

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Dessert

2008-2009

54 Rezepte

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

Inhalt

Überraschung-Tiramisu	1
Beeren-Kuchen	2
Beschwipster Schmarrn mit Wodka-Cranberry-Eis	3
Crêpes mit Mango	4
Eis-Schokoladen-Tarte mit Karamell-Feigen	5
Erdbeertorte	6
Feigen Tarte Tatin mit nussigem Gewürz-Honig	7
Früchte in Wein-Gelee	7
Friesen-Schnittchen a la King	8
Gefüllte Strudel-Blätter, Vanille-Äpfeln, Rum-Rosinen-Eis	9
Getränkter Johannisbeer-Guglhupf	10
Gewürz-Schokoladen-Brunnen mit Rosen-Blüten-Zimt-Waffeln	11
Haselnuss-Nougat-Tortelli	12
Himbeer-Lasagne mit Marajuca-Creme und Litschi-Sorbet	13
Hirse-Schaum	14
Horsts Schoko-Brownies mit Eier-Likör-Eis	15
Kürbis-Mandel-Törtchen mit Cranberry-Blueberry-Cream	16
Kalte Kokos-Suppe, Ananas-Sorbet, Holunder-Blüten-Schaum	17
Kalte Schnauze - Heiße Liebe	18
Kamel-Milch Panna cotta mit Kakao-Bohnen, Sommerbeeren	19
Karamellisierte Feigen in Masala	19
Kardamom-Kaffee-Crème, Mango und Granatapfel-Kernen	20
Kirsch-Rahm-Eis mit angeschlagener Zimt-Sahne	20
Kirsch-Strudel mit Schokoladen-Eis und Chili	21
Kleine Mandel-Strudel mit Erdbeer-Limonen-Kompott	22

Lebkuchen-Brownies mit Apfel-Sahne	23
Limetten-Eis in Limone auf Sommer-Früchten	24
Luftiges Birnen-Limonen-Gratin mit Zimt-Crackern	24
Mandel-Pinien-Tartaleta mit Sangria-Eis	25
Mango-Kompott	25
Marzipan-Strudel mit Apfelmus	26
Melonen-Suppe mit Zimt-Blätterteig und Frucht-Spießen	27
Mini-Berliner	28
Mini-Brat-Äpfel mit Glühwein-Balsamico-Reduktion	29
Mohn-Schmarrn mit Heidelbeeren	30
Mouelleux chocolat Noir, Vanille-Soße und Birnen	31
Orangen-Filets mit Lebkuchen-Zabaione	31
Paolas Schokoladen-Pudding	32
Pfirsich-Tarte Tatin mit Cidre-Sorbet	33
Physalis-Kompott mit Joghurt-Creme und Eischnee	34
Profiterole-Pyramide mit Zucker-Spaghetti	35
Quark-Crêpe mit marinierte Kirschen, Limonen-Sabayon	36
Quark-Nocken, Zitronen-Mandel-Schmelze, Schmor-Orangen	37
Quark-Nougat-Knödel mit Zimt-Chili-Brösel	38
Südsee-Traum	39
Sauer-Rahm-Creme, Champagner-Holunder-Blüten-Suppe	40
Schokoladen-Krapfen, Schattenmorellen, Pistazien-Sabayon	41
Schokoladen-Pudding mit karamellisiertem Pumpernickel	42
Silvester-Krapfen oder Brand-Teig-Krapfen	43
Studis Plätzchen-Teller	44
Tarte l'apricot	45
Tiramisu	45
Zwetschgen-Johannisbeer-Chutney	46
Zwetschgen-Knödel mit Vanille-Zabaione und Zimt-Eis	48

Index

49

Überraschung-Tiramisu

Für 4 Personen

1 Pck. Himbeeren, TK	1 Mango	100 g Mandeln, gehobelt
1 Tafel Puffreis-Schokolade	2 Zitronen, unbehandelt	1 Limone
1 Vanilleschote	6 EL Quark	5 EL Zucker
3 Eier	20 g Butter	0,1 l Weißwein
Mandeln, ganz	Milch	Grappa
Orangensaft	Chili	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Mango schälen und in Würfel schneiden. Mit einem Esslöffel Zucker, etwas Orangensaft und Chili kurz im Topf glasieren. Anschließend in vier Gläser einfüllen. Gehobelte Mandeln mit einem halben Esslöffel Zucker und Butter in der Pfanne karamellisieren und auf die Mango geben. Die Schale einer Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Quark mit Vanillemark, etwa zwei Esslöffel Zucker, etwas Abrieb und Saft der Zitrone und einem steif geschlagenen Eiweiß auflockern. Auf die Mandeln geben und mit einigen Himbeeren belegen. Den Saft der anderen Zitrone auspressen und mit circa einem Teelöffel Zucker einköcheln und diesen Sirup auf die Himbeeren träufeln. Die Puffreisschokolade in grobe Stückchen schneiden und auf den Himbeeren verteilen. Den Saft der Limone auspressen. Zwei Eigelb, Weißwein, einen halben Esslöffel Zucker, einem Schuss Grappa und Limonensaft über dem Wasserbad zu einer Sabayon aufschlagen und kurz vor dem Servieren auf die Tiramisu geben. Drei gefrorene Himbeeren, einen halben Esslöffel Zucker, einen kleinen Schuss Milch mit Hilfe des Pürierstabes sämig mixen und in die Gläser füllen. Ganze Mandeln in einer Pfanne im Ofen circa 15 Minuten knackig rösten und in die Sabayon geben.

Alexander Herrmann am 22. August 2008

Beeren-Kuchen

Für ein Backblech:

Teig:

250 g Butter	100g Zucker	300 g Mehl
200 g Marzipanrohmasse	8 Eier	3 TL Backpulver
6 Tr. Bittermandelöl	1 Msp. Kardamom	Salz

Belag:

1 kg Beeren

Baiser:

4 Eiweiß 150 g Zucker

Die weiche Butter mit dem Rührgerät auf der höchsten Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Bittermandelöl, Kardamom und Salz dazugeben.

4 Eier und 4 Eigelb nacheinander unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, portionsweise zugeben. Das Marzipan in kleinen Stücken hinzufügen, alles verrühren. Teig auf einem mit Backpapier belegtem Blech gleichmäßig verteilen.

Die Beeren kurz waschen, Johannisbeeren von den Rispen lösen. Gut auf dem Teig verteilen, zirka 25 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 bis 200 Grad backen.

Für das Baiser 4 Eiweiß steifschlagen, Zucker unterschlagen. Masse mit Spritzbeutel (ersatzweise: Gefrierbeutel mit abgeschnittener Spitze oder Esslöffel) auf dem Kuchen verteilen. 10 Minuten bei geringer Hitze backen, bis das Baiser fest ist.

Tipps:

Kombinieren Sie Beeren nach Lust und Laune. Viele Farben tun dem Auge gut. Oder ersetzen Sie sie ganz durch Kirschen.

Lieber Mascarpone-Decke statt Baiser? Dazu 40 Gramm flüssige Butter mit 60 Gramm Mandelblättern und 50 Gramm Zucker mischen. 250 Gramm Mascarpone mit 2 Eigelb, 100 Gramm Zucker, 4 Esslöffel Speisestärke cremig rühren, 2 steife Eiweiß unterheben. 20 Minuten backen.

Für eine Springform (26 cm) alle Zutaten einfach um ein Drittel reduzieren.

Brombeermarmelade: 750 Gramm Beeren pürieren, durch ein Sieb streichen, 250 Gramm grob zerdrückte Beeren mit Zitronensaft hinzufügen. 25 Gramm Geliermittel mit 250 Gramm Zucker mischen, unterrühren. Im Topf langsam zum Kochen bringen, kurz aufkochen lassen. Zitronenmelisse zugeben, in Gläser füllen.

test August 2009

Beschwipster Schmarrn mit Wodka-Cranberry-Eis

Für 4 Personen

Beschwipster Schmarrn:

50 g Cranberries, getrocknet	3 EL Wodka	150 g Mehl
4 EL Zucker	0,5 Vanilleschote	250 ml Milch
4 Eier	1 EL Butterschmalz	Puderzucker
Salz		

Himbeercoulis:

150 g Himbeeren	2 EL Puderzucker
-----------------	------------------

Wodka-Cranberryeis:

500 ml Cranberry-Saft	8 cl Wodka	2 Limonen
4 EL Zucker		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Beschwipster Schmarrn:

Cranberries mit Wodka 20 Minuten einweichen. Aus Mehl, zwei Esslöffel Zucker, Salz, ausgekratzter Vanilleschote, Milch und Eigelb einen Pfannkuchenteig rühren. 20 Minuten ruhen lassen. Eingeweichte Cranberries zugeben. Eiweiße mit Salz und zwei Esslöffel Zucker steif schlagen, unter die Masse ziehen. Butterschmalz erhitzen, Hälfte des Teiges begeben. Fünf Minuten bei mittlerer Hitze backen. Mit Puderzucker bestäuben und im vorgeheizten Backofen fünf Minuten zu Ende backen.

Himbeercoulis:

Himbeeren und Puderzucker pürieren und durch ein Sieb streichen.

Wodka-Cranberryeis:

Den Saft der Limonen auspressen. Cranberry-Saft, Wodka, Limonensaft und Zucker mit einem Pürierstab vermischen. In der Eismaschine gefrieren. Kaiserschmarrn in Stücke reißen und auf Tellern anrichten. Mit Himbeercoulis umsprengeln und mit wenig Puderzucker bestäuben. Wodka-Cranberryeis dazu servieren.

Tipp:

Zu dem Dessert passen sehr gut karamellisierte Limettenscheiben.

Andreas C. Studer am 07. November 2008

Crêpes mit Mango

Für 4 Personen

200 ml Vollmilch	1 Ei	0,5 Zitrone, unbehandelt
1 TL Zucker	75 g Mehl	2 EL Butter, flüssig
1 Mango	3 EL Zitronensaft	4 cl Orangenlikör
1 EL Zucker, braun	20 g Butter	125 g Erdbeeren
50 g Zartbitterschokolade	2 EL Crème-double	2 EL Sahne
Puderzucker	Salz	

Mehl, eine Prise Salz und Zucker in eine Schüssel geben. Die Milch und das Ei separat anrühren. Nun die Eiermilch langsam in die Mehlmischung rühren. Von der Zitrone etwa einen halben Teelöffel Schale abreiben. Zitronenschale und zwei Esslöffel flüssige Butter unterrühren. Den Teig für zehn Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit die Mango waschen, vierteln, entkernen und der Länge nach in feine Spalten schneiden. 20 Gramm Butter in einer Pfanne auslassen, die Mangospalten mit dem braunen Zucker und dem Zitronensaft karamellisieren und mit dem Orangenlikör ablöschen. Die Erdbeeren werden in die Karamellsoße gegeben, dadurch entsteht die Färbung. Etwa zwei Minuten lang bissfest garen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, Crème double und Sahne unterrühren. Den Crepeteig in einer Pfanne sofort schwenken, bis sich der Teig schön verteilt hat. Nach circa einer Minute einmal wenden. Die Crepes dürfen nicht zu braun werden. Im Ofen die fertigen Crepes warm halten. Nun die Mangos auf den Crepes verteilen und zusammenfalten. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben. Die Schokosoße über die Crepes geben.

