auskühlen lassen und die Erbsen entfernen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Limettencreme:

Von den Limetten Zesten abreißen und den Saft auspressen. Den Limettensaft mit Zucker aufkochen und leicht auskühlen lassen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Eigelb und Crème-fraîche miteinander verrühren und dazu geben. Nach Geschmack noch mit dem Limettenabrieb abschmecken. Die Masse in den Mürbeteigboden gießen und im vorgeheizten Backofen circa 20 bis 30 Minuten stocken lassen. Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Baiser:

Das Eiweiß zu einem steifem Schnee schlagen, zuletzt nach und nach den Zucker und Weinstein einrieseln lassen. Die Baisermasse auf den Kuchen geben und mit einem Löffel wolkenförmig verstreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen in knapp fünf Minuten goldbraun werden lassen. Den Kuchen auskühlen lassen und noch am gleichen Tag verzehren.

Eis:

Die Pinienkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Sahne mit Mascarpone, Honig, Pinienkernen und etwas Limettensaft verrühren und in der Eismaschine gefrieren lassen. Jeweils eine Kugel Eis zur Tarte reichen.

Cornelia Poletto am 10. August 2012

Kleiner Kirsch-Smoothie

Für 2 Portionen

80 g gefrorene Kirschen	400 ml Kefir	1 EL Madeira
Zucker		

Die gefrorenen Kirschen mit etwas Kefir, einem kleinen Schuss Madeira und einer großen Prise Zucker in eine Schale geben und mit einem Stabmixer pürieren. Das Ganze durch ein Sieb in ein Glas geben und den Glasrand mit einer angeschnittenen Kirsche garnieren.

Steffen Henssler am 14. November 2012

Kleines Sacher-Törtchen mit Cassis-Buttermilch-Sorbet

Für vier Portionen

Für das Törtchen (12 Stück):

100 g Zartbitter-Kuvertüre (70 %)	100 g Butter, zimmerwarm	40 g Puderzucker
1 EL Vanillezucker	4 Eier (Klasse M)	130 g Zucker
100 g Mehl	2 cl Rum	150 g Aprikosenkonfitüre
Salz, Butter, Zucker, Minze		

Für die Glasur:

50 g Zucker	20 g Butter	150 g Zartbitter-Kuvertüre
50 ml Sahne		

für das Sorbet:

2 Blatt Gelatine, weiß	250 ml Cassissaft	250 g Zucker
1 Zitrone, unbehandelt	250 ml Buttermilch	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Sorbet die Gelatine zehn Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Cassissaft mit dem Zucker aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Daraufhin die Gelatine ausdrücken, im Cassissaft auflösen und das Ganze abkühlen lassen. Die Zitrone auspressen. Den Zitronensaft und die Buttermilch zugeben und das Ganze gut unterrühren. Die Masse in der Eismaschine cremig gefrieren. Für das Sacher-Törtchen 100 Gramm Kuvertüre klein hacken, in eine Schüssel geben und über einem lauwarmen Wasserbad unter gelegentlichem Rühren langsam schmelzen. Die Butter mit 30 Gramm Puderzucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig schlagen. Die Eier trennen, die Eigelbe nach und nach hinzufügen und unterschlagen. Nun die lauwarme Kuvertüre langsam einlaufen lassen und einrühren. Das Mehl sieben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee und das Mehl abwechselnd unter die Butter-Schokoladen-Masse heben. Ein Muffin-Blech dünn und gleichmäßig mit etwas zimmerwarmer Butter austreichen, mit Zucker austreuen und die Masse einfüllen. Die Törtchen im Backofen 15 bis 20 Minuten backen, anschließend in der Form abkühlen lassen. Die abgekühlten Küchlein stürzen und einmal waagrecht halbieren. Den Rum mit einem Esslöffel Wasser und dem übrigen Puderzucker in einem Topf erwärmen. In einem anderen Topf die Aprikosenkonfitüre aufkochen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Nun die Kuchenhälften mit dem Rum-Zucker-Gemisch tränken. Die unteren Böden mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen. Die oberen Böden wieder draufsetzen, rundum mit der Konfitüre dünn bestreichen und kühl stellen. Für die Glasur 50 Gramm Zucker mit 50 Milliliter Wasser aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Zwei Minuten weiter kochen, danach fünf Minuten abkühlen lassen. Die Kuvertüre klein hacken und zusammen mit der Butter und der Sahne unter den leicht abgekühlten Zuckersirup rühren. Anschließend den Schokoladenüberzug über die Törtchen gießen und mit einer Palette gleichmäßig überziehen. Die Sacher-Törtchen auf Tellern anrichten und mit einer Kugel Sorbet servieren. Nach Belieben mit frischer Minze garnieren.

Johann Lafer am 07. Juli 2012

Lauwarmer Schokoladen-Kuchen mit Ananas-Chutney

Für 2 Personen

250 g reife Ananas	1 Vanilleschote	140 g Butter
100 g Kuvertüre	40 g Mehl	1 EL Speisestärke
3 Eier	220 g Zucker	50 ml trockener Weißwein
50 ml Ananassaft		

Den Backofen auf 160 Grad Grillfunktion vorheizen. 120 Gramm Zucker mit den Eiern aufschlagen. Die Kuvertüre mit der Butter zusammen zerlassen und unter die Eiermischung rühren. Anschließend das Mehl hineingeben und unterheben. Anschließend in gebutterte und bemehlte Formen geben und für zehn Minuten backen. Die Speisestärke in Wasser auflösen. Die Ananas schälen, entstrunken und etwa 250 Gramm in kleine Würfel schneiden. 100 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Weißwein und dem Ananassaft ablöschen. Das Ganze so lange köcheln lassen, bis der Zucker komplett aufgelöst ist. Anschließend mit der Stärke binden und die Ananaswürfel hinzugeben und nochmals alles aufkochen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit der Hälfte das Chutney parfümieren. Den Schokoladenkuchen mit dem Ananas-Chutney auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 24. Februar 2012

Lebkuchen-Soufflé mit Altbier-Sabayon und Zwerg-Orangen

Für vier Personen

Für die Soufflés:

100 g Zartbitter-Schokolade (70%)	200 ml Milch	1 TL Lebkuchengewürz
50 g Butter	50 g Mehl	2 EL Schokoladen-Likör
4 Eier (Klasse M)	75 g Zucker	1 Prise Salz
30 g Butter	Zucker, für die Förmchen	

Für die Zwergorangen:

250 g Kumquats	30 g Zucker	1 Sternanis
1 Zimtstange	2 Nelken	1 Vanilleschote
150 ml Portwein, weiß	200 ml Weißwein	

Für die Sabayon:

4 frische Eier (Klasse M)	80 g Zucker	100 ml Altbier
1 EL Kakaopulver	1 TL Spekulatiusgewürz	Minze

Für die Soufflés 30 Gramm Butter in einem Topf zerlassen, anschließend die Soufflé-Förmchen sorgfältig mit der Butter auspinseln und mit Zucker austreuen. Die Förmchen danach kühl stellen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen (Umluft ist hier nicht geeignet). Die Schokolade in kleine Stücke hacken. Milch mit Lebkuchengewürz erhitzen. 50 Gramm Butter in einem kleinen Topf zerlassen, das Mehl dazugeben und anschwitzen. Die heiße Spekulatius-Gewürz-Milch nach und nach zur Mehlschwitze gießen, dabei zügig weiter rühren. In eine Schüssel umfüllen, den Schoko-Likör und die gehackte Schokolade zufügen. Alles glatt rühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe zur Schokoladenmasse geben und glatt rühren (es sollten möglichst keine Klümpchen vorhanden sein!). Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee behutsam in zwei, drei Schritten unterheben. Nun die Soufflémasse bis kurz unter den Rand in die Förmchen füllen und in ein heißes Wasserbad stellen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene 15 bis 18 Minuten backen. Die Kumquats waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Kerne entfernen. Eine halbe Vanilleschote und 30 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren und die Kumquats mit den Gewürzen darin anschwanken. Mit weißem Portwein ablöschen, den Weißwein angießen und sirupartig einkochen lassen. Das Ganze danach erkalten lassen, kurz vor dem Servieren die Gewürze entfernen. Für die Sabayon die Eier trennen. Eigelb, Zucker und Altbier in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf das leicht siedende Wasserbad stellen und die Eigelbmischung dick-schaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Die Masse noch zwei Minuten weiter schlagen, damit die Crème nicht stockt. Die Soufflés aus dem Ofen nehmen. Sabayon und Kumquats auf Tellern anrichten und das Soufflé darauf stürzen. Kakaopulver mit Spekulatiusgewürz mischen und das Soufflé damit bestäuben. Sofort servieren. Nach Belieben mit Minze garnieren.

Johann Lafer am 15. Dezember 2012

Möhren-Kuchen

Für 12 Personen

60 g gehackte Mandeln	350 g Möhren	225 g Weizenvollkornmehl
2½ Tl Weinsteinbackpulver	2 Tl 5-Spice-Pulver	250 ml neutrales Öl
200 g brauner Zucker	Salz	4 Eier (Kl. M)
50 g kandierter Ingwer	200 g Doppelrahmfrischkäse	60 g weiche Butter
1 Tl Zitronenschale	1 Tl Zitronensaft	60 g Puderzucker

Mandeln in der Pfanne hellbraun rösten und abkühlen lassen. Möhren schälen und fein raspeln. Mehl, Backpulver und Gewürzmischung mischen. Öl, Zucker, etwas Salz und Eier mit den Quirlen des Handrührers auf höchster Stufe 5 Min. verrühren. Erst die Mehlmischung, dann die Möhren und Mandeln unterrühren.

Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) streichen. Im heißen Ofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) auf dem Rost im unteren Ofendrittel 30–35 Min. backen. Den Kuchen auf einem Rost in der Form vollständig abkühlen lassen.

Ingwer fein hacken. Frischkäse, Butter, Zitronenschale und -saft mit den Quirlen des Handrührers nur kurz glatt rühren. Puderzucker und Ingwer portionsweise unterrühren.

Abgekühlten Kuchen aus der Form lösen, auf eine Platte setzen und mit Frischkäsecreme bestreichen.

Tim Mälzer am 03. 03. 2012

Mandel-Quark-Keulchen mit selbstgemachtem Apfelmus

Für vier Portionen

500 g Pellkartoffeln, mehlig	150 g Zucker	1,5 EL Vanillezucker
2 Eier (Klasse M)	1 Zitrone, unbehandelt	250 g Magerquark
1 TL Backpulver	100 g Mehl	200 g Mandelblättchen
1 TL Zimtpulver	4 Äpfel, säuerlich und mürbe	Butterschmalz, Mehl
Salz, Puderzucker		

Die Kartoffeln am Vortag in leicht gesalzenem Wasser gar kochen, abkühlen lassen und schälen. Die Schale der Zitrone fein abreiben. Anschließend die Kartoffeln fein reiben und zusammen mit 50 Gramm Zucker, einem halben Esslöffel Vanillezucker, den Eiern, einer Prise Salz, etwas abgeriebener Zitronenschale, dem Magerquark und dem Backpulver in eine Schüssel geben. Das Mehl zufügen und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Eventuell noch etwas Mehl unterarbeiten, falls der Teig klebt. Die Kartoffelmasse auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in zwölf gleich große Stücke schneiden. Diese zu Plätzchen formen, in den Mandelblättchen wenden und leicht andrücken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Plätzchen darin von beiden Seiten goldbraun ausbraten. Anschließend herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. 30 Gramm Zucker mit dem Zimt vermischen und die fertigen Plätzchen damit bestreuen. Für das Apfelmus die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Äpfel schälen, entkernen, klein schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. 70 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Anschließend die Äpfel zusammen mit dem Zitronensaft und einem Esslöffel Vanillezucker zugeben. Bei geschlossenem Deckel zehn Minuten köcheln lassen und abschließend mit einem Mixstab kurz pürieren. Die Quarkkeulchen mit dem Apfelmus auf Tellern anrichten, mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

Horst Lichter am 14. Juli 2012

Mango-Crumble mit Schoko-Kaffee-Schaum

Für 2 Personen

100 ml Espresso	50 g dunkle Schokolade	6 EL Zucker
1 Vanilleschote	2 Eigelbe	1 Mango
2 EL Butter	2 EL Mehl	1 TL Zimt
1 EL Kaffeelikör		

Für den Schoko-Kaffee-Schaum ein Wasserbad vorbereiten. Den Espresso mit der Schokolade und 40 g Zucker über dem Wasserbad erhitzen, bis die Schokolade darin geschmolzen ist. Die Vanilleschote längshalbieren und auskratzen. Das Vanillemark und die Eigelbe zu der Schoko-Kaffee-Mischung geben und über dem heißen Wasserbad zu einer dickschaumigen Crème aufschlagen. Anschließend die Crème mindestens 1 Stunde kühl stellen. Den Backofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 140 Grad) vorheizen. Die Mango schälen und in dünnen Scheiben vom Kern schneiden. Die Scheiben in einer kleinen Gratinform fächerartig auslegen. Für die Streusel die Butter in einer Pfanne schmelzen. 2 EL Zucker und Mehl zur Butter geben und bei kleiner Hitze unter Rühren in ca. 5 Minuten bräunen. Buttermischung auf einen Teller geben, mit Zimt mischen und gleichmäßig über die Mango verteilen. Im heißen Backofen noch ca. 5 Minuten erwärmen. Inzwischen die kalte Schoko-Kaffee-Crème mit dem Likör mit dem Handrührgerät aufmixen, bis ein Schaum entsteht. Den Schoko-Kaffee-Schaum zur warmen Mango servieren.

Vincent Klink 06. Dezember 2012

Maronen-Schmarrn mit Kompott von Schattenmorellen

Für 2 Personen

1 Glas Sauerkirschen	1 EL Speisestärke	Zucker
1 Prise Zimt	2 Eier	70 g Kastanienmehl
70 g Weizenmehl	1 Prise Salz	125 ml Milch
3 EL Butter	Puderrucker	

Die Kirschen auf ein Sieb schütten, den Saft auffangen. 1 EL Kirschsafte mit Speisestärke vermischen. Restlichen Saft aufkochen, mit der angerührten Stärke binden und die Kirschen zugeben, nochmals aufkochen und mit Zucker und Zimt abschmecken. Für den Maronenschmarrn die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Kastanienmehl und Weizenmehl miteinander vermengen. Eigelbe, 1 Prise Salz, 1 EL Zucker und die Milch zugeben und mit dem Schneebesen den Teig glattrühren. Geschlagenes Eiweiß unter die Masse heben. 2 EL Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und die Masse ca. 1,5 cm dick einfüllen. Ca. 2 Minute stocken lassen, umdrehen und mit Hilfe zweier Gabeln oder Holzspachteln in mundgerecht große Stücke „zupfen“. Mit 1 EL Zucker bestreuen und nochmals etwas Butter hinzugeben, wieder wenden und fertig garen. Den Schmarrn auf einem Teller anrichten mit Puderrucker bestreuen und das Kompott dazu reichen.