Tipp: Eine Kugel Eis dazu und wer möchte noch etwas Schlagsahne, ne wat Kalorien.

Horst Lichter am 27. Juni 2008

Eis-Schokoladen-Tarte mit Karamell-Feigen

Für 4 Personen

Eisschokoladen-Tarte:

240 g Mehl	700 g Zucker	6 Eier
300 g Schokolade, dunkel	250 g Butter	4 EL Cognac
300 g Himbeeren	500 g Crème-fraîche	200 ml Kokosnussmilch
1 Limette	Salz	

Karamellfeigen:

6 Feigen	100 g Zucker, braun	1 Schale Himbeeren
----------	---------------------	--------------------

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Eisschokoladen-Tarte:

Mehl, 400 Gramm Zucker, Eier mit einer Prise Salz gut verrühren. Butter und Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Cognac dazu geben. Auf zwei gebutterte Springformen verteilen. Im Ofen zwölf Minuten backen und anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Schale der Limette abreiben. Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Kokosnussmilch, 300 Gramm Zucker, Limettenabrieb und Crème-fraîche gut vermischen. In der Eismaschine so gefrieren, dass die Masse noch geschmeidig ist. Auf eine ausgekühlte Tarte die Hälfte der Masse verstreichen. Zweite Tarte darauf setzen. Restliches Eis darauf glatt streichen. 30 Minuten tiefkühlen.

Karamellfeigen:

Feigen in Scheiben schneiden, mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Feigenscheiben auf der Tarte verteilen, mit frischen Himbeeren dekorieren und eiskalt servieren.

Andreas C. Studer am 15. August 2008

Erdbeertorte

Boden:

70 g Mehl	2 EL Kakao	80 g Zucker
2 Eier	2 TL Backpulver	Salz

Creme:

750 g Erdbeeren	100 ml Espresso	200 g Frischkäse mit Joghurt (12%)
200 g Schlagsahne	100 g Zucker	5 EL Kokosmilch
2 EL Zitronensaft	60 g Sofort-Gelatine	

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Für den Boden zwei Eier trennen. Eiweiß mit etwas Salz steif, Eigelb mit 2 Esslöffel Wasser und Zucker schaumig schlagen.

Das Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, über die Eigelbmasse sieben und vorsichtig unterrühren. Das steife Eiweiß unterheben. Masse in eine Springform (24 cm) mit Backpapier füllen, glätten und 20 bis 25 Minuten backen.

Den warmen Boden auf eine Tortenplatte heben, mehrmals einstechen und mit einem Tortenring umgeben. Den mit der Kokosmilch verrührten Espresso sofort darübergießen, abkühlen lassen. Erdbeeren vorbereiten (einige aufbewahren), mit Zucker und Zitronensaft pürieren. 350 Gramm Püree mit Frischkäse und 45 Gramm Gelatine vermengen. Steife Sahne unterheben, auf Boden verteilen.

Restliches Erdbeerpüree mit 15 Gramm Gelatine verrühren, auf der Torte als Spiegel verteilen, mit den übrigen Erdbeeren verzieren. 3 Stunden kühlstellen.

Tipps:

Kaufen sie nur rote Beeren, grüne reifen nicht nach. Entfernen Sie dem Aroma zuliebe die Stiele erst nach dem Waschen.

Tricks für die perfekte Decke: Das Püree von der Mitte aus gießen und es mit der glatten Seite eines Teigschabers verteilen.

Keine Kokosmilch da? Mischen Sie 4 Esslöffel Orangensaft mit Vanillezucker. Kaffee kann Espresso ersetzen.

So gelingt ein Eis-Parfait: 2 Eigelb und 50 Gramm Puderzucker cremig schlagen, 125 Gramm pürierte Erdbeeren unterrühren, 125 Milliliter steife Sahne zugeben. In eine mit Gefrierfolie ausgelegte Kastenform füllen, 4 Stunden gefrieren lassen.

test Mai 2009

Feigen Tarte Tatin mit nussigem Gewürz-Honig

Für 2 Personen

1 Blätterteig, frisch	6 Feigen, frisch	50 g Nussmischung
50 g Zucker	60 g Butter	2 EL Akazienhonig
1 Vanilleschote	1 Stange Zimt	1 Sternanis
2 Kardamomkapseln		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Vanilleschote längs halbieren und eine Hälfte auskratzen. Die Nüsse grob zerkleinern. Den Honig mit der Zimtstange, dem Kardamom, dem Sternanis und dem Vanillemark in einem Topf erwärmen und die Nüsse darin anschwanken. Anschließend abkühlen lassen. Den Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren, 50 Gramm Butter hinzugeben und zu einem goldbraunen Karamell erhitzen. Den Karamell in zwei gut gebutterte Tarteformen verteilen. Die restliche Butter flüssig werden lassen. Die Feigen in Spalten schneiden und auf dem Karamell verteilen. Den Blätterteig auf die Größe der Formen zurechtschneiden, dabei zwei Zentimeter für den Rand zugeben. Den Blätterteig über die Formen legen, die Ränder gut andrücken und mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Die Tartes im Backofen zehn bis 15 Minuten goldbraun backen. Anschließend fünf Minuten ruhen lassen. Die Tartes stürzen und mit dem Gewürzhonig-Nüssen anrichten.

Johann Lafer am 16. Oktober 2009

Früchte in Wein-Gelee

Für 4 Personen

Weingelee:

1 l Weißwein, trocken	1 EL Ingwer, frisch	300 g Zucker
16 Blätter Gelatine	3 Zitronen	Salz

Olympia-Früchte:

300 g Brombeeren, dunkel	300 g Erdbeeren	300 g Mango
300 g Kiwi	100 g Pistazienkerne	300 g Zuchtheidelbeeren
300 ml Sahne	1 EL Zucker	1 EL Vanillezucker

Weingelee:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Saft der Zitronen auspressen. Den Ingwer in Scheiben schneiden. Den Weißwein mit Zucker, Ingwer, Zitronensaft so lange erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Danach die Gelatine darin lösen und passieren. Das Gelee nun in einer Schüssel kaltstellen oder auf Eiswasser stellen und ab und zu umrühren. Erst wenn das Gelee anzieht, über die Früchte geben.

Olympia-Früchte:

In der Zeit die Beeren waschen, putzen und wenn nötig klein schneiden. Kiwi und Mango schälen und in Würfel schneiden. Danach die Früchte in fünf tiefe Suppenteller füllen, mit dem Gelee auffüllen und mindestens sechs bis acht Stunden kalt stellen. Die Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Teller kurz ins heiße Wasser tauchen, danach die Gelees stürzen und mit einem runden Ausstecher (circa sechs Zentimeter) je ein Loch in der Mitte ausstechen. Dann die Ringe auf einer großen Platte anrichten und den Kiwiring noch mit den gehackten Pistazien bestreuen. Zum Schluss noch um die Ringe die Vanillesahne spritzen. Viel Spaß und Hipp Hipp Hurra Olympia!

Ralf Zacherl am 08. August 2008

Friesen-Schnittchen a la King

Für 4 Personen

Vanillecreme:

125 ml Milch	125 ml Sahne	1 Vanilleschote
3 Eier	75 g Rohrzucker, braun	10 g Speisestärke
15 g Vanillecremepulver		

Pflaumenmousse:

1 TL Butter	1 TL Zucker	Pflaumen
-------------	-------------	----------

Pflaumenkompott:

Pflaumen	Puderzucker	
----------	-------------	--

Knusperblätter:

1 Ei	Strudelteigblätter	Butter, Puderzucker
------	--------------------	---------------------

Sahne-Karamell:

150 g Zucker	1 TL Zitronensaft	80 ml Sahne
1 EL Sahne, geschlagen	Puderzucker	

Vanillecreme:

Die Milch und Sahne mit dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote und die Vanilleschote aufkochen und fünf Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die Vanilleschote herausnehmen und ausdrücken. Drei Eigelb, Rohrzucker, Speisestärke und das Vanillecremepulver miteinander vermischen, glatt rühren und zu der heißen Vanille-Sahne-Milch geben. Bei schwacher Hitze durchkochen, dabei ständig rühren, da die Masse sehr schnell anbrennt. Die Crème in eine Schüssel füllen und unter Rühren abkühlen lassen. Die Crème dann abdecken und kühl stellen.

Pflaumenmousse:

Pflaumen entkernen und in einem hohen Topf mit Butter und Zucker einkochen lassen. Die Flüssigkeit nach und nach verdunsten lassen, dabei die Mousse immer wieder umrühren, da sie sehr schnell anbrennt. Die Pflaumenmasse einkochen lassen, bis sie eine dickliche Konsistenz hat und danach mit einem Stabmixer durchmischen. Abdecken und kalt stellen.

Pflaumenkompott:

Pflaumen entkernen, vierteln und in einer Pfanne mit wenig Puderzucker kurz anschwitzen. Abdecken und abkühlen lassen. Die Pflaumen sollen weich, aber nicht völlig ausgewässert sein.

Knusperblätter:

Strudelteigblätter von einer Seite mit flüssiger Butter und Eigelb bestreichen, übereinander legen und fest andrücken. In der gewünschten Form ausstechen und in geklärter Butter von beiden Seiten knusprig frittieren. Abtupfen und mit Puderzucker bestreuen.

Sahne-Karamell:

Zucker in einem Topf langsam schmelzen lassen und erst umrühren, wenn fast der ganze Zucker geschmolzen ist. Den Zucker schön braun werden lassen, dann mit einigen Tropfen Zitronensaft ablöschen und die flüssige Sahne dazugeben. Die Karamellmasse aufkochen und glatt rühren und auskühlen lassen. Der kalte Karamell sollte sehr zähfließend und dicklich sein. Auf jedes Knusperblatt etwas Pflaumenmousse und Pflaumenkompott geben. 100 Gramm Vanillecreme mit einem Esslöffel Sahnekaramell vermischen und einen Esslöffel geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Je einen Esslöffel davon auf das Pflaumenkompott geben. Nun nochmals eine Schicht Knusperblatt, Pflaumenmousse, Pflaumenkompott, Karamellsahne darüber geben und mit dem Knusperblatt vollenden. Mit etwas Puderzucker bestäuben.

Johannes King am 31. Oktober 2008

Gefüllte Strudel-Blätter, Vanille-Äpfeln, Rum-Rosinen-Eis

Für 4 Personen

Eis:

2 Vanilleschoten	500 ml Milch	500 g Sahne
180 g Zucker	10 Eier	80 g Rosinen

Salz

Strudelblätter:

1 Blatt Strudelteig	Butter	Puderzucker
---------------------	--------	-------------

Vanilleäpfel:

2 Äpfel	1 EL Puderzucker	0,5 Vanilleschote
1 Splitter Zimtrinde	0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt
5 EL Apfelsaft	1 EL Calvados	1 EL Butter

Zucker

Vanilleschaum:

100 g Sahne	1 TL Puderzucker	1 Msp. Vanillemark
1 EL Amaretto		

Eis:

Die Vanilleschoten längs halbieren, das Mark auskratzen. Milch, Sahne, die Hälfte des Zuckers, das Vanillemark und die Schoten in einen Topf geben und aufkochen lassen. Währenddessen einen kleinen Topf drei Zentimeter hoch mit Wasser befüllen und aufkochen lassen.

Sechs Eigelb, vier Eier und den übrigen Zucker mit einer Prise Salz in einem Schlagkessel mit einem Schneebesen hell-schaumig aufschlagen. Die kochende Vanillemilch unter Rühren nach und nach hinzufügen und den Schlagkessel auf den kleinen Topf über den aufsteigenden Wasserdampf stellen. Mit einem Gummischaber die Eiermilch nun beständig aber ruhig von der Kesselwand weg rühren. Dabei auf 75 bis maximal 80 Grad erhitzen und sofort durch ein Sieb gießen. So bleiben die Vanilleschoten zurück und die Soße kühlt gleichzeitig etwas ab. Die Masse auskühlen lassen, die Rumrosinen hinein rühren und in einer Sorbetiere zu einem cremigen Eis frieren.

In einen vorgefrosten Behälter füllen, mit Backpapier direkt bedecken und bis zum Gebrauch in den Froster stellen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Strudelblätter:

Aus dem Teig runde Blätter von sieben bis acht Zentimeter ausstechen und auf ein gefettetes Backblech oder Backpapier legen. Mit der flüssigen Butter bestreichen und dünn mit Puderzucker bestreuen. In etwa acht bis zehn Minuten auf der mittleren Einschubleiste goldbraun backen und abkühlen lassen.

Vanilleäpfel:

Jeweils einen Streifen Schale aus der Zitrone und der Orange herausschneiden. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kernhaus entfernen und in einen halben bis einen Zentimeter große Würfel schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne bei milder Hitze goldbraun karamellisieren, die Apfelwürfel darin mit Vanille, Zimt, Zitronen- und Orangenschale anschwitzen. Mit Apfelsaft ablöschen, einköcheln lassen. Calvados und Butter dazugeben und etwas nachzuckern. Auskühlen lassen.

Vanilleschaum:

Die Sahne mit Vanille und Puderzucker zu einer sämigen Soße aufschlagen und mit Amaretto verfeinern.

Fertigstellung:

Auf einen Dessertteller ein Strudelblatt legen, ein Achtel der Vanilleäpfel darauf verteilen und

ein Achtel der Sahne darauf streichen und verteilen. Mit einem Strudelblatt belegen und eine weitere Schicht aufsetzen. Mit Vanillesahne und Himbeermark seitlich von den Strudelblättern abwechselnd Punkte zu einem Halbkreis aufsetzen und mit dem dicken Ende eines Schaschlikspießes durch die Mitte ziehen, so dass viele kleine Herzen entstehen. Mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel aus dem Eis Kugeln ausstechen und daneben setzen.

Alfons Schuhbeck am 26. Juni 2009

Getränkter Johannisbeer-Guglhupf

Für 4 Personen

125 ml Milch	1 Würfel Hefe (42 g)	180 g Zucker
500 g Mehl	5 Eier	2 Vanilleschoten
2 Zitronen, unbehandelt	1 Prise Salz	200 g Butter, weich
200 g Johannisbeeren, rot	50 g Mandelblättchen	2 EL Zucker, braun
200 ml Rotwein	3 cl Cassislikör	Butter, für die Form

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für den Vorteig die Milch lauwarm erwärmen. Hefe und 80 Gramm Zucker darin auflösen, 100 Gramm Mehl zugeben und glatt rühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. 400 Gramm Mehl in eine Schüssel sieben. Eine Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Schale einer Zitrone abreiben. Eier, Vanillemark, einen Teelöffel Zitronenschale, Salz und den gegangenen Vorteig zugeben. Mit dem Knethaken des Handrührers alles zu einem glatten, halbflüssigen Teig verkneten. Danach die weiche Butter und die Johannisbeeren vorsichtig unterkneten, den Teig zudecken und 45 Minuten an einem warmen Ort auf die doppelte Größe aufgehen lassen. Guglhupfförmchen dünn mit Butter auspinseln und mit den Mandeln und braunem Zucker austreuen. Den Teig in die Formen füllen, mit einem Tuch zudecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Die Küchlein im Backofen auf der zweiten Schiene von unten circa 30 bis 35 Minuten backen. Für den Johannisbeersirup eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schale einer Zitrone abreiben und den Saft pressen. 100 Gramm Zucker, Rotwein und Vanillemark sowie Cassislikör, Zitronensaft und -schale einmal zusammen aufkochen und mit den Gewürzen erkalten lassen, anschließend durch ein Sieb passieren. Die noch warmen Kuchen aus den Förmchen stürzen und mit dem Sirup tränken. Die Beeren mit dem Sirup mischen, über die Kuchen verteilen und servieren.

Johann Lafer am 20. September 2008

Gewürz-Schokoladen-Brunnen mit Rosen-Blüten-Zimt-Waffeln

Für 4 Personen

Rosenblüten-Zimtwafln:

60 g Mehl	60 g Puderzucker	60 g Butter, flüssig
2 Eier	1 TL Rosenblüten, getrocknet	Apfelkuchen-Gewürz
Salz	Öl	

Kaffee-Eis:

1 l Schlagsahne	135 g Zucker	1 Stange Zimt
150 g Kaffeebohnen, geröstet	250 g Milch	12 Eier
1 – 2 cl Kaffeelikör		

Soßenmuster:

1 Becher Sauerrahm	1 EL Puderzucker	100 ml Himbeersoße
Zitronensaft		

Gewürzschokoladenbrunnen:

700 g Zartbitterkuvertüre	70 g Kakaobutter	1 Prise Chiliflocken
0,5 Orange, unbehandelt	1 TL arabisches Kaffeegewürz	5 Tüten Brause, Himbeer
5 Tüten Brause, Orangen	5 Tüten Brause, Zitronen	5 Tüten Brause, Waldmeister
5 Tüten Brause, Cola	Haselnusskrokant	Pistazien, gehackt
Früchte der Saison		

Rosenblüten-Zimtwafln:

Mehl, Puderzucker und flüssige Butter mit dem Eiweiß verrühren. Die Rosenblüten, eine Prise Salz und Apfelkuchen- Gewürz zugeben. Den Hörnchenautomaten mit dem Öl einpinseln, einen Teelöffel Teig darauf geben und den Deckel kurz darauf pressen. Sobald die Waffeln braun sind, in eine entsprechend große Schüssel hinein drücken und somit zum Körbchen formen.

Kaffee-Eis:

Schlagsahne mit 60 Gramm Zucker und einem Viertel der Zimtstange aufkochen, etwas abkühlen lassen und die Kaffeebohnen zugeben. Mindestens einen halben Tag ziehen lassen. Den Sahneansatz mit der Milch aufkochen. In der Zwischenzeit Eigelb mit dem restlichen Zucker hellweiß aufschlagen. Die heiße Milch aufgießen und über dem Wasserbad zur Bindigkeit rühren. Durch ein Sieb passieren und so schnell wie möglich auf Eiswasser abkühlen lassen. Mit Kaffeelikör abschmecken und in der Eismaschine frieren. Das fertige Eis in die Waffelkörbchen füllen.

Soßenmuster:

Sauerrahm mit Puderzucker und etwas Zitronensaft so verrühren, dass die gleiche Konsistenz wie bei der Himbeersoße entsteht. Abwechselnd mit der Himbeersoße nacheinander Punkte auf die Teller machen und mit einem Holzspieß in die Mitte durchziehen. Die Eiskörbchen in die Mitte setzen.

Gewürzschokoladenbrunnen:

Die Kuvertüre mit Kakaobutter auflösen. Die Schale der Orange abreiben. Chiliflocken, Orangenabrieb und das Kaffeegewürz zugeben und den Schokoladenbrunnen damit befüllen. Brause, Haselnusskrokant und gehackte Pistazien in Schüsselchen einfüllen. Früchte der Saison schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, mit Holzspießen Fruchtspieße stecken, mit der Schokolade überziehen und wer mag, die Brause zum Dippen nehmen.

Alfons Schuhbeck am 24. Oktober 2008

Haselnuss-Nougat-Tortelli

Für 4 Personen

Haselnuss-Nougat-Tortelli:

60 g Nudelgrieß	40 g Mehl	1 Ei
60 g Haselnussnougat	60 g Kuvertüre, dunkel	2 EL Butter
4 EL Amaretti-Brösel	Zucker	Salz

Zwetschgen:

500 g Zwetschgen	100 g Zucker	200 ml Rotwein
300 ml Portwein	1 Gewürznelke	1 Stange Zimt
1 Sternanis	1 Pimentkorn	0,5 Vanilleschote
4 cl Cassislikör	1 TL Speisestärke	2 cl Zwetschgenwasser

Haselnuss-Nougat-Tortelli:

Nudelgrieß, Mehl und Ei zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie mindestens eine Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit Haselnussnougat mit der Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen lassen und miteinander verrühren. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Den Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und Kreise von circa acht Zentimeter Durchmesser ausstechen. Jeweils einen Teelöffel Nougatfüllung in die Mitte der Nudelkreise geben. Die Kreise zu Halbmonden zusammenklappen und zu Tortelli formen. Einen Topf mit ausreichend Wasser zum Kochen bringen und mit Salz und Zucker abschmecken. Die Tortelli darin circa drei Minuten „al dente“ garen. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Amaretti-Brösel dazugeben. Die Tortelli mit einer Schaumkelle aus dem Nudelwasser in die Amaretti-Buttermischung geben und durchschwenken.

Zwetschgen:

Die Zwetschgen halbieren und entkernen. Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen. Die halbierten Zwetschgen dazugeben, mit Rotwein und Portwein ablöschen. Gewürznelke, Zimtstange, Sternanis, Pimentkorn und ausgekratztes Vanillemark und Schote dazugeben. Alles langsam um die Hälfte einkochen lassen. Den Cassislikör dazugeben. Die Speisestärke mit dem Zwetschgenwasser anrühren, in die Flüssigkeit geben und einmal mit aufkochen lassen. Die Flüssigkeit nicht weiter kochen lassen. Leicht auskühlen lassen und zu den Tortelli servieren.

Tipp:

Um dieses Dessert perfekt zu servieren empfehle ich, noch eine Kugel Vanilleeis dazu zu reichen.