Otto Koch 09. November 2012

Milchschokoladen-Törtchen mit weißer Schokoladen-Mousse

Für vier Personen

Törtchen:

100 g Milchschokoladen-Kuvertüre	100 g Butter	100 g Zucker
3 Eier	75 g Mehl	50 g Schokolade, dunkel, 75%
Puderzucker	Salz	

Pinselstrich:

50 g Kuvertüre, dunkel

Mousse:

150 g Kuvertüre, weiß	1 EL Kirsch	200 ml Sahne, steif geschlagen
10 g Rosenblätter, gem. Farben	100 g Himbeeren	

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Törtchen:

Die Schokolade und Butter über einem Wasserbad in einer Chromstahlschüssel schmelzen. Zucker, Eier, Salz und Mehl mit einem Schwingbesen gut verrühren. Die Butter-Schokomasse und grob gehackte dunkle Schokolade dazu geben. Sechs Törtchenformen buttern und mit Zucker ausstreuen. Die Masse darauf verteilen. Für 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Pinselstrich:

Die dunkle Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Mit einem breiten Pinsel Striche auf Backpapier malen, fest werden lassen. Sechs Teller mit je einem Pinselstrich vorbereiten.

Mousse:

Die Kuvertüre schmelzen und leicht abkühlen lassen. Den Kirsch begeben, unter die Sahne ziehen und 45 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Mit einem in heißem Wasser getauchten Löffel Nocken abstechen. Neben die Törtchen arrangieren, mit je einem „Pinselstrich“ Schokolade belegen und mit leicht zerbröselten Rosenblättern bestreuen. Himbeeren halbieren und dazu legen.

Andreas C. Studer am 13. April 2012

Mittelmeer-Gemüse Amaretto-Schaum gratinierte Erdbeeren

Für zwei Personen

400 g Erdbeeren	100 g Speisequark, 20%	1 Ei
1 unbehandelte Limette	1 Vanilleschote	6 italienische Mandelkekse
1 EL Puderzucker	1 TL Speisestärke	1 EL Akazienhonig
2 cl Mandellikör	Puderzucker	Salz

Den Grill des Backofens auf 100 Grad vorheizen. Die Erdbeeren Waschen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen, putzen und halbieren. Die Schale der Limette abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Den Puderzucker zusammen mit der Limettenschale und dem Limettensaft in einer Schüssel vermengen Die Erdbeeren hineingeben, marinieren und zehn Minuten darin ziehen lassen. Die Mandelkekse in einem Gefrierbeutel grob zerbröseln und in zwei flachen Porzellanschalen verteilen. Die marinierten Erdbeeren auf die beiden Schalen verteilen und den entstandenen Erdbeersaft darüber träufeln. Das Ei trennen. Das Eigelb mit einem Esslöffel heißem Wasser, dem Honig und dem Vanillemark in einer Schüssel schaumig schlagen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz in einer zweiten Schüssel steif schlagen. Den Speisequark, die Speisestärke, sowie den Amaretto unter die Eigelbcreme rühren und den Eischnee vorsichtig unterziehen. Die Quarkmasse auf den vorbereiteten Erdbeeren verteilen und auf dem zweiten Einschub von oben etwas fünf bis sieben Minuten im Backofen gratinieren. Aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Johann Lafer am 13. April 2012

Mousse au chocolat

Für 6 Personen:

1 Ei	1 Eigelb	600 ml Sahne
1 EL Zucker	Salz	250 g dunkle Kuvertüre

Kuvertüre grob hacken und unter Umrühren im Wasserbad schmelzen. Anschließend Kuvertüre auf 32°C abkühlen. Ei und Eigelb mit Zucker und Salz über einem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen bis die Masse deutlich an Volumen zugenommen hat. Masse vom Wasserdampf nehmen, kalt schlagen. Sahne nicht zu fest schlagen und unter die Schokoladenmasse heben. Mousse in eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie zudecken und mindestens 3 Stunden lang kühl stellen.

NN 14. Januar 2012

Nougat-Mousse

Für 4 Personen

300 ml Schlagsahne	80 g Haselnussnougat	120 g Vollmilchkuvertüre
4 El Pinienkerne	6 Stiele Thymian	5 gehäufte El Puderzucker
Salz	4 Mandarinen	

100 ml Sahne in einem Topf aufkochen, beiseitestellen. Nougat und Kuvertüre hacken und in der heißen Sahne schmelzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen

Inzwischen Pinienkerne fein hacken. Die Blättchen vom Thymian abzupfen. Puderzucker in einer Pfanne hellgelb schmelzen und die Pinienkerne darin karamellisieren. Thymianblättchen und 1 Prise Salz untermischen.

Die Karamellmasse auf Backpapier geben. Mit einer 2. Lage Backpapier bedecken und mit einem Rollholz flach rollen. Vollständig abkühlen lassen.

200 ml Schlagsahne steif schlagen und unter die Nougatcreme heben. In eine Form (15 x 10 cm) geben und mind. 3 Std., am besten über Nacht, kalt stellen.

Mandarinen schälen und in Scheiben schneiden. Pinienkernkrokant grob zerbrechen. Nougat-Mousse mit einem Esslöffel zu Nocken abstechen und mit den Mandarinen und dem Pinienkernkrokant servieren.

Tim Mälzer am 04. 02. 2012

Nuss-Törtchen mit Johannisbeeren

Für vier Portionen

150 g Mehl	0,5 TL Backpulver	75 g Zucker
60 g Butter, zimmerwarm	1 Ei (Gr. M)	100 g Nussmischung
200 g Johannisbeerkonfitüre	100 g Johannisbeeren, frisch	1 Orange, unbehandelt
1 EL Vanillezucker	200 ml Sahne	50 g Puderzucker
0,5 Bund Minze	Salz	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver, einer Prise Salz, dem Zucker, der Butter und dem Ei in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen. Die Nüsse in einer Küchenmaschine grob mahlen und mit der Johannisbeerkonfitüre und den frischen Johannisbeeren mischen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa fünf Millimeter dick ausrollen und vier Tartelette-Formen damit auslegen. Mit einer Gabel einstechen und die Johannisbeer-Nuss-Mischung darauf verteilen. Im Backofen etwa 20 bis 25 Minuten backen. Die Schale der Orange fein abreiben und die Orangenschale anschließend mit dem Vanillezucker vermischen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Sobald die Sahne halbsteif ist, den Puderzucker einrieseln lassen. Abschließend die Minze abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen sowie klein hacken und gemeinsam mit dem Orangenschalenabrieb und dem Vanillezucker unter die Sahne mischen. Die fertig gebackenen Nusstörtchen aus den Formen lösen, auf Tellern anrichten und mit der Minz-Sahne servieren.

Horst Lichter am 04. August 2012

Orangen-Kompott

Für 12 Personen

4 Orangen 6 El Zucker 200 ml Orangensaft
1 Kapsel Sternanis 1 Lorbeerblatt 1 gestr. El Speisestärke

Die Orangen mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Haut vollständig mitentfernt wird. Über einer Schüssel die Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, dabei den Saft auffangen.

Zucker in einer Pfanne hellbraun schmelzen. Mit dem Orangensaft ablöschen. Sternanis und Lorbeerblatt zugeben. Speisestärke mit 2 El Wasser verrühren und in den Saft rühren. Alles aufkochen und lauwarm abkühlen lassen. Die Orangenfilets mit dem restlichen Saft untermischen. Abkühlen lassen und zum Mandelkuchen servieren.

Tim Mälzer am 08. 04. 2012

Orangen-Pfann-Küchlein mit Beeren-Eis

Für vier Personen

125 ml Milch	3 Eier (Kl. M)	130 g Mehl
80 g Butter	1 Päckchen Vanillezucker	3 Orangen, unbehandelt
2 EL Pflanzenöl	5 Stück Zucker, gewürfelt	4 cl Bitterorangenlikör
100 g Beeren, frisch	400 g Beeren, gemischt, TK	4 EL Puderzucker
1 Limette, unbehandelt	1 Vanilleschote	4 EL Sahne
Salz		

Aus der Milch, dem Mehl, den Eiern, 20 Gramm Butter, dem Vanillezucker und einer Prise Salz einen cremigflüssigen Teig herstellen. Anschließend mindestens 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Von zwei Orangen die Schale mit dem Würfelzucker abreiben. Die Orangenschale soll dabei an allen Seiten des Würfelzuckers haften. Die Orangen anschließend halbieren und den Saft auspressen. Die dritte Orange in Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und nacheinander dünne Pfannkuchen ausbacken. 60 Gramm Butter in einer großen Pfanne erhitzen und den Orangen-Würfelzucker darin auflösen. Mit dem Saft der Orangen ablöschen und etwas reduzieren. Mit dem Bitterorangenlikör abschmecken. Die fertigen Pfannküchlein aufrollen oder zusammenfalten und in die Orangensauce legen, kurz erhitzen und ziehen lassen. Die Limette halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Die Vanilleschote halbieren, eine Hälfte längs aufschneiden und das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen. Die frischen Beeren abbrausen und trocknen. Für das Eis die tiefgekühlten Beeren, den Puderzucker, den Limettensaft, das Vanillemark und die Sahne in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer pürieren. Die Pfannkuchen auf Tellern verteilen, mit der Orangensauce beträufeln und mit dem Beereis anrichten. Abschließend mit den Orangenscheiben und den frischen Beeren garnieren und servieren.

Horst Lichter am 03. März 2012

Orientalische Patisserie

Für vier Personen

Baklava:

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

Kardamom-Nougat-Hörnchen:

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

Safran-Milch-Pudding:

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

Safrangelee:

1 Blatt Gelatine	100 ml Wasser	1 EL Zucker
5 Safranfäden		

Anrichten:

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

Rosenblüten-Feigen-Tee:

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

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Baklava:

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

Kardamom-Nougat-Hörnchen:

Etwa eine Messerspitze Schale der Orange abreiben. Die Teigblätter jeweils mit brauner Butter bestreichen, mit Kardamom aus der Mühle bestreuen. Das oberste Blatt ebenfalls mit Butter einpinseln. Den Teig nach und nach mit runden Holzstöckchen von circa eineinhalb Zentimeter einmal einrollen, die Teig-Enden dabei nur circa einen halben Zentimeter übereinander legen, gut andrücken und abschneiden. Samt den Holzstöckchen mit der Nahtseite nach unten auf mit Backpapier belegte Bleche legen und im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Die Stöckchen heraus ziehen und die Teigröllchen abkühlen lassen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und auskühlen lassen. Die Vollmilchkuvertüre klein hacken, in einer

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

Safran-Milch-Pudding:

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

Safrangelee:

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

Anrichten:

Die Crème nach Belieben mit gerösteten Mandeln und Granatapfelkernen bestreuen.

Rosenblüten-Feigen-Tee:

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

Alfons Schuhbeck am 20. April 2012

Panacotta

Für 4 Personen:

200 ml Milch 400 ml Sahne 160 g Zucker
3 Blatt weiße Gelatine 1 Vanilleschote 4 ofenfeste Förmchen (175 ml)

Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. In einem Topf die Milch mit der Sahne, dem Vanillemark, der Vanilleschote und 60 g Zucker bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Inzwischen in einem kleinen Topf den restlichen Zucker bei mittlerer Hitze zu einem goldgelben Karamel schmelzen lassen. Dann 2 EL Wasser dazugeben und so lange rühren, bis sich die Masse völlig gelöst hat. Die 4 Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen und in jedes 1/4 der Karamelmasse geben. Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Milch-Sahne-Mischung vom Herd nehmen und die Vanilleschote entfernen. Unter ständigem Rühren die ausgedrückte Gelatine in der noch heißen Mischung auflösen. Dann in die Förmchen gießen. Zum Festwerden für mindestens 3 Stunden zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Förmchen vor dem Servieren kurz in heißes Wasser tauchen und dann auf Dessertteller stürzen. Nach Belieben noch mit frischem Obst oder gehackten Mandeln garnieren.

NN

Pfirsich-Törtchen mit Vanille-Soße

Für vier Portionen

100 g Butter, weich	150 g Zucker	1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz	1 Zitrone, unbehandelt	4 Eier (Kl. M)
160 g Mehl	1 gestr. TL Backpulver	1 EL Milch
4 Pfirsiche	2 EL Zucker, braun	1 Vanilleschote
150 ml Milch	150 ml Sahne	1 TL Speisestärke
2 cl Pfirsichlikör	Puderzucker	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen. Die Butter mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Nach und nach 100 Gramm Zucker und den Vanillezucker sowie eine Prise Salz unterrühren. Die Schale einer halben Zitrone fein abreiben und ebenfalls hinzufügen. Anschließend ein Ei trennen. Das Eigelb sowie ein weiteres ganzes Ei zu der Masse geben und ein bis zwei Minuten unterschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und fein sieben. Die Mehlmischung und einen Esslöffel Milch auf niedriger Stufe unterrühren. Den Teig in vier gefettete Tarteförmchen (circa 10 cm) verteilen und glatt streichen. Die Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Die Spalten kreisrund in den Teig drücken und mit dem braunen Zucker bestreuen. Anschließend im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. 150 Milliliter Milch zusammen mit der Sahne, dem Vanillemark, 50 Gramm Zucker sowie der ausgekratzten Schote aufkochen. Zwei Eier trennen. Die Eigelbe mit der Speisestärke verrühren. Den Topf nun von der Kochstelle nehmen und die Vanilleschote entfernen. Einen Teil der heißen Milchmischung unter die Eigelbmischung rühren. Diese Mischung unter ständigem Rühren zu der restlichen Milch gießen. Die Soße unter Rühren langsam erwärmen, bis sie dicklich wird. Dann sofort durch ein Sieb in eine kalte Schüssel gießen und abkühlen lassen. Den Likör abschließend unterrühren. Die Pfirsichtörtchen aus den Förmchen heben, auf Tellern anrichten und mit etwas Puderzucker bestäuben. Die Vanillesoße um die Törtchen träufeln und servieren.