Cornelia Poletto am 13. November 2009

Himbeer-Lasagne mit Marajuca-Creme und Litschi-Sorbet

Für 4 Personen

Himbeerlasagne:

150 ml Maracujasirup	2 Stück Maracuja	30 g Zucker
0,5 Zitrone	1 Prise Cayennepfeffer	1 – 2 cl Orangenlikör
400 ml Sahne	1 Schale Himbeeren	1 Packung Strudelblätter, TK
Butter, flüssig	Puderzucker	

Litschisorbet:

500 g Litschifruchtmark	650 g Zucker	1200 ml Wasser
3 EL Zitronensaft	50 g Pistazien	4 EL rosa Pfeffer
Zitronenmelisse		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Himbeerlasagne:

Den Saft der Zitrone auspressen. Das Fruchtmark aus den Maracujafrüchten rauskratzen. Maracujasaft und Maracujafruchtmark mit Zucker und Zitronensaft vermischen. Die Sahne steif schlagen und unter die Fruchtmasse ziehen. Mit Cayennepfeffer und Orangenlikör verfeinern und in eine Schüssel füllen. Die Strudelblätter mit der flüssigen Butter bestreichen und dünn Puderzucker aufstreuen. Mit Hilfe eines Ausstechers (sechs Zentimeter Durchmesser) Kreise ausstechen. Im Backofen auf der mittleren Einschubleiste in etwa fünf Minuten goldbraun backen.

Litschisorbet:

Wasser, Litschifruchtmark und Zucker in einem Topf zum kochen bringen und abkühlen lassen. Zitronensaft zugeben und die Eismasse in der Maschine frieren. Wenn das Eis fast fertig ist, die gehackten Pistazien und rosa Beeren zugeben und kurz mitlaufen lassen. Fruchtcreme in die Mitte der Strudelteigblätter geben, Himbeeren rundherum setzen und ein weiteres Strudelblatt darauf legen. Wiederum mit Crème und Himbeeren füllen und einen Deckel aufsetzen. Mit Litschisorbet, Zitronenmelisse und Himbeeren servieren.

Alfons Schuhbeck am 29. August 2008

Hirse-Schaum

Für 8 Portionen:

$\frac{1}{2}$ l Vollmilch	1 Prise Salz	100 g Hirse
30 g Honig	40 g Pistazien	300 g Äpfel
100 g Schlagsahne	200 g frische Beeren	

Milch mit einer Prise Salz zum Kochen bringen. Hirsekörner in einem Sieb gründlich mit heißem Wasser abspülen, in die kochende Milch geben und bei sehr niedriger Temperatur etwa 15 Minuten köcheln lassen. Dabei häufiger umrühren, um Anbrennen zu vermeiden.

Den Hirsebrei nach dem Kochen noch etwa 5 Minuten nachquellen lassen. Dabei den Honig unterrühren. Äpfel waschen, schälen, halbieren, das Kerngehäuse herauslösen, grob reiben und unter den Hirsebrei mischen. Die Sahne steif schlagen und locker unter den abgekühlten Brei heben.

Streuen Sie Pistazien, Mandelplättchen oder Kokos über die Hirsespeise. Servieren Sie den sahnigen Brei entweder kalt als Dessert oder warm mit einem säuerlich schmeckenden Früchtekompott oder einer Fruchtsoße. Sehr gut passen dazu Preiselbeeren, Sauerkirschen oder auch Waldbeeren.

Tipps:

Hirse lässt sich ähnlich wie Reis verwenden, hat aber gesundheitliche Vorteile: Hirsekörner enthalten deutlich mehr wichtige Mineralstoffe und Vitamine als der übliche polierte Weißreis. Der süße Hirseschaum ist deshalb eine Alternative zum herkömmlichen Reisbrei und als Hauptmahlzeit vor allem für Kinder geeignet. Die angegebenen Mengen reichen dann für 4 Portionen. Lesen Sie doch dazu das Grimmsche Märchen vom süßen Brei vor.

Hirsotto statt Risotto: Auch das ist möglich. Rechnen Sie für vier Personen mit etwa 250 Gramm Hirse und knapp einem Liter Wasser oder Brühe. Die Würzung bleibt dabei Ihnen überlassen, aber mediterrane Zutaten – getrocknete Tomaten, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Oregano und Parmesan – schmecken ebenso im Hirsotto.

Hirse muss vor dem Kochen immer gründlich heiß abgespült werden. Denn beim Schälen der Hirse in der Produktion tritt oft etwas Öl aus, das an den Samen haften bleibt. Es wird schnell ranzig und schmeckt unangenehm bitter.

test März 2008

Horsts Schoko-Brownies mit Eier-Likör-Eis

Für 4 Personen

Eierliköreis:

0,25 l Sahne	0,25 l Eierlikör	0,25 l Milch
6 Eier	200 g Kristallzucker	1 Vanilleschote

Schoko-Brownies:

270 g Butter	250 g Schokolade, halbbitter	5 Eier, gekühlt
100 g Mehl	180 g Puderzucker	80 g Mandeln, ganz
2 cl Amaretto		

Eierliköreis:

Die Eier trennen. Milch, Sahne und das Mark der Vanilleschote in einem Topf einmal kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. In der Zwischenzeit in einer Schüssel Eigelb und Zucker mit einem Mixer gut schaumig schlagen. Nun die noch warme Flüssigkeit nach und nach durch ein Feinsieb bei höchster Stufe des Mixers dazugeben. Die Masse nun über einem Wasserbad zu einer dicklichen Crème schlagen. Etwas abkühlen lassen und den Eierlikör unterrühren. Die Masse in einer Eismaschine gefrieren.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Schoko-Brownies:

Die Mandeln in einer ungefetteten Pfanne rösten bis sie duften. Ein wenig abkühlen lassen und fein zerkleinern. Die Schokolade in grobe Stücke teilen und mit 250 Gramm Butter gemeinsam im Wasserbad schmelzen und gut vermengen. Nur drei Eier trennen und das Eiweiß wieder kühl stellen. Drei Eigelb und die restlichen Eier zusammen mit 100 Gramm Puderzucker unter die geschmolzene Schokomasse rühren. Das Mehl vorsichtig unterheben. Nach Belieben Amaretto hinzugeben und die Masse in die mit der restlichen Butter ausgefetteten Förmchen füllen. Das Eiweiß steif schlagen und mit dem restlichen Puderzucker vermengen. Nun den Schnee in Häufchen auf die Teigmasse verteilen. Für circa 20 bis 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Etwas abkühlen lassen, die Törtchen aus den Formen lösen und mit dem Eis anrichten.

Horst Lichter am 17. Oktober 2008

Kürbis-Mandel-Törtchen mit Cranberry-Blueberry-Cream

Für 4 Personen

Kürbis-Mandel-Törtchen:

180 g Mehl	50 g Mandeln, geschält, gemahlen	3 EL Zucker
100 g Butter, kalt	1 Ei	1 Zitrone
200 g Backmasse mit Mandeln	250 g Hokkaido-Kürbis	50 g Cranberries, frisch
1 EL Rohrzucker	Salz	

Cranberry-Blueberry-Cream:

3 EL Rohrzucker	100 g Cranberries, frisch	1 Sternanis
1 Vanilleschote	150 g Blaubeeren	1 Limone
200 g Mascarpone	50 ml Sahne	4 EL Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Kürbis-Mandel-Törtchen:

Mehl, Mandeln, Zucker und Salz vermischen. Butter begeben und zu einem krümeligen Teig verreiben. Ei verquirlen, begeben und zu einem Teig zusammenfügen. Flach drücken und 30 Minuten kühl stellen. Teig in acht Portionen teilen, zu Kugeln formen und einen halben Zentimeter dick ausrollen. Zehn Minuten kühl stellen. Den Saft der Zitrone auspressen und die Schale abreiben. Inzwischen Backmasse mit Zitronenabrieb- und Saft mischen. Auf den eingestochenen Teigboden verteilen. Kürbis schälen, in zwei Millimeter dicke Scheiben schneiden. In circa fünf Zentimeter lange Stücke schneiden. Cranberries auf die Backmasse verteilen, mit Rohrzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Cranberry-Blueberry-Cream:

50 Milliliter Wasser mit Rohrzucker aufkochen. Cranberries, Sternanis und ausgekratzte Vanilleschote dazugeben und kurz aufkochen lassen. Blaubeeren dazugeben und fünf Minuten ziehen lassen. Beeren absieben, Saft auf zwei Esslöffel einreduzieren, dann auskühlen lassen. Den Saft der Limone auspressen und die Schale abreiben. Mascarpone, Sahne, Puderzucker, Limonenabrieb- und Saft, Sirup und Früchte vermengen und kalt stellen. Kürbistörtchen mit der eiskalten Crème servieren.

Andreas C. Studer am 30. Oktober 2009

Kalte Kokos-Suppe, Ananas-Sorbet, Holunder-Blüten-Schaum

Für 4 Personen

Kokossuppe:

30 g Sagokörner	80 g Zucker	1 Vanilleschote
1 Limette	600 ml Kokosmilch	4 cl Kokoslikör
1 Schote Chili		

Ananassorbet:

2 Blatt Gelatine	100 ml Wasser	150 g Zucker
1 Orange, unbehandelt	1 Limette, unbehandelt	1 Stange Zimt
500 ml Ananassaft	Nelken	Sternanis

Holunderblütenschaum:

3 Blatt Gelatine	300 ml Holunderblütensirup	3 Eier
Minze für Garnitur	Himbeeren	Himbeermark

Kokossuppe:

Das Sago in kaltem Wasser einweichen. Zucker in einem Topf leicht karamellisieren. Die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen. Vanillemark, Chilischote, Limettensaft und Limettenschale zugeben und mit Kokosmilch aufgießen. Das Sago abgießen, in die Kokosmilch einrühren und mindestens 15 Minuten leise köcheln lassen. Anschließend auf Eis stellen und gut abkühlen lassen. Zum Schluss die eiskalte Suppe mit dem Kokoslikör verfeinern.

Ananassorbet:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. 100 Milliliter Wasser, Zucker, Zimtstange, einige Nelken, Sternanis, Orangen- und Limettenschale sowie die ausgekratzte Vanilleschote der Kokossuppe zusammen aufkochen und mindestens fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend etwas abkühlen lassen. Die Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Alles mit dem Ananassaft mischen, abkühlen lassen und in einer Eismaschine gefrieren.

Holunderblütenschaum:

Die Gelatine circa fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. 50 Milliliter Holunderblütensirup erhitzen und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Eiweiß, restlichen Holunderblütensirup und aufgelöste Gelatine gut vermischen und durch ein Sieb in eine Espumafflasche füllen. Diese verschließen. Zwei Patronen nacheinander einschrauben, gut schütteln und auf Eiswasser kalt stellen. Dabei gelegentlich kräftig schütteln. Einige Himbeeren mit Himbeermark in Gläser verteilen. Die kalte Suppe darüber geben. Eine Nocke Ananassorbet mit einpaar Himbeeren hinein geben und mit dem Holunderblütenschaum bedecken. Mit frischer Minze garnieren.