Horst Lichter am 23. Juni 2012

Pfirsich-Parfait mit Haselnuss-Krokant

Für vier Portionen

160 g Zucker	100 g Haselnüsse	3 Eier (Klasse M)
60 g Puderzucker	200 g Pfirsichpüree	2 EL Haselnussöl
400 ml Sahne	150 ml Weißwein	1 Zimtstange
1/2 Sternanis, gemahlen	1 Zitrone, unbehandelt	1,5 EL Speisestärke
4 Pfirsiche	2 Zweige Minze	

100 Gramm Zucker in eine heiße Pfanne geben und bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Die Haselnüsse zum Zucker geben und kurz damit glasieren. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und auskühlen lassen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Puderzucker und zwei Esslöffeln heißem Wasser über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse so lange weiterschlagen, bis sie erkaltet ist. Nun das Pfirsichpüree unterheben. Das Haselnusskrokant mit Backpapier bedecken und mit einem Fleischklopfer oder einem Topfboden zerstoßen. Anschließend mit dem Haselnussöl unter die geschlagene Eimasse rühren. Die Sahne steif schlagen und ebenfalls vorsichtig unterheben. Die Parfaitmasse in eine Terrinenform einfüllen und glatt streichen. Mit Frischhaltefolie zugedeckt mindestens sechs Stunden in das Gefrierfach stellen. Für das Pfirsichkompott den übrigen Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Mit dem Weißwein ablöschen. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Anschließend die Zimtstange, den Sternanis, den Zitronensaft sowie einen Teelöffel Zitronenschale unterrühren und die Soße circa fünf Minuten leicht köcheln lassen. Falls sie danach noch zu dünnflüssig ist, die Speisestärke zugeben und die Soße damit binden. Die Pfirsiche waschen, trocken tupfen und in kochendem Wasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken, die Haut abziehen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. In den Sud geben, den Topf vom Herd nehmen und die Soße noch etwas ziehen lassen. Abschließend die Minze abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Das Pfirsichparfait aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und mit dem Pfirsichkompott auf Tellern anrichten. Mit frischer Minze garnieren und servieren.

Johann Lafer am 01. September 2012

Poffertjes

Für 2 Portionen

3 Eier (Größe M)	1 EL Vanillezucker	50 g Zucker
250 g Mehl	150 ml Milch	2 gestrichene TL Backpulver
2 EL Puderzucker	75 g Butter	

Zu Beginn die Eier aufschlagen und gemeinsam mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel vermengen. Mehl und Milch dazugeben und mischen. Nun das Backpulver untermischen. Den Teig glatt rühren und rund zehn Minuten gehen lassen. 50 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und leicht braun werden lassen. Mit der verbliebenen Butter eine heiße Pfanne einreiben. Nun den Teig als einzelne runde Kleckse in die Pfanne geben. Falls vorhanden kann natürlich eine spezielle Poffertjes-Form genutzt werden. Die Poffertjes in der Pfanne umdrehen, sobald sie eine leichte Bräune erlangt haben. Schließlich die fertigen Poffertjes auf Tellern anrichten. Die bräunliche Nussbutter aus der Pfanne über die Poffertjes geben, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Steffen Henssler am 13. 06. 2012

Potpourri von der Cru-Virunga-Congo-Schokolade

Für vier Personen

Schokoladen-Mousse:

200 g Kuvertüre, 70 – 75% 500 ml Schlagsahne 3 Eier
25 g Zucker 4 cl Schokoladenlikör

Schokoladenschwamm:

100 ml Milch 70 g Zucker 15 g Kakaopulver
10 g Kuvertüre, dunkel 30 g Mehl 4 Eier
Salz

Exotischer Fruchtsalat:

1 Kiwi 1 Mango, klein 6 Physalis
0,25 Ananas 0,5 Limette Puderzucker
Kokosnusslikör

Kokoseis:

8 Eier 500 ml Milch 500 ml Sahne
200 g Zucker 6 cl Kokosnusslikör

Weinteig für Trüffel:

2 Eier 250 g Mehl 40 g Butter, flüssig
20 g Zucker 250 ml Weißwein Salz

Schokoladentrüffel:

200 ml Sahne 400 g Kuvertüre, zartbitter 200 g Milchkuvertüre
50 ml Rum 1 Schote Vanille 60 g Kakaopulver
Öl

Passionsfruchtganache:

30 g Schokolade, 70 – 75% 8 ml Wasser 17 g Passionsfruchtmark
50 g Nappage

Schokoladen-Mousse:

Die Kuvertüre schmelzen und die Sahne schlagen. Ein Ei und zwei Eigelbe mit dem Zucker und dem Schokoladenlikör zur Rose abziehen, die geschmolzene Kuvertüre zugeben und kalt schlagen. Die Sahne vorsichtig unterheben.

Schokoladenschwamm:

Die Milch mit 20 Gramm Zucker, dem Kakaopulver und der Kuvertüre erwärmen und in einem Mixer mit Heizfunktion mit dem Mehl, den Eiern, dem restlichen Zucker und etwas Salz mixen. Die Masse in eine Siphonflasche füllen. Zwei Patronen darauf geben und vier Stunden kaltstellen. In Plastikbecher halbvoll abfüllen und circa 60 Sekunden in der Mikrowelle backen.

Exotischer Fruchtsalat:

Kiwi, Mango, Physalis und Ananas in kleine Würfel schneiden. Mit Limettensaft, etwas Puderzucker und Kokosnusslikör marinieren.

Kokoseis:

Acht Eiweiße, Milch, Sahne, Zucker und Kokosnusslikör zusammen in die Eismaschine geben und gefrieren.

Weinteig für gebackene Trüffel:

Zwei Eigelbe mit dem Mehl, der flüssigen Butter, dem Zucker, Weißwein und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Schokoladentrüffel:

Die Sahne mit der Kuvertüre, Milchkuvertüre, Rum und dem Mark der Vanilleschote erwärmen. Die Masse kalt stellen, kirschgroß abstechen und zu Kugeln rollen. In Kakaopulver wälzen und

kühl lagern. Kurz vor dem Anrichten durch den Weinteig ziehen und kurz in neutralem Öl ausbacken.

Schokoladen-Passionsfruchtganache:

Die Schokolade auf dem Wasserbad bei 45 Grad schmelzen lassen. Wasser, Passionsfruchtmark und Nappage aufkochen und auf die Schokolade emulgieren. Anschließend kalt stellen.

Nelson Müller am 30. November 2012

Quark-Soufflé mit Birnen-Quitten-Kompott

Für 4 Personen

Für das Kompott:

300 g Quitten	1 Vanillestange	250 ml Weißwein
2 EL Zucker	1 Birne	50 g Gelierzucker
20 ml Cognac		

Für das Soufflé:

Butter und Zucker	2 Eier	2 EL Zucker
1/2 Bio- Zitrone	100 g Quark	1 EL Kakao

Die Quitten schälen, vierteln und entkernen, dann die Quitten in 4 mm große Würfel schneiden. Vanillestange aufschneiden, das Mark herausstreichen und zusammen mit Quitten, Weißwein und 3 EL Zucker in einem Topf aufkochen und ca. 40 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Birne schälen, vierteln und entkernen, dann die Birne in feine Schnitze schneiden. Gelierzucker unter das köchelnde Quittenkompott geben, 5 Minuten köcheln lassen. Die Birnenschnitze unterheben und nach Belieben mit Cognac abschmecken. Den Topf vom Herd ziehen und das Kompott abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Vier Souffléförmchen (ca. 50 ml Inhalt) mit etwas weicher Butter ausfetten und zuckern. Die Eier trennen, das Eiweiß mit 1 EL Zucker steif schlagen und kühl stellen. Von der Zitrone die Schale abreiben und den Saft auspressen. Eigelbe, 1 EL Zucker und Quark miteinander verrühren. Mit Zitronensaft und -schale abschmecken. 1/3 der Masse mit Kakao verrühren und anschließend etwas geschlagenes Eiweiß unterheben. Unter die 2/3 der Masse das restliche Eiweiß unterheben. Die beiden Massen in die vorbereiteten Förmchen geben, in ein Wasserbad stellen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. Das Kompott auf den Tellern verteilen und darauf das Quarksoufflé stürzen.

Tipp:

Man kann das Soufflé auch in einem Hitzebeständigen Glasschälchen backen, und vor dem Servieren vorsichtig auseinander machen und das Kompott in die Vertiefung einfüllen.

Jörg Sackmann 16. Oktober 2012

Quark-Soufflé mit Birnen-Rosmarin-Kompott

Für 2 Personen

250 g Birnen	200 g Zucker	3 g Pektin
1 Zweig Rosmarin	1 Gewürznelke	1 Zimtstange
1 EL Zitronensaft	3 Eier	200 g Quark
Schale von 1/2 Zitrone	Butter, Zucker	

Birnen schälen, entkernen, würfeln und mit 65 g Zucker in einem Topf, verrühren und aufkochen. Weitere 65 g Zucker mit Pektin (oder Gelierzucker, dann nur 60 g Zucker verwenden) mischen. Mit Rosmarin, Nelke und Zimtstange zu den Birnen geben, erneut aufkochen lassen, Zitronensaft unterrühren. Birnenkompott auf zwei tiefe Teller verteilen und abkühlen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eier trennen. Eigelbe mit 35 g Zucker schaumig schlagen. Quark und Zitronenschale unter die Eigelbmasse rühren. Eiweiß ebenfalls steif schlagen. Übrige 35 g Zucker zugeben und ca. 1 Minute weiterschlagen, bis der Eischnee schnittfest ist. Eischnee unter die Quarkmasse heben. Soufflémasse in gefettete und gezuckerte Förmchen (ca. 5-6 cm Durchmesser) füllen. Im heißen Ofen, im Wasserbad, ca. 20 Minuten backen. Soufflé herausnehmen. Gewürze aus dem abgekühlten Kompott entfernen. Soufflé mit dem Kompott anrichten.

Frank Buchholz 10. Dezember 2012

Quark-Soufflé mit Rhabarber und Limonen-Sauer-Rahm-Eis

Für vier Personen

Soufflé:

3 Eier	50 g Zucker	200 g Quark, 20 %
0,25 Schote Vanille	0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt
4 Souffléformen		

Rhabarber:

3 Stangen Rhabarber	400 g Zucker	110 ml Wasser
20 Himbeeren	0,5 Schote Vanille	1 Scheibe Ingwer
0,5 Orange, unbehandelt	Zimt	

Limonen-Sauerrahmeis:

180 g Sauerrahm	140 g Puderzucker	180 g Joghurt
100 g Sahne	40 ml Limonensaft	

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Soufflé:

Eiweiß mit Zucker zusammen aufschlagen. Den Quark mit dem Eigelb vermischen, die ausgekatzte Vanilleschote und Orangen- und Zitronenabrieb vorsichtig unterarbeiten. Die Soufflémasse mit dem aufgeschlagenen Eiweiß vorsichtig vermischen und in die vorbereiteten Souffléformen füllen. Das Ganze im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten im Wasserbad backen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Rhabarber:

Die Rhabarberstangen putzen und waschen. Anschließend in schräge Stücke schneiden und auf einem Backblech verteilen. Das Wasser mit dem Zucker aufkochen, Vanillemark, Ingwer, Orangenabrieb und etwas Zimt dazugeben und zusammen mit den Himbeeren auf den Rhabarber gießen. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten weich schmoren.

Limonen-Sauerrahmeis:

Den Sauerrahm mit dem Puderzucker glatt rühren, anschließend Joghurt, Sahne und Limonensaft unterheben und in der Eismaschine frieren.

Das Anrichten:

Den Rhabarber und die Himbeeren auf Tellern verteilen, das Eis und das Soufflé darauf setzen.

Tipp:

Das Dessert zusätzlich mit Vanillesahne servieren.

Ali Güngörmüs am 16. März 2012

Quark-Soufflé

Für 2 Portionen

3 Eier	80 g Zucker	1 Vanilleschote
250 g Quark	50 g Weintrauben	1 EL Zucker
1 EL Stärke	Butter	Salz

Drei Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers nach und nach einrieseln lassen und weiterschlagen, bis das Eiweiß sehr steif ist. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Dieses mit dem Eigelb und dem restlichen Zucker mischen und schaumig aufschlagen. Den Quark zugeben und unterrühren. Ein wenig Stärke beimischen und erneut verrühren. Jetzt das Eiweiß unter die Eigelbmasse heben und darauf achten, dass der Teig schön luftig ist. Die Weintrauben mit Haut in Scheiben schneiden und in etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Zusätzlich einen Esslöffel Zucker in die Pfanne geben, damit die Weintrauben leicht karamellisiert werden. Soufflé-Förmchen mit Butter ausstreichen und zuckern. Die Weintrauben aus der Pfanne nehmen und entweder direkt in die Formen geben oder mit der Quarkmasse vermengen. Die Quarkmasse in die Förmchen füllen und bei 175 Grad für 20 Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Anschließend das Soufflé auf Teller stürzen und servieren.