Johann Lafer am 11. Juli 2008

Kalte Schnauze - Heiße Liebe

Für 4 Personen

Vanilleparfait:

2 Vanilleschoten	2 Eier	120 g Zucker
60 g Portwein, weiß	20 g Butter	450 g Sahne, geschlagen

Kalte-Schnauze:

200 g Kuvertüre, zartbitter	100 g Kuvertüre, weiß	170 g Butterkekse
200 g Himbeeren, frisch	100 g Florex	200 ml Himbeermark
200 g Himbeersoße	1 Bund Minze	50 ml Amaretto
50 ml Himbeergeist		

Vanilleparfait:

Vanillemark, Eier, Zucker, Portwein und Butter über einem Wasserbad schaumig schlagen. Anschließend abkühlen lassen und erst dann die geschlagene Sahne unterheben. In Ringe füllen und im Froster frieren. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Kalte Schnauze:

Die Kuvertüre schmelzen und die grob gebrochenen Kekse unterheben. Im Kühlschrank kaltstellen. Nach dem Erkalten in gleichmäßige Würfel schneiden. Florex auf Backpapier streuen und im vorgeheizten Ofen zu goldgelben Hippen backen. Himbeersoße mit Himbeermark und einem Teil der frischen Himbeeren kochen und mit Himbeergeist und Amaretto verfeinern. Zum Anrichten als erstes die kalte Schnauze auf einen Teller geben, das Parfait darauf setzen und mit der Hippe belegen. Darauf noch drei bis vier marinierte frische Himbeeren stellen und erst unmittelbar vor dem Servieren die heiße Himbeersoße darüber gießen. Mit Minze dekorieren.

Mario Kotaska am 12. Dezember 2008

Kamel-Milch Panna cotta mit Kakao-Bohnen, Sommerbeeren

Für 4 Personen

Strudelblatt:

300 g Dinkelmehl	125 ml Milch	1 EL Butter, zimmerwarm
1 Ei	2 EL Butter, zerlassen	1 EL Akazienhonig

Panna-cotta:

1 Zitrone, unbehandelt	0,5 l Kamelmilch	0,5 Vanilleschote
1 EL Akazienhonig	1 TL Agar-Agar Pulver	

Sommerbeeren:

1 Zitrone	100 g Himbeeren	100 g Erdbeeren
1 EL Akazienhonig	2 EL Arganöl	50 Rote Johannisbeeren
5 Kakaobohnen, geröstet, zerstoßen		

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Strudelblatt:

Mehl, Milch, Butter und Ei gut verkneten und den Teig für einige Minuten in Klarsichtfolie einschlagen. Bei Zimmertemperatur circa 30 Minuten ruhen lassen. Den Strudelteig hauchdünn ausrollen und in lange Dreiecke schneiden. Mit Butter und Honig bepinseln und auf einem mit Backtrennpapier ausgelegten Blech im vorgeheizten Backofen fünf bis sechs Minuten knusprig und goldgelb backen.

Panna-cotta:

Die Schale der Zitrone abreiben. Kamelmilch mit aufgekratzter Vanilleschote, Honig, Zitronenschale und Agar Agar aufkochen lassen, abseihen und in die vorbereiteten Dessertgläser füllen. Bis zum Servieren kaltstellen.

Sommerbeeren:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Hälfte der Himbeeren und Erdbeeren mit Honig, Arganöl und Zitronensaft pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die restlichen Erdbeeren in Spalten schneiden und mit den Johannisbeeren, den restlichen Himbeeren und der Fruchtsoße auf die Panna cotta geben. Die Kakaobohnen darauf verteilen.

Florian Kurz am 11. September 2009

Karamellierte Feigen in Masala

Für 2 Personen

4 Feigen	5 g Butter	50 ml Masala
2 EL Sahne	2 EL Crème-fraîche	2 EL Ahornsirup
1 EL Zucker	1 EL Balsamico-Essig, mild	1 EL Orangensaft

Die Feigen längs halbieren. Die Butter sanft erhitzen und einen halben ungehäuften Esslöffel Zucker darin karamellisieren lassen. Nun die Temperatur der Herdplatte erhöhen und die Feigen auf den Schnittseiten anschwitzen. Dabei den restlichen Zucker über die Früchte streuen. Anschließend die Feigen mit Masala ablöschen und einen guten Schuss milden Balsamico-Essig dazugeben. Nun die karamellisierten Feigen herausnehmen und den Jus eine Minute reduzieren lassen. Anschließend mit dem Orangensaft ablöschen und abkühlen lassen. Zur Crème-fraîche die Sahne zugeben und beides halb fest schlagen. Anschließend mit dem Ahornsirup süßen und mit den Feigen servieren.

Lea Linster am 06. November 2009

Kardamom-Kaffee-Crème, Mango und Granatapfel-Kernen

Für 4 Personen

Kardamom-Kaffee-Crème:

40 g Zucker	3 Blatt Gelatine	50 ml Espresso
2 Eier	300 g Schlagsahne	1 EL Stroh-Rum
arab. Kaffee-Gewürz		

Mangoragout:

200 g Mangomark	1 Mango	0,5 Orange, unbehandelt
1 EL Orangenlikör	1 Granatapfel	1 Zitrone
1 EL Pistazien, gehackt	Chiliflocken, mild	

Kardamom-Kaffee-Crème:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Eigelb mit Espresso, Rum und Zucker in eine Schüssel geben und über einem Topf mit köchelndem Wasser zu einer hellschaumigen, heißen Masse rühren. Mit arabischem Kaffeegewürz abschmecken und die ausgedrückte Gelatine in der heißen Masse auflösen. Die Schüssel in Wasser mit Eiswürfeln unter Rühren abkühlen lassen. Die Sahne cremig schlagen. Ein Drittel der geschlagenen Sahne mit einem Schneebesen hinein rühren, den Rest vorsichtig unterheben. Die Crème in Portionsförmchen oder Ringe füllen und im Kühlschrank etwa zwei Stunden fest werden lassen.

Mangoragout:

Etwa einen halben Teelöffel Schale der Orangen abreiben. Die Mango schälen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Den Granatapfel halbieren und über einer großen Schüssel mit Hilfe einer Schöpfkelle die Kerne heraus klopfen. Mangowürfel und Granatapfelkerne mit Mangopüree mischen und mit Chiliflocken, einigen Tropfen Zitronensaft, Orangenabrieb und Orangenlikör abschmecken. Die Crème aus den Ringen lösen und mit den Früchten auf Tellern anrichten. Mit Pistazien bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 20. November 2009

Kirsch-Rahm-Eis mit angeschlagener Zimt-Sahne

Für 2 Personen

350 g Sauerkirschen, TK	150 ml Milch	250 ml Sahne
5 EL Puderzucker	1 Vanilleschote	0,5 TL Zimtpulver

Die gefrorenen Kirschen in einem hohen Gefäß zusammen mit der Milch, 50 Milliliter Sahne und drei Esslöffel Puderzucker zu einem cremigen Eis pürieren. Anschließend die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark, die übrige Sahne und den übrigen Puderzucker cremig schlagen. Das Ganze mit dem Zimtpulver abschmecken. Wasser zum Kochen bringen und einen Löffel darin erhitzen. Zum Anrichten die Zimtsahne in ein langstieliges Cocktailglas geben und mittels eines heißen Löffels eine Kugel Kirscheis auf die Zimtsahne geben.

Alexander Herrmann am 30. Dezember 2009

Kirsch-Strudel mit Schokoladen-Eis und Chili

Für 4 Personen

Füllung:

600 g Sauerkirschen	2 cl Kirschwasser	20 g Semmelbrösel
100 g Mandeln, gemahlen	1 Ei	2 cl Mandellikör
2 cl Orangenlikör	50 g Marzipan	50 g Butter
50 g Puderzucker	1 Zitrone, unbehandelt	1 Orange, unbehandelt
0,5 Vanilleschote	2 EL Zartbitterschokolade	Zimt, Salz

Strudel:

2 Strudelteigblätte	60 g Butter
---------------------	-------------

Pralinensoße:

125 g Zartbitterschokolade	125 g Haselnussnougat	250 g Sahne
2 cl Mandellikör	2 cl Cognac	1 Orange, unbehandelt
Chili		

Den Backofen vorheizen.

Füllung:

Die Kirschen absieben und mit Kirschwasser beträufeln. Die Semmelbrösel mit den Mandeln mischen und auf einem Blech im Backofen nach Sicht etwa zehn Minuten hell rösten. Dazwischen mehrmals durchrühren, damit die Nüsse gleichmäßig bräunen. Anschließend abkühlen lassen. Das Ei trennen. Das Marzipan mit dem Eigelb, Mandellikör und Orangenlikör cremig rühren. Etwas Schale der Zitrone und der Orange abreiben. Die Butter mit dem Puderzucker, jeweils einem halben Teelöffel Zitronen- und Orangenabrieb, Vanillemark, einer Prise Zimt und Salz schaumig schlagen. Das Marzipan mit dem Eiweiß hinzufügen und einige Minuten weiter schlagen. Die Kirschen mit der Marzipanmasse, der Mandel-Mischung und gehackter Zartbitterschokolade vermengen.

Strudel:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Muffinblech mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Den Strudelteig in 15 Zentimeter groß Quadrate schneiden und mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen. Die Quadrate in die Muffinbleche legen. Ein bis zwei Esslöffel der Füllung in die Mitte setzen und die Enden übereinander schlagen. Im Backofen etwa 20 Minuten hell backen.

Pralinensoße:

Schokolade und Nougat grob würfeln. Die Sahne erhitzen und mit der Schokolade und den Nougatwürfeln zu einer glatten Soße rühren. Etwa eine Messerspitze der Orangenschale abreiben. Mit Mandellikör, Cognac, Orangenabrieb und Chili abschmecken. Die Pralinensoße auf einen Teller geben und eventuell noch etwas Vanillesoße dazu geben und ein Muster daraus machen. Die Strudelteigtaschen auf die Mitte des Tellers setzen. Etwas Puderzucker darüber streuen.

Alfons Schuhbeck am 06. Juni 2008

Kleine Mandel-Strudel mit Erdbeer-Limonen-Kompott

Für 4 Personen

Mandelstrudel:

1 Orange, unbehandelt	1 EL Mandeln, gehackt	1 EL Butter
80 ml Milch	2 EL Polenta, Instant	2 EL Zucker
40 g Nougat	4 Strudelblätter, TK	1 EL Butter, flüssig

Erdbeer-Limonenkompott:

3 Limonen, unbehandelt	1 Schale Erdbeeren	Zucker
------------------------	--------------------	--------

Vanilleschaum:

1 Vanilleschote	200 ml Milch	20 g Puderzucker
-----------------	--------------	------------------

Erdbeer-Caipirinha-Shooter:

2 Limonen, unbehandelt	1 EL Zucker, braun	100 g Erdbeeren, TK
0,1 l Apfelsaft	0,1 l Mineralwasser	6 cl Cachaca-Rum

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Mandelstrudel:

Die Schale der Orange abreiben. Die Mandeln in einem Topf mit der Butter braun rösten. Mit Milch ablöschen, aufkochen, den Polenta-Grieß einrieseln lassen, quellen lassen und mit Zucker, Orangenabrieb und Nougat abschmecken. Etwas abkühlen lassen. Die Strudelblätter auf sechs mal sechs Zentimeter zuschneiden, mit flüssiger Butter bestreichen, etwas Mandelpolenta in die Mitte geben und zu einem kleinen Säckchen zusammenziehen. Im vorgeheizten Backofen auf einem gebutterten Blech sieben Minuten backen.