Steffen Henssler am 05. 04. 2012

Quarkschaum-Omelett mit Ananas-Avocado-Püree

Für vier Personen

6 Eier (Kl. M)	370 g Zucker	1 Vanilleschote
1 Zitrone, unbehandelt	300 g Quark	200 g Schmand
100 g Mehl	30 g Butter	1 Ananas
2 Sternanis	1 Zimtstange	2 Nelken
4 Limetten, unbehandelt	500 g Naturjoghurt	

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 50 Gramm Zucker, langsam steif aufschlagen. Die Eigelbe mit 70 Gramm Zucker schaumig aufschlagen. Die Zitronenschale mit einem Zestenreißer abreiben. Anschließend die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Den Quark abtropfen lassen und zusammen mit dem Zitronenabrieb, dem Vanillemark, dem Schmand sowie der Hälfte des Mehls verrühren. Die Eigelb- Zuckermischung mit der Quark- Schmand-Mischung und dem übrigen Mehl verrühren. Abschließend das Eiweiß vorsichtig unterheben. Die Butter in der Pfanne schmelzen lassen, die Masse hineingeben, glattstreichen und im Backofen zehn bis zwölf Minuten backen. Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und die Ananas in Stücke schneiden. 50 Gramm Zucker in einer Pfanne karamellisieren, die Ananas zugeben und darin schwenken. Den Sternanis, die Zimtstange und die Nelken zugeben und alles drei Minuten köcheln lassen. Für das Eis die Limettenschale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides zusammen mit 200 Gramm Zucker in einem Topf aufkochen. Mit dem Joghurt mischen und verrühren. Die Masse in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Das Omelette in Stücke teilen und mit der Ananas sowie dem Eis auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 04. April 2012

Rhabarber-Grütze mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

400 g Rhabarber	4 Erdbeeren	1 Zitrone
140 g Zucker	3 Eier	400 ml Milch
50 ml halbr. Weißwein	70 g Sago	1 Zimtstange
1 Vanilleschote	4 Minzblätter	

Den Rhabarber waschen, trocken tupfen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Rhabarber in eine Schüssel geben und anschließend mit Zucker bestreuen. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und von der Hälfte der Zitrone, die Zitronenschale dünn abschälen. Den Saft ebenfalls auspressen. Den Rhabarber zusammen mit dem Zitronensaft, der Zitronenschale und der Hälfte der Zimtstange in einen Topf geben. Das Ganze zusammen mit dem Weißwein, 250 Millilitern Wasser und dem Sago zum Kochen bringen. Bei gelegentlichem Rühren circa fünfzehn Minuten köcheln lassen. Nochmals abschmecken und abkühlen lassen. Die Zitronenschale und die Zimtstange entfernen. Anschließend die fertige Rhabarbergrütze in Dessertgläser füllen und abkühlen lassen. Für die Vanillesoße, die drei Eier über zwei Schüsseln trennen und das Eigelb zusammen mit sechs Esslöffeln von der Milch und dem Zucker verquirlen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Hälfte des ausgekratzten Vanillemarks zusammen mit der restlichen Milch in einem weiteren Topf zum Kochen bringen. Anschließend vom Herd nehmen, die Eiermasse hinzugeben und kräftig unterschlagen. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und das Grün abschneiden. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. Die Rhabarbergrütze in die Dessertgläser geben, mit der Vanillesoße beträufeln, den Erdbeeren und den Minzblättern garnieren und servieren.

Horst Lichter am 01. Juni 2012

Rhabarber-Kompott mit Baiser und Vanille-Eis

Für 4 Personen

4-5 Stangen Rhabarber	0,2 l Orangensaft	2 EL Zucker
1 EL Honig	1 Vanille-Stange	1 Stück (1 cm) Ingwer

Sahne-Karamell:

0,2 l Sahne	2 EL Zucker	2 Baisers
0,2 l geschlagene Sahne	Vanille-Eis	

karamellisieren, bis er hellbraun ist, dann Orangensaft dazugeben. Vanille-Schote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Ingwer in drei bis vier Scheiben schneiden.

Gewürze (inklusive Vanilleschale), Honig und Rhabarber in den Topf geben und alles einmal aufkochen. Die Hitze auf die kleinste Stufe reduzieren und den Rhabarber fünf bis sechs Minuten gar ziehen lassen, damit er nicht zu weich wird.

Sahne-Karamell:

Parallel in einem Topf Zucker karamellisieren und mit Sahne ablöschen.

Kurz köcheln lassen, bis das Sahnekaramell eine schöne braune Farbe hat. Baisers in Stücke klopfen, außerdem noch etwas Sahne schlagen.

Anrichten:

Eine Portion Rhabarber auf den Teller geben, darauf eine Kugel Vanille-Eis und einige Baiser-Stücke anrichten. Zum Schluss den Sahnekaramell mit einem Löffel über Eis und Rhabarber fließen lassen.

Rainer Sass am 06. April 2012

Rosmarin-Creme brûlée mit Zitrus-Früchten

Für 4 Personen

3 Zweige Rosmarin	2 Zweige Minze	1 Zitrone
500 ml Sahne	3 Blatt Gelatine	80 g Zucker
3 Eigelb	1 Orange	1 Limette
1 Blutorange	1 Grapefruit	ca. 50 ml Rohrzucker

Rosmarin und Minze abspülen und trocken schütteln. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Die Sahne erwärmen Rosmarinzweige und abgeriebene Zitronenschale mit in den Topf geben bei milder Hitze und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die aromatisierte Sahne mit Zucker und Eigelben auf ca. 80 Grad erwärmen, dies geht am besten in einer Schüssel auf dem Wasserbad. Ausgedrückte Gelatine zugeben und darin auflösen. Dann die Masse in 4 tiefe, flache Schälchen oder Suppenteller verteilen und kühlstellen. In der Zwischenzeit Orange, Limette, Blutorange und Grapefruit schälen, dass keine weiße Haut mehr zu sehen ist, dann die Fruchtfilets ausschneiden. Wenn die Crème erkaltet ist, dünn den Rohrzucker überstreuen und mit einem Küchenbrenner karamellisieren. Mit den Zitrusfrüchten und Minzeblättchen ausgarnieren.

Sören Anders 02. November 2012

Rote Grütze

Für 4 Personen:

200 g Himbeeren (TK)	200 g Johannisbeeren (TK)	200 g Kirschen (TK)
75 g Zucker	1 Pk Vanillezucker	1 Pk Vanille-Puddingpulver
1/8 l Traubensaft		

Die Früchte auftauen lassen. Dann mit Zucker und Vanillezucker in einem Topf zum Kochen bringen. Das Puddingpulver im Wein oder Traubensaft anrühren, die kochenden Früchte einrühren und einmal kurz aufkochen lassen. Die Grütze in eine kalt ausgespülte Glasschüssel füllen und abkühlen lassen. Nach Wunsch mit Vanillesoße servieren.

NN

Süße Birnen-Pizzettis mit Haselnuss-Creme

Für vier Personen

400 ml Milch	30 g Zucker, weiß	1 Päck. Schokoladen-Puddingpulver
150 g Nougat	1 Rolle Hefeteig, frisch	50 g Haselnusskerne, gehackt
3 Birnen, reif	2 EL Zucker, braun	150 ml Weißwein
1 Stange Zimt	2 Eier	1 Prise Salz
3 EL Vanillezucker		

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. 350 Milliliter Milch und den weißen Zucker in einem Topf aufkochen. Die restliche Milch mit dem Puddingpulver verrühren. Sobald die Milch kocht, das angerührte Puddingpulver zugeben und unter Rühren ein bis zwei Minuten kochen lassen. Die Masse vom Herd nehmen und in eine Schüssel füllen. Den Nougat würfeln und in den heißen Pudding rühren, bis es geschmolzen ist. Den Hefeteig ausrollen, das Trägerpapier entfernen und aus dem Teig Kreise (circa sechs Zentimeter Durchmesser) ausstechen. Diese mit jeweils etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die gehackten Haselnüsse unter die Crème mischen und auf die vorbereiteten Teigkreise streichen. Im Backofen etwa 15 Minuten backen. Die Birnen waschen, schälen und entkernen. Die Birnenhälften anschließend in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Den braunen Zucker in einem Topf schmelzen. Die Birnenwürfel zugeben und kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, die Zimtstange zugeben und die Birnen darin weichkochen. Das Obst anschließend beiseite stellen und abkühlen lassen. Die Pizzettis aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Vanillezucker nach und nach einrieseln lassen das Ganze zu einem steifen, festen Schnee schlagen. Den Eischnee hiernach in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Birnenwürfel etwas abtropfen lassen und auf den Pizzettis verteilen. Jedes Törtchen mit etwas Eischnee verzieren und mit einem Bunsenbrenner goldbraun flambieren. Auf eine Platte setzen und mit dem restlichen Birnensud servieren.

Horst Lichter am 10. November 2012

Süße Grieß-Plätzchen mit Schattenmorellen und Sahne

Für vier Personen

Für die Plätzchen:

1 Zitrone, unbehandelt	300 ml Milch	1 Vanilleschote
50 g Honig	100 g Polentagrieß	2 Eier
200 g Mandeln, gemahlen	Butterschmalz	

Für die Kirschen:

1 Glas Schattenmorellen	2 EL Speisestärke	2 EL Vanillezucker
2 EL Ahornsirup	Für die Sahne	200 ml Schlagsahne
100 g Zartbitterschokolade	1 Prise Zimt	3 cl Schokoladenlikör

Die Schale der Zitrone dünn abschälen, die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Milch mit Vanillemark, ausgekratzter Vanilleschote und Honig einmal aufkochen. Nun den Polentagrieß einrühren und unter Rühren kochen, bis die Masse dickflüssig ist. Das Ganze in eine flache Auflaufform gießen und mit Frischhaltefolie abgedeckt kalt stellen. Die Kirschen in ein Sieb zum Abtropfen geben, den Saft dabei auffangen. 50 Milliliter vom Kirschsafte mit der Speisestärke verrühren. Den restlichen Saft mit Vanillezucker und Ahornsirup aufkochen. Die angerührte Speisestärke zugeben und unter Rühren zwei Minuten kochen lassen. Die Kirschen untermischen und in eine Schüssel zum Abkühlen geben. Die Polenta in drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Eier trennen. Das Eiweiß verquirlen und danach die Polenta zunächst in Eiweiß, dann in den Mandeln wenden. Das Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Scheiben darin von beiden Seiten knusprig und goldbraun ausbacken. Die Sahne in einem hohen Becher steif schlagen und anschließend in eine Schüssel geben. Die Zartbitterschokolade fein raspeln und zusammen mit dem Likör und dem Zimt unter die Sahne heben. Die Grießplätzchen und Schattenmorellen auf Tellern anrichten. Je einen großzügigen Löffel Schokosahne darauf geben und einige Schokospäne darüber raspeln.

Horst Lichter am 01. Dezember 2012

Sauerkirsch-Schnecken mit Zimt-Creme

Für vier Personen

150 g Mehl	1 TL Backpulver	70 g Zucker, braun
1 EL Vanillezucker	250 g Magerquark	3 EL Sonnenblumenöl
3 EL Milch	1 Pck. Vanillepuddingpulver	1 Orange, unbehandelt
250 g Tk-Sauerkirschen	20 g Butter	150 g Sahne
40 g Zucker, weiß	1 TL Zimtpulver	

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 170 Grad) vorheizen. Für den Teig Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, 50 Gramm braunen Zucker, Vanillezucker, 150 Gramm Quark, Öl und Milch dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf einer leicht bemehlten Fläche kurz mit den Händen durchkneten. Danach den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem Rechteck (30 x 20 Zentimeter) ausrollen. Die Schale der Orange abreiben. 100 Gramm Magerquark, eine halbe Packung Vanillepuddingpulver, die Orangenschale und den restlichen braunen Zucker verrühren und auf den Teig streichen. Dabei an den Enden einen Rand von drei Zentimetern lassen. Die Kirschen unaufgetaut auf der Quarkschicht verteilen und den Teig von der Längsseite her aufrollen. Die Rolle auf die Naht drehen, mit einem scharfen Messer die Rolle in zehn bis zwölf Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Butter zerlassen. Die Oberseiten der Schnecken danach dünn mit der Butter bestreichen und mit 20 Gramm weißem Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen auf der zweiten Schiene von unten 30 bis 35 Minuten backen. Anschließend die Sauerkirschschnecken auf dem Blech abkühlen lassen. Für die Zimtcreme die Sahne steif schlagen, Zimt und den restlichen Zucker unterschlagen und zu den Kirschschnecken servieren.

Horst Lichter am 08. September 2012

Sauerrahm-Schmarrn, Cranberry-Kompott und Maronen-Eis

Für vier Personen

Für das Eis	100 g Zucker	100 g Maronen, vorgegart
200 ml Milch	300 ml Sahne	1 Vanilleschote
Für das Kompott	100 g Zucker	300 g Cranberries
1 Zimtstange	2 Sternanis	150 ml Rotwein
Für den Schmarrn	4 Eier	200 g Sauerrahm
120 g Mehl	60 g Zucker	20 g Butterschmalz
50 g Zucker	50 g Butter	Salz, Puderzucker

Für das Maroneneis 100 Gramm Zucker karamellisieren, Maronen zugeben und darin schwenken. Mit Milch und Sahne ablöschen. (Vorsicht beim Aufgießen mit kalter Flüssigkeit, der Zucker kann spritzen.) Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zugeben. Die Vanilleschote aufbewahren. Das Ganze zehn Minuten köcheln lassen, anschließend fein pürieren und abkühlen lassen. In einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Für das Kompott 100 Gramm Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, Cranberries zugeben und anschwitzen. Zimt, Sternanis und die ausgekrazte Vanilleschote zufügen, mit Rotwein ablöschen und dickflüssig einkochen lassen. Mit den Gewürzen erkalten lassen, anschließend entfernen. Die Eier trennen. Anschließend die Eigelbe mit Sauerrahm, Mehl und einer Prise Salz in einer Schüssel mit einem Schneebesen glatt rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, 60 Gramm Zucker nach und nach zugeben und zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee danach unter den Teig heben. Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Den Teig hineingießen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten backen. Den Schmarrn anschließend in Stücke zerteilen, mit Zucker und Butterflocken karamellisieren. Auf Tellern anrichten, das Kompott dazu reichen und großzügig mit Puderzucker bestäuben. Je eine Kugel Maroneneis auf den Schmarrn geben und sofort servieren.

Tipp:

Den Schmarrn kurz vor dem Servieren mit 3 cl Rum flambieren.

Johann Lafer am 03. November 2012

Schnelles Waldbeeren-Eis

Für 2 Portionen

400 g gefrorene Waldbeerenmischung	200 g Griechischer Joghurt	60 g Puderzucker
1 EL Vanillezucker	1 Zitrone	8 Eiswaffeln

Die Waldbeeren tiefgefroren in einen Zerkleinerer geben. Joghurt, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Zitronensaft zugeben und mixen, bis eine feine Eiscreme entstanden ist. Mit einem Eisportionierer zu Kugeln formen und in Eiswaffeln servieren.

Steffen Henssler am 23. 08. 2012

Schoko-Küchlein mit weißem Kern

Für 4 Portionen

100 g Zartbitterschokolade	100 g Butter	3 Eier
50 g Zucker	1 EL Speisestärke	1 EL Mehl
1 Prise Salz	4 weiße Schokopralinen	Puderzucker

Die Schokolade und die Butter bei geringer Hitze in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Mit einem Mixer die Eier gut aufschlagen. Dann Speisestärke und Mehl in die Schüssel geben und schließlich die Schokolade und die Butter in die Schüssel geben. Die Eier-Schokoladen-Masse in gebutterte und gezuckerte Auflaufförmchen füllen und die weißen Schokopralinen in die Mitte geben. Die Auflaufförmchen für 12 Minuten bei Unter/Oberhitze und 200 Grad in den Backofen geben. Anschließend die Küchlein mit Hilfe eines Messers anlösen und vorsichtig aus den Förmchen herausholen. Die Schokoküchlein auf Tellern servieren.

Steffen Henssler am 24. 04. 2012

Schoko-Schnitte

Für vier Personen

Boden:

180 g Pralinenmasse, Nougat 70 g Milchkuvertüre 170 g Cornflakes

Japonais:

250 g Eiweiß, steif 200 g Haselnüsse 60 g Zucker
10 g Butter, geschmolzen

Ganache:

200 g Kuvertüre, dunkel 200 g Milchkuvertüre 120 g Eigelb
60 g Zucker 550 g Sahne

Boden:

Die Pralinenmasse und Milchkuvertüre zusammen schmelzen. Die zerbröselten Hippen dazugeben und dünn in eine Form ausgießen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Japonais:

Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig mit den Haselnüssen, dem Zucker und der geschmolzenen Butter mischen und circa zehn Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Den fertigen und ausgekühlten Japonais- Boden auf die obige Masse drauflegen.

Ganache:

Die Kuvertüren schmelzen. Eigelb und Zucker verrühren und zur heißen Sahne geben. Auf 82 Grad aufkochen. Die geschmolzene Kuvertüre zugeben und auf den Japonais-Boden gießen. Mindestens zwölf Stunden kühl stellen. Beliebig schneiden und servieren.

Andreas Caminada am 14. September 2012

Schokoladen-Éclaires, Vanille-Creme, Pfirsich, Vanille-Eis

Für vier Personen

Französische Vanillecreme:

500 ml Milch	1 Schote Vanille	6 Eier
125 g Zucker	50 g Mehl	600 ml Sahne

Éclaires:

250 ml Milch	5 g Zucker	1 Prise Salz
150 g Butter	150 g Mehl	6 Eier

Glasur:

200 g Schokolade, zartbitter	100 ml Schlagsahne	1 EL Butter
1 EL Puderzucker		

Chartreuse-Gelee:

120 ml Chartreuse-Likör, grün	50 g Zucker	180 ml Wasser
1 – 2 Blatt Gelatine		

Vanilleeiscreme:

500 ml Milch	130 g Zucker	6 Eier
1 Schote Vanille		

Anrichten:

8 Pfirsichhälften, aus dem Glas	8 Erdbeeren, frisch	1 EL Puderzucker
---------------------------------	---------------------	------------------

Vanillecreme::

400 Milliliter Milch mit der längs aufgeschlitzten Vanilleschote und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Eigelbe mit Zucker in einer Metallschüssel kräftig aufschlagen. Mehl und 100 Milliliter kalte Milch einrühren. Es dürfen sich keine Klümpchen bilden. Anschließend die gekochte Milch einrühren. Die Vanilleschote entfernen. Die Masse wieder zurück in den Topf geben, aufkochen lassen und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen drei Minuten kochen lassen. Abkühlen lassen und kalt stellen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Éclaires:

Milch, Zucker, Salz und die klein geschnittene Butter in eine Kasserolle geben und langsam zum Kochen bringen. Wenn die Butter geschmolzen ist, das gesiebte Mehl zugeben und bei schwacher Hitze mit einem Holzspatel kräftig rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig ein bis zwei Minuten abbrennen. Wenn er sich gut vom Spatel löst, vom Herd nehmen und die Eier einzeln, nacheinander zufügen und gut verrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen. Backblech mit Backpapier auslegen und aus dem Teig circa zehn Zentimeter lange und zweieinhalb Zentimeter breite Liebesknochen (Éclaires) spritzen. Genügend Abstand lassen. Die Éclaires nun für etwa zehn Minuten im vorgeheizten Backofen goldgelb backen, dann die Hitze auf 180 Grad herunterschalten und den Teig dabei gut trocknen lassen. Dann aus dem Ofen nehmen, auf einem Gitter abkühlen lassen und vorsichtig quer durchschneiden.

Die steif geschlagene Sahne unter die bereits abgekühlte Vanillecreme heben und die Unterseite der Éclaires mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Sterntülle füllen. Die obere Hälfte wieder darauf setzen und leicht andrücken.

Glasur:

Die Schokolade klein hacken. Ein Wasserbad erhitzen (nicht zu heiß!) und die klein gehackte Schokolade darin schmelzen. Nach und nach die Sahne, die Butter und den Puderzucker einarbeiten und alles zu einer cremigen Masse glatt ziehen. Die Eclairs mit der Schokoladenglasur großzügig verzieren.

Chartreuse-Gelee:

Den Kräuterlikör zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und Wasser sowie Zucker unter Rüh-

ren zufügen. Der Zucker muss vollständig aufgelöst sein. Die Flüssigkeit abmessen und entsprechend eingeweichte Blatt- Gelatine in die noch warme Kräuterlikörmischung rühren. Das Ganze in eine flache, mit Backpapier ausgelegte Form füllen und ins Gefrierfach stellen. Kurz vor dem Anrichten stürzen und in kleine Würfel schneiden.

Vanilleiscreme:

Die Milch zum Kochen bringen. Eigelbe mit Zucker zu einer Schaummasse schlagen. Das ausgekrazte Mark der Vanilleschote zur Milch geben. Die Milch nun zur Eiermasse gießen und verrühren. Für drei Minuten bei 90 Grad köcheln, kurz abkühlen, in die Eismaschine füllen und fest werden lassen.

Anrichten:

Die Pfirsiche gut abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Die Kräuterlikör-Geleewürfel verteilen und die Pfirsichspalten fächerförmig darauf setzen und mit jeweils zwei Éclaires und einer Kugel Vanilleeis anrichten. Die Teller mit frischen Erdbeeren und Puderzucker garnieren.

Horst Lichter am 30. März 2012

Schokoladen-Knusper-Schnitte mit Passionsfrucht-Schaum

Für 4 Personen

Dunkles Schokoladenmousse:

2 Eier	1 Prise Salz	2 cl Crème-de-Cacao, dunkel
2 cl Rum, braun	250 g Kuvertüre, dunkel	600 g Sahne, geschlagen

Weißes Schokoladenmousse:

2 Eier	1 Prise Salz	2 cl Crème-de-Cacao, hell
2 cl Rum	3 Blatt Gelatine	250 g Kuvertüre, weiß
600 g Sahne, geschlagen		

Sorbet:

100 g Kuvertüre, dunkel	50 g Kuvertüre, Vollmilch	25 g Kakaopulver
100 ml Wermut	50 g Portwein, weiß	20 g Wodka
200 g Läuterzucker	3 EL Glukosesirup	500 ml Wasser
1 Orange, unbehandelt		

Passionsfruchtespuma:

350 ml Passionsfruchtpüree	100 ml Sahne	75 g Zucker
3 Blatt Gelatine		

Knusperblätter:

6 Blätter Filoteig	30 g Kakaobohnenbruch	100 g Puderzucker
50 ml Butter, zerlassen		

Anrichten:

6 Passionsfrüchte, ganz	10 Himbeeren	4 Zweige Minze
100 g Zucker		

Dunkles Schokoladenmousse: Ein Ei, ein Eigelb und eine Prise Salz aufschlagen und flüssige Schokolade unterrühren. Crème de Cacao und Rum nach Geschmack zugeben und geschlagene Sahne unterheben. In Einwegspritzenbeutel mit Sterntülle füllen und kaltstellen.

Weißes Schokoladenmousse: Ein Ei, ein Eigelb und eine Prise Salz aufschlagen und flüssige Schokolade unterrühren. Crème de Cacao und Rum nach Geschmack zugeben. Die eingeweichte Gelatine in die warme Masse geben und die geschlagene Sahne unterheben. In Einwegspritzenbeutel mit Sterntülle füllen und kaltstellen.

Sorbet: Kuvertüre und Kakao auflösen. Wermut, weißen Portwein, Wodka, Läuterzucker und Glukose zugeben und alles mit Wasser aufkochen. Kaltrühren und mit Orangenabrieb in der Eismaschine frieren.

Passionsfruchtespuma: Passionsfruchtmark mit Zucker und Sahne verrühren. Die eingeweichte Gelatine auflösen, hinzugeben und alles in eine ISI-Flasche geben. Gut kühlen und mit zwei bis drei Patronen unter Druck setzen. Im Kühlschrank aufbewahren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Knusperblätter: Den Filoteig mit zerlassener Butter einstreichen, mit Puderzucker und zerstoßenem Kakaobohnenbruch bestreuen und so ein zweites Mal verfahren. In gleichmäßige Formen schneiden und zwischen zwei Silpatmatten im vorgeheizten Backofen ein paar Minuten goldgelb backen.

Anrichten: Die Knusperschichten abwechselnd mit der Schokoladenmousse füllen. Den Passionsfruchtschaum in kleine Gläschen füllen und Schokoladensorbet abknocken. Mit Passionsfrüchten, Himbeeren und Minze dekorieren. Zucker karamellisieren und zu Spiralen formen.

Mario Kotaska am 24. Februar 2012

Schokoladen-Mousse mit Vanille-Hippe

Für 4 Personen

Für die Schokoladenmousse:

250 g Vollmilchschokolade	3 Eigelb	2 EL Milch
400 g Sahne	1 Blatt Gelatine	

Für die Vanillehippe:

100 g Zucker	50 g Orangensaft	1 Vanilleschote
30 g Mehl	50 g flüssige Butter	

Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen, dabei darauf achten, dass kein Wasser in die Schokolade kommt und die Schokolade nicht zu heiß wird. Die Eigelbe mit der Milch vermischen. Die Sahne steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eiermilch auf dem Wasserbad aufschlagen und zur Rose abziehen (auf ca. 75 Grad erhitzen), dabei die Gelatine darin auflösen. Mit der geschmolzenen Schokolade mischen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und mit der Sahne mischen. Kalt stellen. Für die Vanillehippe den Zucker mit dem Orangensaft und dem Mark aus der Vanilleschote zusammen aufkochen. Das Mehl einsieben, die flüssige Butter zugeben und alles gut verrühren. Den Teig dünn auf Backpapier aufstreichen. Im auf 180Grad vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten backen, auskühlen lassen und in Stücke brechen.

Jacqueline Amirfallah 24. Oktober 2012

Schokoladen-Party

Für vier Personen

Mürbeteig:

275 g Mehl	150 g Butter, kalt	100 g Zucker
1 Ei	2 g Salz	

Schokoladenmus:

180 g Eiweiß	60 g Zucker	240 g Eigelb
60 g Butter, flüssig	250 g Kuvertüre, dunkel	

Schnellstes Eis der Welt:

200 g Milch, mind. 3,5 %	100 g Zucker	300 g Sahne, mind. 33 %
--------------------------	--------------	-------------------------

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Mürbeteig:

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine kleine Mulde bilden. Butterwürfel, Zucker, das Ei und Salz in die Mulde geben und alles sehr rasch verkneten. Anschließend in Klarsichtfolie packen und im Kühlschrank lagern. Zur weiteren Verarbeitung eine glatte Fläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig in circa einen halben Zentimeter Stärke ausrollen. Mit einem Ausstechen die gewünschte Form ausstechen und danach im vorgeheizten Backofen auf Backpapier goldbraun ausbacken. Die Reste auch mitbacken und später zerrieben, als „Einlage“ für das Eis verwenden. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Schokoladenmus:

Das Eiweiß aufschlagen und wenn es cremig ist den Zucker vorsichtig einrieseln lassen und den Schnee steif schlagen. Das Eigelb sehr gut aufschlagen. Die Butter und Kuvertüre zusammen schmelzen. Das lauwarme Butter-Kuvertüregemisch vorsichtig unter das Eigelb geben und gut verrühren. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Am besten gelingt dies mit den bloßen Händen. Jetzt kann man das Mus entweder in Gläser abfüllen und bei Raumtemperatur schon auf den „Partytisch“ stellen oder man nimmt die ausgestochenen Mürbeteigböden, legt sie in eine feuerfeste Form und füllt das Mus nach Belieben oben auf. Danach gibt man das Ganze für circa acht bis neun Minuten in den vor geheizten Backofen. Das warme Mus darf nach dem Backen ruhig ein wenig flüssig in der Mitte sein.

Schnellstes Eis der Welt:

Milch und Zucker sehr kalt und so lange miteinander verrühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Danach die Milch-Zucker-Masse in die eiskalte Sahne mixen und in einer Eismaschine frieren. Wer will, kann kurz vor dem Herausnehmen der Eismasse die Mürbeteigbrösel dazu geben.

Tim Mälzer am 18. Mai 2012

Schokoladen-Pudding

Für 4 Personen:

500 ml Milch 2 Eigelb 60 g Zucker
25 g Speisestärke 120 g dunkle Kuvertüre

Förmchen vorbereiten und mit kaltem Wasser ausspülen. Zwei Drittel der Milch mit Zucker aufkochen. Übrige Milch mit Stärke und den Eidottern gut verrühren, in die kochende Milch gießen und unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze ca. 1 Minute köcheln lassen. Mischung vom Herd nehmen und die klein geschnittene Kuvertüre rasch einrühren. Pudding in die vorbereiteten Förmchen füllen und zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.

NN

Schwarzwälder Kirsch-Törtchen

Für vier Personen

Schokoladenbiskuit:

80 g Zartbitterschokolade	20 g Kakaopulver	5 Eier
110 g Zucker	100 g Marzipanrohmasse	Salz

Kirschen:

500 g Sauerkirschen	1 TL Puderzucker	180 ml Rotwein
70 ml Portwein	1 EL Speisestärke	3 EL Zucker
1 Splitter Zimtrinde	1 Gewürznelke	0,5 Orange, unbehandelt
1 TL Honig		

Kirschsahne:

500 g Sahne	50 g Puderzucker	2 Blatt Gelatine
50 ml Kirschwasser		

Pistazien-Eis:

2 Schoten Vanille	500 ml Milch	500 g Sahne
200 g Zucker	10 Eier	250 g Pistazienpaste
1 EL Rum	1 – 2 EL Orangenlikör	Salz

Anrichten:

Schokoladenröllchen	Mandelblättchen, geröstet	Rahmjoghurt
---------------------	---------------------------	-------------

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Schokoladenbiskuit:

Die Schokolade mit dem Kakaopulver in einem Topf bei milder Hitze schmelzen lassen, dabei nicht über 50 Grad erhitzen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz zu einem cremigen Schnee schlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Marzipanrohmasse auf der Küchenreibe grob raspeln und mit den Eigelben schaumig rühren. Den Eischnee unter die Marzipan-Eigelb-Masse ziehen und die geschmolzene Schokolade vorsichtig unterrühren. Den Schokoladenbiskuitteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen.