Erdbeer-Limonenkompott:

Den Saft der Limonen auspressen, die Schale abreiben. Die Erdbeeren waschen, putzen, in feine Würfel schneiden und einen Teil der Beeren mit etwas Zucker zu einer Fruchtsoße pürieren. Durch ein Sieb gießen, mit den restlichen Erdbeerwürfeln vermischen und mit Limonenschale und -saft abschmecken.

Vanilleschaum:

Milch mit Vanillemark und der ausgekratzten Schote aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Schote entfernen, mit Puderzucker abschmecken und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen.

Erdbeer-Caipirinha-Shooter:

Die Limonen vierteln und mit braunem Zucker in einem großen Steinmörser zerreiben. Den Saft durch ein Sieb gießen und mit gefrorenen Erdbeeren, Apfelsaft, Mineralwasser und Rum zu einem sämig kalten Shooter pürieren. In kleine Gläser gießen und mit Strohalm servieren. Die Strudel mit Erdbeerkompott und Vanillemilchschaum dekorativ anrichten.

Alexander Herrmann am 05. Juni 2009

Lebkuchen-Brownies mit Apfel-Sahne

Für 4 Personen

Lebkuchen-Brownies:

240 g Kuvertüre, zartbitter	60 g Butter	120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	3 Eier	100 g Mandeln, gemahlen
100 g Mandeln, gehackt	100 g Mehl	1 TL Backpulver
2 Tropfen Bittermandelaroma	1 TL Lebkuchengewürz	50 g Vollmilchschokolade
Salz		

Apfelsahne:

1 Apfel	50 g Butter	50 g Zucker
80 ml Calvados	200 g Schlagsahne	Schokospäne, Halb bitter

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Lebkuchen-Brownies:

Die Kuvertüre grob hacken und mit der Butter im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen. Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker, Bittermandelaroma und Salz schaumig rühren und die weiche Schokomasse unterziehen. Mandeln, gehackte Vollmilchschokolade und das mit Backpulver und Lebkuchengewürz gemischte Mehl vorsichtig unter die Crèmemasse heben. Den Teig 15 Minuten kalt stellen. Teelöffelweise Teig abstechen und mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. In den vorgeheizten Ofen circa zehn bis zwölf Minuten backen, dabei nicht dunkel werden lassen.

Apfelsahne:

Den Apfel schälen, entkernen, in feine Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne auslassen, die Äpfel, sowie den Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen, mit Calvados ablöschen und etwas reduzieren lassen. Die Sahne steif schlagen und die Äpfel unterheben, zusammen mit den Brownies servieren. Schokospäne auf den Brownies drapieren.

Horst Lichter am 23. Dezember 2008

Limetten-Eis in Limone auf Sommer-Früchten

Für 4 Personen

Limetteneis:

5 Limetten	5 EL Limonensirup	250 g Crème-fraîche
100 ml Sahne	150 g Zucker	1 TL Farbstoff, grün
10 Limettenblätter	Cachaca	

Sommerfrüchte:

200 g Kirschen, rot	200 g Erdbeeren	200 g Himbeeren
4 EL Cointreau	4 EL Zucker	1 Stange Vanille
1 Bund Pfefferminze		

Limetteneis:

Vier Limetten halbieren, Fruchtfleisch vorsichtig entfernen. Die Schalen 30 Minuten tiefkühlen. Von einer Limette die Schale abreiben und den Saft auspressen. Limonensirup, Crème-fraîche, Sahne, Zucker, einen Schuss Cachaca, Limettensaft und Farbstoff pürieren. Limettenabrieb begeben und in einer Eismaschine tiefkühlen. In Limettenhälften füllen, glatt streichen. Zehn Minuten tiefkühlen. Zum Anrichten die Limettenhälften in Viertel schneiden und mit den roten Früchten anrichten und mit Limettenblättern dekorieren.

Sommerfrüchte:

Erdbeeren vierteln und mit den Kirschen und Himbeeren vorsichtig mischen, mit Cointreau marinieren. Zucker mit einer Tasse Wasser aufkochen. Vanillemark begeben, einkochen und auskühlen, über die Beeren geben. Mit Minze garnieren.

Andreas C. Studer am 05. September 2008

Luftiges Birnen-Limonen-Gratin mit Zimt-Crackern

Für 4 Personen

Birnen-Limonengratin:

2 Limonen, unbehandelt	4 Williams-Birnen, reif	1 Vanilleschote
200 ml Weißwein	300 ml Apfelsaft	3 EL Puderzucker
1 EL Weizenstärke	2 Eier	Zucker

Zimtcacker:

8 Strudelteigblätter	1 EL Butter, flüssig	1/2 TL Zimtpulver
Puderzucker		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Birnen-Limonengratin:

Den Saft der Limonen auspressen und die Schale abreiben. Die Birnen schälen, die Hälfte in Würfel schneiden und mit Vanille, 100 Milliliter Weißwein, 150 Milliliter Apfelsaft, Limonensaft und -schale und zwei Esslöffel Puderzucker dünsten. Die andere Hälfte mit etwas Zucker, restlichem Weißwein und Apfelsaft zu einem Püree zerkochen. Mit der Weizenstärke zu einem Pudding abbinden und abkühlen lassen. Eiweiß mit restlichem Puderzucker steif schlagen und unter die Birnenmasse heben. Die Birnenwürfel in kleine Schälchen verteilen und die Gratinmasse darauf geben. Im vorgeheizten Backofen zehn Minuten backen.

Zimtcacker:

Den Strudelteig auslegen und mit flüssiger Butter einpinseln. Mit Puderzucker und Zimtpulver bestreuen, vorsichtig aufrollen und im vorgeheizten Backofen vier bis sechs Minuten backen.

Alexander Herrmann am 23. Oktober 2009

Mandel-Pinien-Tartaleta mit Sangria-Eis

Für 4 Personen

Sangriaeis:

0,7 l Rotwein	2 cl Orangenlikör	0,1 l Pfirsichsaft
100 g Butter	2 Orangen, unbehandelt	1 Zitrone, unbehandelt
2 Eier	120 g Zucker	Salz

Mandel-Pinien-Tartaleta:

200 g Mehl	150 g Zucker	100 g Butter
5 Eier	1 EL Milch	150 g Mandeln, ungeschält
4 EL Kräuterlikör	2 Zitronen, unbehandelt	50 g Pinienkerne
Salz	Fett für die Springform	Puderzucker
Pfirsiche	Orangen	

Sangriaeis:

Die Eismaschine vorkühlen. Den Rotwein auf mehr als die Hälfte einreduzieren lassen und heiß in einen großen Mixer geben und den Mixer anschalten. Die Schale der Orangen und der Zitrone abreiben. Den Saft der Orangen, den Saft einer halben Zitrone und den Zucker im Mixbetrieb zu dem Wein geben. Orangenlikör und Pfirsichsaft dazugeben. Die Butter nach und nach in den laufenden Mixer geben, dann das Eigelb hinzufügen. Die heiße Masse in die vorgekühlte Eismaschine geben und abfrieren. Mit Salz abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Mandel-Pinien-Tartaleta:

Mehl, 50 Gramm Zucker, Butter, ein Ei und Milch zu einem Mürbeteig kneten und 30 Minuten im Kühlschrank liegen lassen. Die Mandeln mit einem Messerstern zermahlen. Die restlichen Eier trennen und aus dem Eiweiß mit einer Prise Salz einen festen Schaum schlagen. Die Schale der Zitronen abreiben. Eigelb mit 100 Gramm Zucker schaumig schlagen und die Mandeln, Kräuterlikör und Schale der Zitronen dazugeben. Die Form einfetten und den Teig einlegen. Die Mandelmasse auf den Teig glatt verstreichen und mit den Pinienkernen bestreuen. Die Form auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Zusammen mit dem Sangria Eis, Pfirsichen und Orangen anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Horst Lichter / Darjes am 10. Oktober 2008

Mango-Kompott

Für 4 Personen

1,5 Mangos	3-4 El Zucker	100 ml Orangensaft
4 Eigelb (Kl. M)	1 Dose cremige Kokosmilch	

Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. 1-2 El Zucker in einen Topf geben und leicht karamellisieren. 100 ml Wasser, Orangensaft und Mangowürfel zugeben und bei milder Hitze ca. 5 Min. einkochen. Eigelb, 2 El Zucker und den flüssigen Teil der Kokosmilch in eine Metallschüssel geben. Über einem heißen Wasserbad ca. 8 Min. mit dem Schneebesen cremig aufschlagen, dann den Rest vom cremigen Teil der Kokosmilch vorsichtig unterheben. Das Kompott in 4 kleine Gläser verteilen und die Kokosmasse darüber geben. Sofort servieren.

Tim Mälzer am 31. 10. 2009

Marzipan-Strudel mit Apfelmus

Für 4 Personen

Marzipanstrudel:

2 Eier	2 EL Puderzucker	100 g Löffelbiskuits
60 g Mandeln, gerieben	1 TL Maisstärke	80 g Marzipan
4 Blätter Strudelteig	2 EL Butter	

Apfelmus:

2 Äpfel	250 ml Weißwein	1 Stange Zimt
2 cl Amaretto	2 EL Zucker	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Marzipanstrudel:

Eigelb mit Puderzucker cremig rühren, bis die Farbe hell geworden ist. Löffelbiskuits zerbröseln und mit den Mandeln einrühren. Eiweiß mit Maisstärke zu Schnee schlagen. Schnee unter die Eigelbmasse heben. Marzipan mit einer Reibe in die Masse reiben. Ein Strudelteigblatt auflegen, mit geschmolzener Butter bestreichen und ein zweites Teigblatt darauf legen. Die Hälfte der Füllung auf den oberen Teil des Teigs legen. Seitenränder mit Butter bestreichen, einschlagen und zum Strudel einrollen. Außen wieder mit Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten backen.

Apfelmus:

Äpfel schälen und klein schneiden. Mit Wein, Zucker und Zimt kochen. Zimt entfernen, Äpfel pürieren und mit Amaretto abschmecken. Dazu empfiehlt sich Schlagsahne.