Kirschen:

Die Sauerkirschen in ein Sieb abgießen, dabei den Saft auffangen. Von dem Kirschsafte ein Viertel Liter abmessen. Den Puderzucker in einem Topf bei milder Hitze hell karamellisieren. Mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen und auf die Hälfte einköcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas Kirschsafte glatt rühren. Den restlichen Kirschsafte, den Zucker, die Zimtrinde, die Gewürznelke, einen Streifen Orangenschale und den Honig hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Die glatt gerührte Speisestärke hineinrühren und alles weitere zwei Minuten köcheln lassen. Die Mischung durch ein Sieb gießen, die Kirschen in den Sud geben und mit Honig abschmecken. Die Kirschen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen (man kann sie etwa drei Tage aufbewahren).

Kirschsahne:

Die Sahne mit dem Puderzucker cremig aufschlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf das Kirschwasser erwärmen. Die Gelatine gut ausdrücken, darin auflösen und auskühlen lassen. Die geschlagene Sahne nach und nach vorsichtig unterrühren. Die Kirschsahne in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Aus dem Teig mit einem Ring (acht Zentimeter Durchmesser) zwölf Kreise ausstechen. Je einen Teigkreis als Boden in einen Ring legen. Einen zwei Zentimeter hohen Sahnering am inneren Rand aufspritzen. Die Mitte mit Kirschen auffüllen und einen zweiten Boden drauflegen. Nochmals einen Sahnering aufspritzen und mit Kirschen füllen. Die Törtchen mit Sahne, Kirschen und nach Belieben mit Schokoladenspänen garnieren. Bis zum Servieren kühl stellen.

Pistazien-Eis:

Die Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch, die Sahne, das Vanillemark und die -schote sowie die Hälfte des Zuckers in einem Topf aufkochen lassen. Sechs Eigelbe, vier Eier und den restlichen Zucker mit einer Prise Salz in einem runden Schlagkessel aus Edelstahl mit dem Schneebesen hell-schaumig aufschlagen. Nach und nach die kochende, heiße Vanillemilch unter Rühren hinzufügen. Die Vanillemilch fünf bis zehn Minuten im heißen Wasserbad erhitzen, dabei mit einem flexiblen Teigschaber ruhig, aber beständig von der Schüsselwand wegrühren. Die Vanillemilch höchstens auf 75 bis 78 Grad erhitzen, bis die Flüssigkeit anfängt leicht zu binden. Die Vanillecreme sofort durch ein Sieb gießen. Die Pistazienpaste hinein rühren, abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Mit etwas Rum und Orangenlikör abschmecken. Die Vanillecreme in der Eismaschine zu einem cremigen Eis gefrieren lassen. Das Eis in einem gefrierfesten, eisgekühlten Behälter füllen, mit Backpapier direkt bedecken und bis zum Servieren in das Tiefkühlfach stellen. Möglichst frisch verzehren.

Anrichten:

Mit der Kirschsoße einen Spiegel auf Tellern verteilen, mit Rahmjoghurt Punkte darauf setzen und mit Hilfe eines Schaschlikspießes die Punkte verziehen. Die Törtchen darauf setzen und mit Schokoladenröllchen und den Mandelblättern verzieren.

Alfons Schuhbeck am 23. November 2012

Schweizer Weihnacht-Backstube mit Glühwein

Für vier Personen

Glühwein:

1 Flasche Rotwein	500 ml Roséwein	100 g Akazienhonig
2 EL Rohrzucker	2 Orangen, unbehandelt	1 Zitrone, unbehandelt
4 Nelken	8 Stangen Zimt, halbiert	2 Sternanis
Cayennepfeffer		

Zitronenherzli:

150 g Butter	100 g Zucker	1 Ei
1 Zitrone, unbehandelt	250 g Mehl	150 g Puderzucker
2,5 EL Zitronensaft	Dekoperlen, silber	Salz

Rosinenhöckli:

200 g Butter, zimmerwarm	200 g Zucker	3 Eier
250 g Korinthen	400 g Mehl	Salz

Brunsli:

250 g Zucker	3 Eier	250 g Haselnüsse
250 g Schokolade, 75%	1 TL Zimt	Nelkenpulver

Glühwein:

Die Schale der Zitrone und einer Orange in Streifen schneiden und mit dem Rotwein, Roséwein, Akazienhonig, Rohrzucker, Nelken, zwei Zimtstangen, Sternanis und Cayennepfeffer aufkochen, 15 Minuten ziehen lassen. In Tassen verteilen, je mit einer Zimtstange und Orangenscheibe servieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zitronenherzli:

Die Butter weich rühren, Zucker, Salz Ei und Zitronenabrieb dazu geben,iterrühren bis die Masse hell wird. Mehl dazu mischen, Teig flach drücken und 30 Minuten kalt stellen. Teig auf Mehl auswallen (circa fünf Millimeter) Herzen ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Zehn Minuten kühl stellen. Acht Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen, auskühlen. Glausur aus Zitronensaft und Puderzucker anrühren, die Herzen darin eintauchen, abtropfen auf Gitter antrocknen lassen, mit Perlen verzieren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Rosinenhöckli:

Die Butter schaumig rühren, Zucker dazugeben. Salz und Eier dazurühren und mit einem Handmixer gut vermengen. Das Mehl langsam dazugeben und die Korinthen dazumischen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. 30 Minuten kalt stellen. Kleine Kugeln auf ein gefettetes Blech legen und 30 Minuten kalt stellen. Die Rosinenhöckli 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Den Backofen auf 240 Grad vorheizen.

Brunsli:

Die Eiweiße steif schlagen, Zucker nach und nach begeben. Geriebene Nüsse, geriebene Schokolade und Gewürze dazu geben, zu einem Teig mischen und kurz kneten, gegebenenfalls noch Nüsse dazugeben. Der Teig soll relativ trocken sein. Mit einem Nudelholz einen Zentimeter dick auswallen, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Fünf Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Andreas C. Studer am 14. Dezember 2012

Sirniki - Quark-Plätzchen

Für 2 Portionen

500 g Speisquark	1 Ei	200 g Weizenmehl
Vanillezucker	$\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitronenschale	1 Prise Salz
2 EL Zucker	2 EL Butter	

Den Quark durch einen Sieb streichen, Mehl sieben und 100 g davon hinzufügen. Das Ei, Zucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale dazugeben und alles gut mischen. Die Masse in zehn oder zwölf gleich große Stücke zerteilen. Aus jedem Stück einen kleinen, runden, dicken Pfannkuchen formen und von beiden Seiten in zerlassener Butter goldbraun ausbacken. Die Sirniki können mit einer fruchtigen Soße, Sauerrahm oder halbflüssiger Sahne serviert sowie nach Belieben mit Minze dekoriert werden.

Steffen Henssler am 29. 06. 2012

Sommer-Pavlova

Für zwei Torten à 16 cm:

4 Eier (Kl. M)	2 Prisen Salz	250 g Zucker
1 TL Himbeeressig	1 TL Speisestärke	1 TL Balsamico, dunkel
2 EL Kakaopulver	500 g Schlagsahne	2 EL Vanillezucker
500 g Sommerbeeren	Pudierzucker, Minze	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Baiserböden je zwei Eier trennen und die Eiweiße in einer Schüssel mit einer Prise Salz steif schlagen. Je 125 Gramm Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Schnee schnittfest ist. Unter die eine Hälfte den Himbeeressig sowie die Speisestärke vorsichtig unterheben. Unter die andere Hälfte den Balsamicoessig und das Kakaopulver vorsichtig unterheben. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und jeweils zwei Kreise von 16 Zentimeter Durchmesser auf jeden Bogen aufmalen. Den hellen Eischnee auf zwei Kreise verteilen, den dunklen Eischnee ebenfalls auf zwei Kreise verteilen. Auf der Oberfläche einige Wellen ziehen. Anschließend den Backofen auf 100 Grad zurück schalten und die Eiweiß- Böden darin etwa 50 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Für die Füllung die Sahne steif schlagen, den Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Die Beeren verlesen, abbrausen und abtropfen lassen. Zwei Drittel davon unter die Sahne heben und je zur Hälfte auf die beiden dunklen Böden verteilen. Die restlichen beiden hellen Böden darauf setzen und leicht andrücken. Abschließend mit Pudierzucker bestäuben und mit den restlichen Beeren sowie der frischen Minze dekorieren.

Johann Lafer am 30. Juni 2012

Spagat-Krapfen mit Himbeer-Sorbet

Für vier Portionen

250 g Mehl	30 g Puderzucker	1 Ei (Klasse M)
1 Zitrone, unbehandelt	1,5 EL Zimt	120 ml Weißwein
125 g Butter, weich	1 Prise Salz	1 kg Butterschmalz
175 g Zucker	1 Limette, unbehandelt	1 Vanilleschote
500 g Himbeerpüree	2 Blatt Gelatine, weiß	Puderzucker, Mehl

Die Zitrone waschen und die Schale abreiben. Das Mehl zusammen mit dem Puderzucker, dem Ei, der abgeriebenen Zitronenschale, einem halben Esslöffel Zimt, 20 Milliliter Weißwein, der Butter und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und mindestens vier Stunden (am besten über Nacht) kühl stellen. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche drei Millimeter dünn ausrollen und mit einem Teigradchen circa fünf Mal acht Zentimeter große Rechtecke ausradeln. Die Rechtecke auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech legen und erneut kühl stellen. Das Butterschmalz in einem Topf oder einer Friteuse auf etwa 170 Grad erhitzen. Anschließend ein Teigstück auf eine spezielle Spagatkrapfen-Zange klemmen oder alternativ auf das Ende eines Rundholzstabs (Ø zwei bis drei Zentimeter) legen und mit einem Bindfaden fest an den Stab wickeln. Den Stab mit dem Teigstück für circa drei bis fünf Minuten in das heiße Butterschmalz tauchen, bis er hellbraun angebacken ist. Anschließend den angebackenen Spagatkrapfen herausnehmen, den Bindfaden entfernen und zum Abtropfen auf ein Küchenpapier legen. Die übrigen Krapfen nacheinander auf die gleiche Weise herstellen. Einen Esslöffel Zimt mit 75 Gramm Zucker vermischen und die fertigen Spagatkrapfen darin wälzen.

Tipp:

Die Spagatkrapfen lassen sich sehr gut auf Vorrat zubereiten und in einer Gebäckdose aufbewahren. Nach einer Woche sind sie besonders mürbe und zart. Für das Himbeersorbet die Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. 100 Milliliter Weißwein, 100 Gramm Zucker, die ausgekrazte Vanilleschote sowie das Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen. Die Limettenschale fein abreiben. Anschließend die Limette halbieren, den Saft auspressen, alles in den Topf geben und fünf Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen, aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und in dem Vanillesud auflösen. Alles unter das Himbeerpüree mischen und in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Das Himbeersorbet in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die Hälfte der Spagatkrapfen spritzen. Einen zweiten Spagatkrapfen darauf setzen, mit Puderzucker bestäuben und auf Desserttellern servieren.

Johann Lafer am 21. Juli 2012

Stollen-Parfait mit Orangen

Für eine Kastenform:

Parfait:

200 g Christstollen	3 mittelgroße frische Eier	75 g Puderzucker
250 ml Schlagsahne	1 Prise Salz	2–3 Prisen Zimt

Karamellierte Orangen:

2 Orangen	2 EL Zucker	100 ml Wasser
-----------	-------------	---------------

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Stollen in dünne Scheiben schneiden und auf einem Blech, das mit Backpapier belegt ist, zerkrümeln. Im Ofen 15 Minuten rösten. Abkühlen lassen. Einen kleinen Topf mit Wasser füllen – zirka 2 Finger hoch – und erhitzen.

Die Eier trennen, das Eiweiß kühl stellen. Eigelb mit Puderzucker und etwas heißem Wasser in eine hitzebeständige Schüssel geben. Die Ei-Zucker-Masse über dem Wasserbad schaumig schlagen bis sie fest ist. Dann in Eiswasser stellen, kaltrühren.

Jetzt die Schlagsahne steif schlagen, vorsichtig unter die Eimasse heben. Die gekühlten Eiweiße mit etwas Salz auch steif schlagen, ebenso unter die Eimasse heben, bis sie gleichmäßig ist. Schließlich die kalten Stollenkrümel unterheben.

Eine frostfeste Form mit Wasser befeuchten. Großzügig mit Folie auslegen, die über die Ränder ragt. Die Eimasse darin verteilen, mit den Folienenden bedecken. Mindestens 6 Stunden tiefgefrieren.

Das Parfait vor dem Servieren 10 Minuten antauen lassen. Unterdessen Orangen vorbereiten. Das Parfait portionieren, mit Zimt bestreuen.

Tipps:

Als Beilage empfehlen wir karamellierte Orangen. Dazu zwei Orangen filetieren, sprich, ihr Fruchtfleisch sorgfältig von der Haut trennen. Dabei den Saft auffangen. In einer Pfanne Zucker zum Schmelzen bringen, bis er goldgelb ist. Dann den Saft und etwas Wasser hinzufügen, bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die Orangenfilets dazugeben, durchschwenken, abkühlen lassen und mit dem Parfait servieren.

Anstelle von Orangen können Sie heiße Beeren oder Pflaumen reichen. Auch das Parfait selbst lässt sich fruchtiger machen: einige getrocknete Cranberrys kleinhacken, mit einem Teelöffel Orangen- und Zitronenzesten unter die Eimasse heben.

Achtung beim Anrühren der Eimasse über dem Wasserbad: Das Wasser sollte heiß sein, aber nicht kochen. Die Schüssel sollte nicht mit dem Wasser in Berührung kommen, sonst gerinnt die Eimasse.

test Dezember 2012

Tiramisu

Für 4-6 Personen:

300 g Mascarpone	100 g Puderzucker	7-8 EL trockener Marsala
1 Vanillinzucker	1/2 Zitrone	3 Eier
50 g dunkle Schokolade	30 g Mehl	1/2 l Milch
140 g Löffelbiscuits	6-8 EL starker Espresso	2-3 EL Kakaopulver

In den Mascarpone 50 Gramm vom Puderzucker zwei bis drei Esslöffel Marsala (kein Amaretto!) und das Päckchen Vanillinzucker einrühren.

Eine Zitronenschale reiben, den Saft der Zitrone auspressen und dazugeben.

Das Ganze zugedeckt kalt stellen (so lange, bis der Rest vorbereitet ist.)

Als nächstes werden die 3 Eier getrennt. Das Eigelb (Eiweiß wird nicht gebraucht) wird mit dem restlichen Puderzucker in einer großen Schüssel schaumig gerührt.

Danach die Schokolade mit einer feinen Raspel dazureiben (ebenso kann die Schokolade geschmolzen oder durch Kakaopulver ersetzt werden).

Mehl sieben und das Ganze mit der Schaummasse mischen.

Die Milch in einer Pfanne aufkochen und unter Rühren zur Schaummasse dazu geben. Die ganze Masse wird nun in die Pfanne (zurück)gegossen und unter ständigem Rühren bis vor den Kochpunkt gebracht. Sobald der Punkt erreicht ist und die Crème dick wird, in eine Chromstahlschüssel geben (keine Plastikschüssel). Diese in Eiswasser stellen und die Crème kalt rühren... Bis zur weiteren Verwendung ebenfalls in den Kühlschrank stellen. Den Boden einer Form (Auflaufform) mit einer Lage Löffelbiscuits belegen. Den restlichen Marsala (oder Wein ca. 5 - 6 Esslöffel) und den Espresso mischen, mit etwa einem Drittel davon die Löffelbiscuits tränken. Die Hälfte der Mascarponecreme darauf verstreichen, mit davon die Löffelbiscuits bedecken, wieder mit der Marsala-Espresso-Mischung beträufeln, mit der Hälfte der Schokoladencreme bedecken. So weiterfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit Mascarponecreme abschließen und dick mit Kakaopulver überstäuben. Tiramisu zudecken und vor dem Servieren drei bis vier Stunden oder noch besser über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Das nicht verwendete Eiweiß kann auch steif geschlagen werden und unter die Mascarpone-Crème gemischt werden, nachdem diese ins Eiswasser gekommen ist...Und noch ein Tipp: Das Tiramisu schmeckt am besten, wenn es vor dem Servieren ca. eine halbe bis dreiviertel Stunde im Gefrierschrank steht und leicht angefroren ist.

NN

Topfen-Palatschinken

Für 4 Personen

Für die Topfenpalatschinken:

2 EL Rosinen	60 g Mehl	100 ml Milch
1 Ei	1 Prise Salz	2 EL Zucker
1 EL flüssige Butter	2 EL Butterschmalz	1 Vanilleschote
30 g weiche Butter	1 TL Speisestärke	1 Eigelb
100 g Magerquark	50 ml Sahne	Puderzucker, Butter

Für die Sauce:

80 ml Sahne	80 ml Vollmilch	1 EL Zucker
1 Ei		

Rosinen über Nacht in 3 EL Wasser (oder Weißwein) einweichen, dann abgießen und gut abtropfen lassen. Mehl, Milch, 1 Ei, je eine Prise Salz und Zucker gut miteinander verrühren. Zuletzt flüssige Butter 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 Füllung Vanille längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Weiche Butter mit Vanillemark, Stärke, 2 EL Zucker und Eigelb gut vermischen, darunter den Quark und die abgetropften Rosinen heben. Sahne steif schlagen und vorsichtig die Sahne unterheben. Alle Pfannkuchen mit der Füllung gleichmäßig bestreichen, aufrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Für die Sauce Sahne, Milch, Zucker und Ei gut miteinander vermischen und über die gefüllten Pfannkuchen gießen. In den Ofen geben und ca. 15-20 Minuten backen. Topfenpalatschinken anrichten, mit Puderzucker abstauben. Dazu passt sehr gut eine Himbeersauce.

Vincent Klink 15. November 2012

Tartelett mit Zitrone

Für 2 Portionen

Teig:

40 g Pinienkerne	80 g Butter	140 g Mehl (Type 550)
1 Msp. Weinsteinbackpulver	30 g Puderzucker	1 Ei

Hülsenfrüchte

Füllung:

2 Bio-Zitronen	2 Eier	100 g Puderzucker
----------------	--------	-------------------

100 g Crème double

Für den Teig Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen und im Blitzhacker fein mahlen. Mehl, Backpulver, Puderzucker und Pinienkerne in einer Schüssel mischen. Butter und Eigelb zugeben und erst mit den Knetgabeln des Handrührers, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig flach drücken und in Folie gewickelt eine Stunde kalt stellen. Teig in vier Portionen teilen und jeweils zwischen zwei Lagen Backpapier rund (16 cm Ø) ausrollen. Teig in vier beschichtete Tartelette-Förmchen mit herausnehmbarem Boden geben (12 cm Ø), dabei jeweils den Rand andrücken. Den Teig mit einer Schicht Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten, z.B. Linsen, belegen, damit der Teig beim Backen nicht aufgeht und seine Form behält.

Für die Füllung:

Zitronen heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. 100 ml Zitronensaft auspressen. Eier trennen und die Eigelbe mit 100 g Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers fünf Minuten schaumig aufschlagen. Erst die Zitronenschale und den Zitronensaft, dann die Crème double unterrühren. Zitronencreme beiseite stellen. Eiweiß verquirlen. Teigboden mit Eiweiß bestreichen und weitere fünf Minuten backen. Backofentemperatur auf 120 Grad reduzieren. Zitronencreme auf die Tartelettes verteilen und auf der mittleren Schiene 30 Minuten backen. Tartelettes abkühlen lassen. Tartelettes aus den Förmchen lösen und auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 21. November 2012

Vanille-Eis

Für 8 Personen:

4 g Vanille-Schote	Milch	18 Eigelb
1 l Sahne (extra)	180 g Zucker.	

Vanille-Schote in etwas Milch langsam auskochen - je nach Geschmack Orangen und Zitronenschalen hinzufügen. Die Vanillemilch passieren. Eigelb, Sahne, Zucker dazu rühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Die Flüssigkeit in eine tiefe Schüssel füllen und so lange rühren, bis sie nicht mehr heiß ist, damit sich keine Haut bildet. Nach völligem Erkalten in die Eismaschine füllen.

NN am 12. Januar 2012

Vanille-Quark-Mousse

Für 4 Personen

Für die Vanille-Quark-Mousse:

2 Blatt Gelatine

1 Vanilleschote 250 ml Sahne

250 g Magerquark

60 g Zucker

Für die Himbeersauce:

600 g Himbeeren (TK)

2 -3 EL Zucker

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Sahne bis auf 2 EL steif schlagen. Vanillemark mit Quark und Zucker glatt rühren. 2 EL Sahne in einem Topf erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, dann die Quarkmasse damit glatt rühren und zum Schluss die geschlagene Sahne unterarbeiten. Die Mousse in eine Schüssel abfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Die gefrorenen Himbeeren mit 50 ml Wasser und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Dann durch ein Sieb streichen und erkalten lassen. Aus der Mousse Nocken abstechen, Himbeersauce angießen und servieren.

Vincent Klink 18. Oktober 2012

Warme Mozart-Knödel

Für vier Portionen

2 Eier (Klasse M)	1 Zitrone, unbehandelt	350 g Kartoffeln, mehlig
80 g Butter	150 g Mehl	40 g Hartweizengrieß
1/2 EL Vanillezucker	1 Prise Zimt	60 g Pistazienkerne, gemahlen
100 g Puderzucker	150 g Marzipanrohmasse	4 EL Rum
50 g Nougat	50 g Zartbitterkuvertüre (70 %)	125 g Crème double
150 ml Himbeermark	1 EL Zucker	2 cl Granatapfelsirup
100 g Mandeln, gemahlen	12 Backpflaumen	Puderzucker, Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen und die Schale der Zitrone fein abreiben. Die Kartoffeln in der Schale im Backofen etwa 45 Minuten weich garen, anschließend halbieren und durch eine Kartoffelpresse drücken. 30 Gramm Butter mit dem Mehl, dem Hartweizengrieß, den Eigelben, dem Vanillezucker, der Zitronenschale, dem Zimt und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Pistazien mit 80 Gramm Puderzucker, der zerbröselten Marzipanrohmasse und einem Esslöffel Rum mit den Händen zu einem Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und beiseite stellen. Den Nougat und die Kuvertüre über einem warmen Wasserbad schmelzen. Die restlichen 50 Gramm Butter zugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Die Mischung in eine Schüssel füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Crème double mit drei Esslöffeln Rum und dem übrigen Puderzucker glatt rühren und beiseite stellen. Das Himbeermark mit dem Zucker und Granatapfelsirup abschmecken und ebenfalls beiseite stellen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten lassen. In der Zwischenzeit die Nougat-Mischung in zwölf gleiche Teile teilen und jedes Stück in eine Backpflaume drücken. Nun die Marzipanmasse ebenso in zwölf gleiche Teile aufteilen und jeweils zwischen zwei Klarsichtfolien etwa zwei Millimeter dünn ausrollen. Die zwölf Nougat-Pflaumenkugeln jeweils mit einer Marzipanschicht umhüllen und zu Knödeln formen. Jeden Knödel nun mit dem Kartoffelteig umhüllen. Die Knödel in kochendem Salzwasser circa zehn Minuten gar ziehen lassen, kurz auf Küchentrepp abtropfen lassen und zuletzt in den gerösteten Mandeln wälzen. Zum Servieren die Fruchtsoße und die Crème-double-Soße abwechselnd (rot-weiß-rot, wie die Österreichische Nationalflagge) auf die Teller geben. Pro Person jeweils zwei Knödel auf einem der Teller platzieren und abschließend mit etwas durchgeseibtem Puderzucker bestreuen.

Johann Lafer am 18. August 2012

Warme Schokoladen-Tarte, Rotwein-Birnen, Birnen-Sorbet

Für vier Personen

8 Birnen, reif	300 ml Rotwein	1 Orange, unbehandelt
325 g Zucker	3 EL Rum	1 Schote Vanille
2-3 Sternanis	3 Kardamomkapseln	2 Stangen Zimt
1 Zitrone	200 ml Weißwein	200 g Zartbitter-Schokolade (70%)
150 g Butter	4 Eier	2 cl Williams Christ Birnengeist

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Rotweibirnen vier Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnen in Spalten schneiden. Die Orangenschale abreiben und die Orange anschließend halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Den Rotwein mit dem gewonnenen Orangensaft und der Orangenschale sowie 100 Gramm Zucker, dem Rum und den Gewürzen aufkochen. Die Birnenspalten in den Sud geben und darin bei mittlerer Hitze etwa zehn Minuten pochieren. Den Topf vom Herd ziehen und die Birnen im Sud, am besten über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die restlichen Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Weißwein und 100 g Zucker in einem Topf aufkochen, Zitronensaft und eine Zimtstange zugeben. Einmal aufkochen lassen. Den Sud zusammen mit den Birnen in einen hohen Becher geben, Gewürze entfernen und mit einem Pürierstab fein mixen. Das Birnenpüree in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Nach Belieben mit Birnengeist verfeinern. Die Schokolade mit der Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier mit dem restlichen Zucker etwa fünf Minuten schaumig schlagen und dann unter die flüssige Schoko-Butter-Mischung rühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und im Ofen etwa 40 Minuten backen. Anschließend in der Form etwas abkühlen lassen. Den Rotweinsud sirupartig einkochen lassen und auf vier Teller verteilen. Den Schokokuchen in vier rechteckige Portionen teilen und ebenfalls auf den Tellern anrichten. Auf jedes Kuchenstück vier Rotwein-Birnenkugeln setzen und je eine Nocke Birnen-Sorbet dazu servieren.

Johann Lafer am 20. Oktober 2012

Windbeutel mit Creme Pâtissière

Für 4 Personen

Brandteig:

100 ml Milch	100 ml Wasser	90 g Butter
4 g Zucker	2 g Salz	100 g Mehl
3 Eier	Zucker	

Crème Pâtissière:

0,5 l Milch	125 g Zucker	4 Eier
80 – 90 g Mehl	1 Vanilleschote	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Brandteig:

Milch, Wasser, Butter, Zucker und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Vom Feuer nehmen und das Mehl dazugeben. Alles gut verrühren und noch mal zwei bis drei Minuten erhitzen. In der Küchenmaschine glatt rühren. Etwas abkühlen lassen. Erst ein Ei darunter schlagen, dann das zweite Ei und danach das dritte Ei. So entsteht der zähflüssige Teig. Auf einem Silikonblatt kleine Häufchen in der Größe einer Zwei-Euro-Münze formen, mit etwas Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten backen. Das Blech nach circa sechs Minuten drehen damit der Teig gleichmäßig gebacken wird.

Crème Pâtissière:

Drei Esslöffel Milch, 40 Gramm Zucker, Eigelbe und Mehl zu einer glatten Masse verrühren. Vanillemark unterheben. Die restliche Milch mit dem restlichen Zucker aufkochen. Etwas von der heißen Milch zur Eicrème geben, verrühren und dann alles in die heiße Milch rühren. Kurz aufkochen lassen und dabei mit dem Schneebeseniterrühren. Dann die Crème vom Herd nehmen. Mit Klarsichtfolie abdecken und erkalten lassen. Zum Schluss die Crème noch durch ein Haarsieb streichen.

Lea Linster am 27. Januar 2012

Winterliches Karotten-Beet

Für vier Personen

Mascarpone-Crème:

2 Blutorange 250 g Mascarpone 150 g Schokolade, weiß
Puderzucker

Glasierte Karotten:

1 Orange, unbehandelt 2 Karotten 1 Schote Vanille

Haselnüsse:

200 g Haselnüsse Zucker, Wasser

Trockenobstoblaten:

100 g Trockenobst 100 g Lebkuchen Butter, Oblaten

Anrichten:

4 Spekulatiuskekse

Mascarpone-Crème:

Den Saft der Blutorange auspressen und mit der Mascarpone zu einer cremigen Masse verrühren. Die Schokolade sehr fein hacken und unterheben. Nach Geschmack noch mit etwas Puderzucker abschmecken. Die Masse bis zum Servieren kalt stellen.

Glasierte Karotten:

Den Saft der Orange auspressen und etwas Schale abreiben. Die Karotte schälen und in nicht zu dünne Stifte zurechtschneiden. Mit Orangensaft- und Abrieb blanchieren. Die aufgeschnittene Vanilleschote dazugeben. Die Karotte sollte noch etwas Biss haben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Haselnüsse:

Die Haselnüsse circa fünf Minuten im vorgeheizten Backofen rösten. Anschließend in einer Pfanne mit etwas Zucker und Wasser karamellisieren.