Horst Lichter am 11. Dezember 2009

Melonen-Suppe mit Zimt-Blätterteig und Frucht-Spießen

Für 4 Personen

Geeiste Melonensuppe:

600 g Melonenfruchtfleisch und Saft	60 g Zucker	80 ml Orangensaft, frisch
60 ml Zitronensaft	2 EL Passionsfruchtsaft	20 g Honig
30 ml Melonenlikör	150 ml Champagner	2 Scheiben Ingwer
1 Vanilleschote	1 Schale Beeren, frisch	

Zimtblätterteig:

1 Pck. Blätterteig, TK	Zucker	Zimt
------------------------	--------	------

Fruchtspieße:

1 Schale Beeren, frisch	Holzspieße	
-------------------------	------------	--

Geeiste Melonensuppe:

Die Melonen in zwei Hälften schneiden. Melonenfruchtfleisch mit einem Löffel aus den Melonen rauskratzen. Melonenfruchtfleisch klein mixen. Die Melonenkerne durch ein Sieb streichen, und den Saft der Kerne dabei auffangen. Melonenfruchtfleisch, Saft der Kerne, Zucker, Orangensaft, Zitronensaft, Passionsfruchtsaft, Honig, Melonenlikör und die frischen Beeren miteinander mixen, bis eine glatte Suppe entsteht. Zum Schluss den Champagner, die Ingwerscheiben und die aufgeschlitzte Vanilleschote hinzufügen. Je nach Süße der Früchte noch etwas Zucker oder Zitronensaft hinzufügen. Das Ganze bis zum Servieren auf Eiswasser kalt stellen. Vor dem Servieren die Ingwerscheiben und die Vanilleschote entfernen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Zimtblätterteig:

Den Blätterteig etwa zwei Millimeter dick ausrollen und in Scheiben schneiden. Mit etwas Zucker und Zimt bestreuen und spiralförmig eindrehen. Im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen.

Fruchtspieße:

Die frischen Beeren säubern. Die Hälfte der Beeren auf die Holzspieße stechen. Zum Servieren etwas Eis zerstoßen und auf Teller geben. Die Melonensuppe in die ausgehöhlten Melonenhälften geben und auf die Teller stellen. Dazu die Zimtblätterteigstangen und die Fruchtspieße reichen. Den Teller zusätzlich mit den restlichen frischen Beeren garnieren.

Alfons Schuhbeck am 18. Juli 2008

Mini-Berliner

Für 4 Personen

750 g Weizenmehl	15 g Salz	75 g Zucker
4 Zitronen, unbehandelt	4 Vanilleschoten	60 g Hefe
225 ml Milch	150 g Vollei	60 g Eigelb
75 g Butter, weich	1 Kg Mehl	500 g – 1 kg Butterschmalz
250 g Pflaumenmus	Puderzucker	

Die Schale der Zitronen abreiben. Mehl, Salz und Zucker in der Küchenmaschine mit dem Zitronenabrieb und dem ausgekratzten Mark der Vanilleschoten mischen. Die Hefe in die handwarme Milch bröckeln, auflösen, mit der Mehlmischung, Vollei und Eigelb zwei Minuten verkneten. Die weiche Butter zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in zehn Gramm Stücke teilen, rund formen und zum Ruhen auf ein mit einem Zentimeter tief bemehltem Blech umsetzen. In die Mitte jeder Kugel eine Kuhle drücken und mit einem Tuch abgedeckt so lange gehen lassen, bis die Kuhle verschwunden ist, was circa 30 Minuten dauert. Das Butterschmalz auf 160 Grad erhitzen und die Berliner darin goldgelb ausbacken. Während des Ausbackens einmal drehen. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Einen Spritzbeutel mit spitzer Tülle mit dem Pflaumenmus füllen und die Berliner damit füllen. Noch warm in Puderzucker oder Kristallzucker wälzen.

Tipp:

Überall in Deutschland heißt dieses Gebäck Berliner, nur nicht in Berlin, hier sind es Pfannkuchen. Und Pfannkuchen sind in Berlin Eierkuchen. Das Mehl und das Butterschmalz können Sie übrigens mehrmals benutzen. Sie können die Berliner natürlich auch größer formen, kleiner sind sie aber eleganter.

Kolja Kleeberg am 19. Juni 2009

Mini-Brat-Äpfel mit Glühwein-Balsamico-Reduktion

Für 4 Personen

Glühweinreduktion:

0,5 Zitrone, unbehandelt	500 ml Rotwein	2 EL Glühweingewürz
3 EL Zucker	10 cl Balsamico-Essig, dunkel	

Bratäpfel:

8 Mini Äpfel	0,5 Zitrone, unbehandelt	125 g Cranberries, getrocknet
50 g Rosinen, getrocknet	100 g Mandeln, ganz	100 g Marzipan
80 g Butter	1 Orange, unbehandelt	Zimt
Kardamom	Vanille	

Glühweinreduktion:

Die Schale der Zitrone abreiben. In den Rotwein das Glühweingewürz, den Zucker und die Schale der Zitrone geben und aufkochen. Etwa 25 bis 30 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Balsamico erhitzen und reduzieren, etwa fünf Minuten köcheln lassen. Dann den Rotwein und den Balsamico zusammen schütten und nochmals fünf Minuten reduzieren. Vorsicht, nicht zu stark kochen, sonst schäumt es zu sehr. Abkühlen lassen, dann wird die Soße sirupartig. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Bratäpfel:

Den Saft der Zitrone auspressen. Äpfelchen waschen und Kerngehäuse ausstechen, mit Zitronensaft beträufeln. Cranberries und Rosinen klein hacken. Alles mit Marzipan und mit den Gewürzen Kardamom, Zimt und Vanille verkneten und die Äpfel damit füllen. Butterflocken auf die Füllung verteilen und die Äpfel in eine gebutterte Auflaufform setzen und etwas Wasser dazu geben. Danach mit der Glühweinsoße überziehen. Mandeln rösten, hacken und darüber streuen. Ein Hauch frisch geriebener Orangenschale verfeinert den Duft. Im vorgeheizten Backofen etwa 15 bis 20 Minuten backen. Die Äpfel sollten schön weich sein.

Martina Kömpel am 05. Dezember 2008

Mohn-Schmarrn mit Heidelbeeren

Für 2 Personen

150 g Heidelbeeren	2 Eier	60 g Magerquark
25 g Mohn	1 Orange	1 Vanilleschote
1 Stange Zimt	2 cl Rum	2 EL Milch
30 ml Sahne	25 g Mehl	40 g Zucker
2 EL Butter	2 EL Honig	50 ml Heidelbeersaft
1 TL Speisestärke	Salz	Puderzucker

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Orange halbieren und pressen. Die Hälfte des Saftes mit dem Rum vermengen und den Mohn darin einweichen. Die Eier aufschlagen und trennen. Das Eigelb mit dem Magerquark, der Milch, Sahne, der Mohnmasse und dem Mehl verrühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen und den Eischnee vorsichtig unter die Topfenmasse heben. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne zerlassen, die Schmarrnmasse hinein geben und bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Anschließend für zehn Minuten im Ofen fertig backen. Den Schmarrn in Stücke reißen und die übrige Butter und den Puderzucker darüber verteilen. Das Ganze unter Schwenken karamellisieren. Die Vanilleschote längs halbieren und die Hälfte des Marks herauskratzen. Den Honig in einer Pfanne schmelzen lassen, die Heidelbeeren und den Saft zugeben, das Vanillemark und die Zimtstange ebenfalls. Nun das Ganze drei Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke derweil in etwas kaltem Wasser anrühren und das Ganze mit der Stärke binden. Den Mohnschmarrn zusammen mit den Heidelbeeren auf Tellern anrichten und mit Puderzucker garnieren.

Johann Lafer am 18. September 2009

Mouelleux chocolat Noir, Vanille-Soße und Birnen

Für 4 Personen

Mouelleux chocolat Noir:

200 g Schokoladenkuvertüre 200 g Butter 6 Eier
200 g Zucker 100 g Mehl, Typ 405

Karamellierte Birnen:

2 Birnen 2 – 3 EL Zucker 1 EL Butter
Wasser

Vanillesoße:

0,5 l Sahne 0,5 l Milch 9 Eier
250 g Zucker 4 Vanilleschoten

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Mouelleux chocolat Noir:

Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen. Eier und Zucker etwa drei Minuten mit dem Schneebesen aufschlagen, dann die Schoko-Butter und zu Schluss vorsichtig das Mehl unterheben. In den Kühlschrank stellen. Förmchen buttern und – wer Metallringe benutzt - diese mit Backpapier auskleiden. Im vorgeheizten Backofen sechs bis sieben Minuten backen. Ein Mouelleux ist im Herzen flüssig!

Vanillesoße:

Vanilleschoten aufschlitzen, das Mark rauskratzen und in einem Topf zusammen mit der Milch und der Sahne erhitzen, also einmal aufkochen lassen und dann zehn Minuten ziehen lassen. Mit der Küchenmaschine oder mit der Hand das Eigelb zusammen mit dem Zucker drei Minuten aufschlagen. Dann das leicht abgekühlte Milch-Sahne-Vanillegemisch in einem dünnen Strahl auf die Eigelb-Zuckermischung schütten. Dieses wiederum in einen Topf zurück schütten und auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Dabei darauf achten, dass die Temperatur von 85 Grad nicht überschritten wird, da sonst die Eier gerinnen. Die Soße ohne Unterbrechung beständig rühren, damit die Hitze gleichmäßig wirken kann. Danach die Soße durch ein Sieb streichen und die Vanilleschoten herausnehmen. Nicht länger als 24 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Karamellierte Birnen:

Die Birnen schälen und vierteln. Zucker in einer Pfanne erhitzen, schmelzen und karamellisieren lassen. Birnen hinzugeben, kurz braten, Butter unterschwenken und mit ein bis zwei Esslöffel Wasser ablöschen.

Martina Kömpel am 04. Dezember 2009

Orangen-Filets mit Lebkuchen-Zabaione

Für 2 Personen

3 Orangen, unbehandelt 3 Eier 150 ml Weißwein, halbtrocken
2 EL Zucker 1 Prise Lebkuchengewürz 1 TL Kakaopulver, stark entölt

Die Orangen schälen, anschließend filetieren und die Filets in ein dekoratives Glas geben. Zwei Eier trennen und die Eigelb zusammen mit dem übrigen Ei, dem Zucker, dem Weißwein, dem Lebkuchengewürz und dem Kakaopulver in einer Schüssel über einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Die Lebkuchensabayon auf die Orangenfilets anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 16. Dezember 2009

Paolas Schokoladen-Pudding

Für 4 Personen

Schokoladenpudding:

250 ml Milch	700 ml Sahne	50 g Zucker
5 Eier	4 Blätter Gelatine	350 g Schokolade

Vanillesoße:

250 ml Sahne	1 Vanilleschote	50 g Zucker
5 Eier		

Schokoladenpudding:

Milch und 250 Milliliter Sahne in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Eier trennen und das Eigelb in eine Metallschüssel geben. Zucker über die Eigelb streuen und die heiße Sahne-Milchmischung einrühren. Die Eigelb- Sahnemischung über einem Wasserbad, bei circa 84 bis 86 Grad zur „Rose“ abziehen. Die Masse durch ein feines Sieb passieren. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die dunkle Schokolade fein hacken und schmelzen. Die Gelatineblätter ausdrücken und in die Eigelbmasse einrühren. Die Eigelbmasse nach und nach in die Schokolade einrühren. Die Masse auf circa 35 bis 40 Grad abkühlen lassen. Die restliche Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Puddingförmchen mit kaltem Wasser ausspülen und die Masse einfüllen. Mit Folie abgedeckt im Kühlschrank kalt stellen.