Trockenobstoblaten:

Das Trockenobst und den Lebkuchen sehr fein hacken. Etwas Butter zum Schmelzen bringen und die feinen Würfelchen dazu geben. Kurz anschmelzen, sodass eine homogene Masse entsteht. Je zwei Teelöffel der Masse zwischen zwei Oblaten geben.

Anrichten:

Die Mascarpone-Crème auf einen Teller streichen. Die Spekulatiuskekse darüber bröseln. Dazu die karamellisierten Haselnüsse und die glasierten Karotten anrichten.

Alexander Herrmann am 07. Dezember 2012

Zitronengras-Panna-Cotta, Erdbeer-Ragout, Erdbeer-Sorbet

Für vier Portionen

250 ml Kokosmilch	250 ml Sahne	4 Stangen Zitronengras
260 g Zucker	5 Blatt Gelatine, glatt	1 Zitrone, unbehandelt
500 ml Erdbeerpüree	500 g Erdbeeren	50 g Puderzucker
1 Limette, unbehandelt	2 cl Orangenlikör	Minze, zur Garnitur

Die Kokosmilch und Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Die Zitronengrassstangen mit einem schweren Topf oder einem Fleischklopfers flach klopfen, so dass die Fasern gebrochen werden. Zur Kokosmilch geben und zehn Minuten köcheln lassen. 60 Gramm Zucker zugeben, darin auflösen und vom Herd nehmen. Drei Blatt Gelatine zehn Minuten lang in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in der noch warmen Mischung auflösen. Die Zitronengras-Sahne in Portionsförmchen füllen und zwei Stunden kalt stellen. Die Zitrone pressen, mit 200 Gramm Zucker und 200 Milliliter Wasser aufkochen und so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat und ein Sirup entstanden ist. Zwei Blatt Gelatine zehn Minuten in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in dem heißen Sirup auflösen. Alles unter das Erdbeerpüree mischen und in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die Erdbeeren abbrausen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Erdbeeren fächerförmig auf Tellern auslegen. Die Schale der Limette fein abreiben, den Saft auspressen. Die Erdbeeren mit Puderzucker, Limettensaft und -schale sowie dem Orangenlikör marinieren.

Die Panna Cotta stürzen:

dafür kurz in heißes Wasser tauchen und auf Teller geben. Mit jeweils einer Kugel Sorbet belegen und mit frischer Minze garnieren.

Johann Lafer am 19. Mai 2012

Zwetschgen-Fruchtfleisch mit Schokoladen-Joghurt-Schaum

Für vier Personen

Schokoladen-Joghurtschaum:

1 Zitrone	90 g Schokolade, weiß	200 ml Sahne
200 g Joghurt	3 EL Puderzucker	

Zwetschgen-Fruchtfleisch:

10 Zwetschgen	1 EL Zwetschgengelee	50 ml Portwein
1 Schote Vanille	2 EL Puderzucker	1 TL Weizenstärke
10 Amaretti-Kekse, klein	1 Orange	

Schokoladen-Joghurtschaum:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die weiße Schokolade mit der Hälfte der Sahne auf dem Herd auflösen. Mit der restlichen Sahne, Joghurt, Zitronensaft und Puderzucker verrühren. In eine Espumafflasche füllen, 30 Minuten kaltstellen und anschließend zwei Gaspatronen aufdrehen.

Zwetschgen-„Fruchtfleisch“:

Die Zwetschgen vierteln und die Haut runter schneiden. Mit Zwetschgengelee, Portwein, Vanillemark und Puderzucker in einem Töpfchen fünf Minuten schmoren. Mit angerührter Weizenstärke etwas abbinden und in dekorative Gläser füllen. Die Kekse mit etwas Orangensaft tränken, auf die Zwetschgen geben und den Schoko-Joghurtschaum aufspritzen.

Alexander Herrmann am 26. Oktober 2012

Zwetschgen-Gratin

Für 2 Portionen

4 Eier	250 g Zwetschgen, TK	1 EL Mehl
Salz	3 EL Zucker	30 g Butter
1 Zweig Rosmarin		

Den Backofen mit Grillfunktion vorheizen (alternativ Oberhitze 200 Grad). Eine Pfanne aufsetzen und Butter, einen Esslöffel Zucker sowie ein wenig Rosmarin hinein geben. Durch leichtes Rühren dafür sorgen, dass sich die Zutaten in der Pfanne gut vermischen. Die Zwetschgen in die Pfanne geben und leicht karamellisieren lassen. Die Eier aufschlagen und Eiweiß und Eigelb voneinander trennen. Das Eiweiß steif schlagen und mit je einer leichten Prise Zucker und Salz abschmecken. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen, das Mehl zugeben und unterrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen und die karamellisierten Zwetschgen in eine Auflaufform geben. Das Eiweiß unter das aufgeschlagene Eigelb heben. Die Masse nun über die Zwetschgen in die Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen. Die Auflaufform für rund fünf Minuten auf höchster Gratinierstufe in den Ofen stellen. Die Form aus dem Ofen nehmen und das Gratin auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 22. 03. 2012

Zwetschgen-Pizza mit Zimt-Sahne

Für 4 Personen:

18 Zwetschgen	4 EL geröst. Haselnüsse	150 g Marzipan-Rohmasse
1 EL Zwetschgengeist	1 Platte Blätterteig	3 EL flüssige Butter
200 g Sahne	$\frac{1}{2}$ Päckchen Vanille-Zucker	1 Prise Zimt

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Nüsse grob hacken.

Marzipan in kleinen Stückchen in eine Schüssel geben, mit Nüssen und Zwetschgengeist verkneten.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten, vier Kreise (à 12 Zentimeter Durchmesser) aus dem Teig ausstechen, überschüssigen Teig entfernen und die Kreise samt Backpapier auf das Backblech ziehen.

Jeweils eine kleine Portion der Marzipanmischung in die Zwetschgenhälften füllen und diese mit der Schnittfläche nach unten auf den Teig legen. Zwetschgen mit flüssiger Butter bepinseln und die 'Pizzen' etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Herausnehmen, lauwarm abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Sahne mit Vanillezucker und Zimt steif schlagen und dazu servieren.

Tipps:

Wer keine passenden Ausstechringe besitzt, verwendet zum Ausstechen umgedrehte kleine Schüsseln in der entsprechenden Größe. Wenn keine Zwetschgenzeit ist, können Sie statt der frischen auch tiefgefrorene Zwetschgen verwenden. Aber auch Feigen, Äpfel oder Birnen passen gut auf die 'Pizza': Früchte in Scheiben schneiden, auf den Teigkreisen in kleinen Stückchen die Marzipanmasse verteilen, dann die Früchte darauf verteilen. Mit Butter bepinseln und backen.

Cornelia Poletto am 26. Mai 2012

Zwetschgen-Schlupfer

Für vier Personen

4 Milchbrötchen (250 g)	200 ml Milch	1/2 TL Zimt
1 EL Vanillezucker	50 g Zucker	12 Zwetschgen
2 Eier	125 g Schmand	50 g Mandeln, gehackt
2 EL Puderzucker	Butter	250 g Sahnejoghurt
1 EL Vanillezucker	2 cl Rum, braun	1 Orange

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Milchbrötchen in Scheiben schneiden. Milch, Zimt, Vanillezucker und Zucker verrühren und die Scheiben darin einlegen. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Vier flache Auflaufförmchen buttern und die Brötchen- Scheiben sowie die Zwetschgen darin einschichten. Eier und Schmand unter die restliche Milch rühren und in den vier Auflaufformen verteilen. Abschließend mit den Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Ofen auf der zweiten Schiene von unten circa 20 bis 30 Minuten backen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Den Sahnejoghurt in eine Schüssel geben und mit Vanillezucker und Rum verrühren. Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Den Saft in einen Topf geben und sirupartig einkochen lassen. Den Orangensirup zuletzt unter den Sahnejoghurt mischen. Den Zwetschgen-Schlupfer mit dem Sahnejoghurt servieren.

Horst Lichter am 13. Oktober 2012

Zwetschgen-Suppe, Topfen-Schaum, Zimt-Strudel-Blättern

Für vier Personen

Topfenschaum:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	150 g Quark
25 g Zucker	1 Msp. Vanillemark	250 g Sahne
2 Eier	50 g Zucker	Salz

Geeiste Zwetschgensuppe:

500 g Zwetschgen, reif	80 – 100 g Zucker	0,5 Schote Vanille
0,5 Stange Zimt	300 ml Weißwein	2 Blatt Gelatine

Kataifiteigrolle:

100 g Kataifiteig	Öl	Fett
-------------------	----	------

Zimtstangen:

2 Blätter Strudelteig	50 g Butter, flüssig	2 EL Zimtzucker
1 Ei		

Anrichten:	1 – 2 TL Pistazien, gehackt	4 Zweige Minze
-------------------	-----------------------------	----------------

Topfenschaum:

Jeweils eine Messerspitze Orangen- und Zitronenschale abreiben und einen Esslöffel Saft auspressen. Quark mit Zucker, Zitronenabrieb, Orangenabrieb, Zitronensaft, Orangensaft und Vanillemark glatt rühren. Die Sahne halbsteif schlagen, das Eiweiß mit Zucker und einer kleinen Prise Salz cremig schlagen und beides unter die Quarkmasse heben. In ein Sieb ein Küchentuch legen, das Sieb in eine Schüssel hängen und die Quarkmasse hinein füllen. Mit Klarsichtfolie bedecken und mehrere Stunden im Kühlschrank abtropfen lassen, so dass sich die Konsistenz stabilisiert.

Geeiste Zwetschgensuppe: Die Zwetschgen entkernen und vierteln. In einem Topf Zucker, Vanillemark mit Schote dem Zimt und Weißwein aufkochen lassen und die Zwetschgen zufügen. Bei milder Hitze circa 30 Minuten köcheln lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in der heißen Zwetschgensuppe auflösen. Die Suppe am Besten auf Eiswasser kalt rühren bis die Gelatine leicht zu gelieren beginnt. Eine Friteuse auf 180 Grad vorheizen.

Kataifrolle: Einen Anrichtering aus Edelstahl von circa vier Zentimeter Durchmesser mit Öl einpinseln, mit Backpapier umlegen, mit Öl einpinseln und mit Kataifiteig umhüllen. Etwas antrocknen lassen. Den Ring mit zwei Küchenpinzetten anfassen, vorsichtig in das heiße Fett tauchen und darin in circa einer Minute goldbraun braten. Kurz abtropfen, etwas abkühlen lassen und den knusprigen Teigring vorsichtig ablösen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zimtstangen: Die Strudelteigblätter mit Butter einpinseln, mit Zimtzucker bestreuen und circa zehn Zentimeter große Kreise ausstechen. Je zwei aufeinander legen, von zwei Seiten nach innen einrollen, so dass die Form einer Zimtstange dabei entsteht und dabei zwischen die zwei Rollen etwas Eiweiß pinseln, damit es beim Backen hält. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen acht bis zehn Minuten kross backen.

Anrichten: Den Kataifiring in tiefe Teller setzen, den Quarkschaum in einen Dressierbeutel mit großer Lochtülle füllen und in die Kataifiteigrolle dressieren. Die Zwetschgensuppe außen herum verteilen, die Zimtstangen anlegen, mit Pistazien bestreuen und mit Minze garnieren.

Alfons Schuhbeck am 28. September 2012

Index

- Ananas, 2, 3, 28, 36, 50, 62, 66
Apfel, 4–8, 10, 18, 27, 33, 52
Aprikosen, 1, 45, 49
Arme-Ritter, 11
Auflauf, 10
- Baiser, 9, 10, 67
Bananen, 1, 3, 27, 47
Beeren, 10, 14, 57, 72
Birnen, 4, 6, 11–13, 27, 30, 35, 63, 64
Biskuit, 8, 20, 35
Brombeeren, 11, 28, 39
- Crêpe, 15, 17
Crème, 2, 6, 14, 18, 33, 36, 68, 71, 88, 90, 92
Crumble, 4, 53
- Eis, 3, 9, 23, 39, 57, 65, 72
Erdbeeren, 5, 20, 24, 27, 30, 55, 67, 74
- Feigen, 58
Früchte, 18, 27, 28, 45, 62, 66, 68, 76, 88, 94
- Grütze, 11, 67, 68
Granatapfel, 17, 28, 36, 44, 58, 90
Grapefruit, 18, 68
Grieß, 10, 25, 70
- Heidelbeeren, 11
Himbeeren, 11, 16, 23, 25, 41, 65, 68, 76, 83
- Johannisbeeren, 11, 28, 39, 43, 56, 68
- Kirschen, 23, 40, 48, 54, 68, 71, 80
Knödel, 37, 90
Kokos, 3, 9, 44, 62
Kuchen, 5, 14, 29, 45, 50–52, 57, 73, 93
- Mandarinen, 15, 56
Mandeln, 6, 10, 16, 25, 27, 32, 44, 52, 55, 58,
70, 80, 90, 96
Mango, 28, 44, 53, 62
Mascarpone, 8, 11, 20, 24, 39, 43, 48, 86, 93
Mousse, 32, 41, 54–56, 77, 89
- Nougat, 39, 58, 69, 73
- Obst, 93
Orangen, 3, 10, 16, 18, 20, 21, 23, 25, 28, 35,
36, 40, 44, 45, 51, 56–58, 65, 67, 68,
71, 76, 80, 82, 85, 93, 94, 96, 97
- Palatschinken, 87
Parfait, 61, 85
Pfannkuchen, 2, 5, 7, 15, 22, 24, 57, 73
Pflirsich, 60, 61, 74
Pflaumen, 94–96
Pudding, 20, 27, 68, 69, 71, 79
- Quark, 41, 52, 55, 63–66, 71, 83, 87
- Reis, 44
Rhabarber, 16, 65, 67
- Sabayon, 25, 51
Salat, 3
Schmarrn, 46, 47, 53, 72
Schoko, 38, 53, 62, 73, 76, 78, 82
Smoothie, 48
Sorbet, 26, 31, 42, 49, 84, 91, 94
Souffle, 51, 63–66
Strudel, 12, 38, 97
- Törtchen, 9, 18, 24, 41, 49, 54, 56, 60, 80, 88
Tarte, 6
Tiramisu, 8, 43, 86
- Vanille-Eis, 36, 40, 67, 74, 88
Vanille-Soße, 30, 60, 67
- Waffeln, 72