Vanillesoße:

Die Vanilleschote auskratzen und mit der Sahne oder Milch aufkochen. Eigelb mit Zucker bestreuen und die heiße Sahne oder Milch einrühren. Die Eigelbmasse auf dem Wasserbad zur „Rose“ abziehen. Durch ein feines Sieb passieren. Abkühlen lassen und gegebenenfalls mit etwas Milch verdünnen. Die Förmchen zum Stürzen kurz in heißes Wasser tauchen und mit Vanillesoße servieren.

Tipp:

Zur „Rose“ abziehen beschreibt die gewünschte Konsistenz einer Crème, die mit Eigelb gebunden wird. Die Eigelb werden mit Milch oder Sahne unter ständigem Rühren auf dem Wasserbad erhitzt, bis eine Bindung entsteht. Zur Probe taucht man einen Holzlöffel kurz in die Crème und pustet auf die anhaftende Crème. Fließt sie „rosenartig“ auseinander und erstarrt in dieser Form, ist die richtige Konsistenz erreicht.

Cornelia Poletto am 12. September 2008

Pfirsich-Tarte Tatin mit Cidre-Sorbet

Für 4 Personen

100 g Butter	3 Pfirsiche, reif	1 Pck. Blätterteig, als Rolle
475 g Zucker	250 ml Cidre	3 Blätter Gelatine
3 Äpfel, säuerlich	1 Zitrone	2 Tarte-Förmchen, 12 cm Durchmesser

Den Backofen auf 230 Grad vorheizen. Für die Karamellsoße 200 Gramm Zucker, 200 Milliliter Wasser und 50 Gramm Butter aufkochen und bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren. Die Pfirsiche halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Die Tarteformen mit 20 Gramm Butter ausstreichen, die Karamellsoße darin verteilen und die Spalten mit der Schnittseite darauf legen. Den Blätterteig in der Förmchen-Größe ausstechen und auf die Pfirsiche legen. Die Tarte mit der restlichen Butter bestreichen und im Backofen 20 bis 30 Minuten goldbraun backen und anschließend fünf Minuten ruhen lassen. Eine entsprechend große Platte auf die Form legen und Tarte stürzen, so dass die Pfirsiche oben liegen. Für das Sorbet 275 Gramm Zucker und 100 Milliliter Cidre in einem Topf aufkochen. Weitere zehn Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser fünf Minuten einweichen. Die Äpfel schälen, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Die Zitrone auspressen. Die Äpfel mit Zitronensaft und dem restlichen Cidre fein pürieren. Die Gelatine gut ausdrücken und im Zuckersirup auflösen. Das Apfelpüree zugeben und in einer Eismaschine cremig gefrieren. Die Tarte in Stücke schneiden und mit dem Sorbet servieren.

Johann Lafer am 01. August 2009

Physalis-Kompott mit Joghurt-Creme und Eischnee

Für 4 Personen

Physaliskompott:

500 g Physalis	2 EL Zucker	2 Orangen, unbehandelt
1 EL Himbeeressig	2 Passionsfrüchte	0,5 Vanilleschote
1 TL Akazienhonig	1 Sternanis	

Joghurtcreme:

150 g Joghurt	150 g Crème-fraîche	0,5 Vanilleschote
250 ml Sahne	50 g Puderzucker	1 Limone

Eischnee:

4 Eier	1 EL Zucker
--------	-------------

Physaliskompott:

Physalis aus der Schale ziehen und halbieren. Den Saft einer Orange auspressen und die Schale zweier Orangen abreiben. Den Saft der Passionsfrüchte auspressen. Zucker karamellisieren lassen, mit Orangensaft ablöschen. Physalis dazu geben, mit Orangenschale, Himbeeressig, dem Saft von zwei Passionsfrüchten, Sternanis, Honig und Vanilleschote würzen. Etwa zehn Minuten köcheln lassen. Dann ausgekühlt auf Gläser verteilen.

Joghurtcreme:

Den Saft der Limone auspressen. Joghurt, Crème-fraîche und Puderzucker mit dem Mark einer halben Vanilleschote und Saft einer Limone verrühren. Die Sahne schlagen, unter die Crème heben und kalt stellen.

Eischnee:

Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Joghurtcreme auf das Physaliskompott geben und mit Eischnee krönen.

Rainer Sass am 02. Oktober 2009

Profiterole-Pyramide mit Zucker-Spaghetti

Für 4 Personen

Brandteig:

250 ml Milch	250 ml Wasser	10 g Salz
20 g Zucker	225 g Butter	275 g Mehl
500 g Vollei		

Crème:

10 g Gelatine	50 ml Wasser	250 ml Milch
120 g Eigelb	310 g Zucker	1 Vanilleschote
30 g Puddingpulver		

Blätterteig:

Blätterteig	Mehl
-------------	------

Karamell:

500 g Kristallzucker

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Brandteig:

Milch, Wasser, Salz, Zucker und Butter vermengen und in einen Topf geben. Alles zum Kochen bringen und mit einem Holzlöffel durchrühren. Mehl sieben, langsam einrühren und nochmals zum Kochen bringen und abbrennen lassen. Sobald sich der Teig vom Topfrand löst ist er fertig. Den Topf vom Feuer nehmen und etwas auskühlen lassen. Die Eier vermengen und mit dem Teig zu einer kompakten Masse verarbeiten. Die Masse in einem Dressierbeutel füllen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse so gleichmäßig wie möglich auf das Blech aufdressieren. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen. Die fertig gebackenen Windbeutel abkühlen lassen.

Crème:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Milch, Zucker, die ausgekrazte Vanilleschote und Puddingpulver zusammen aufkochen lassen und das Eigelb dazugeben und zur Rose abziehen. Die Gelatine darunter heben, solange die Masse noch warm ist. Die Crème im Kühlschrank kalt werden lassen. Die Windbeutel mit Hilfe einer Spritztülle mit der Crème füllen. Etwas Crème für den Blätterteig übrig lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Blätterteig:

Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die gewünschte Form schneiden. Im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen. Den Blätterteig abkühlen lassen und mit etwas Crème bestreichen.

Karamell:

Kristallzucker unter ständigem Rühren trocken in einer Pfanne erhitzen. Beginnt der Zucker zu schmelzen, dauert es nur wenige Sekunden, bis der Karamell eine dunkle Farbe annimmt. Nun die gefüllten Windbeutel von unten schnell in die Karamellmasse tunken und auf dem Blätterteig aus den Windbeuteln eine Pyramide bauen. Mit einem Löffel den Karamell über die Pyramide ziehen, auf diese Weise entstehen feine Karamellspaghetti.

Cornelia Poletto am 28. November 2008

Quark-Crêpe mit marinierte Kirschen, Limonen-Sabayon

Für 4 Personen

Geeister Quarkcrepe:

3 EL Mehl	2 Eier	1 EL Zucker
0,1 l Milch	1 TL Butterschmalz	250 g Quark
2 EL Puderzucker	1 Zitrone	0,5 Vanilleschote

Marinierte Kirschen:

200 g Kirschen, frisch	2 cl Amaretto	1 Zitrone
1 EL Puderzucker		

Limonensabayon:

2 Eier	1 EL Zucker	0,2 l Weißwein
2 Limonen		

Geeister Quarkcrepe:

Aus Mehl, einem Ei, Zucker und Milch einen Crepeteig herstellen. In einer Pfanne mit Butterschmalz dünne Crepes braten. Die Schale der Zitrone abreiben. Den Quark mit Zitronenabrieb, Vanillemark, Puderzucker und einem steif geschlagenem Eiweiß anrühren. Eiweiß anrühren. Dünn auf den Crepes ausstreichen, zu einer Roulade aufwickeln und im Tiefkühlfach circa eine Stunde anfrieren.

Marinierte Kirschen:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Kirschen entsteinen, sodass der Stiel an der Kirsche bleibt. Mit einem Messer um den Kern herum schneiden, die Kirsche halb öffnen und den Kern herausholen, jetzt die untere Seite der Kirsche gerade schneiden und mit Amaretto, Zitronensaft und Puderzucker marinieren.

Limonensabayon:

Die Schale der Limonen abreiben und den Saft auspressen. Zwei Eigelb, Zucker, Weißwein, Limonensaft und -abrieb über dem Wasserbad zu einer Sabayon aufschlagen. Die marinierten Kirsche mit dem Stiel nach oben, in zwei Reihen, auf den Teller stellen und die Sabayon zwischenrein geben. Die geeisten Quarkcrepes in Tranchen schneiden und auf die Sabayon legen.

Alexander Herrmann am 04. Juli 2008

Quark-Nocken, Zitronen-Mandel-Schmelze, Schmor-Orangen

Für 4 Personen

Quarknocken:

260 g Quark	2 Eier	60 g Semmelbrösel
80 g Zucker	2 TL Weizenstärke	1 TL Butterschmalz
1 Vanilleschote	1 Zitrone	

Zitronen-Mandelschmelze:

3 EL Mandelmehl	2 EL Semmelbrösel	2 EL Butter
0,5 Zitrone, unbehandelt	1 EL Zucker, braun	

Schmororangen:

4 Orangen	1 Vanilleschote	0,5 TL Weizenstärke
Zucker	Milch	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Quarknocken:

Die Eier trennen. Den Saft der Zitrone auspressen. Das Eiweiß mit einem Esslöffel Zucker steif schlagen. Das Eigelb mit Quark, restlichem Zucker, Vanillemark, Weizenstärke, eine paar Spritzern Zitronensaft anrühren und mit Semmelbröseln leicht binden. Fünf Minuten quellen lassen. Danach Eischnee unterheben. Nocken abstechen, in einer Pfanne mit dem Butterschmalz von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen sechs Minuten fertig garen.

Zitronen-Mandelschmelze:

Mandelmehl, Semmelbrösel und Butter in einem Topf schmelzen lassen. Die Schale der Zitrone abreiben und mit in den Topf geben. Kurz vor dem Servieren den braunen Zucker unterrühren.

Schmororangen:

Die Orangen schälen, die Filets herausschneiden und aus dem Rest den Saft auspressen. Die Filets auf einen Teller oder ein Blech legen, im vorgeheizten Backofen bei Umluft sieben bis zehn Minuten schmoren. Den Saft mit Vanillemark etwas einkochen mit etwas Zucker abschmecken und mit etwas angerührter Weizenstärke abbinden. Zum Anrichten die Filets mit Hilfe eines Ausstechers kreisrund anrichten, die Nocken darauf setzen, die Schmelze darüber träufeln und mit der Orangen-Vanille-Jus dekorieren. Etwas aufgeschäumte Milch darüber träufeln.

Alexander Herrmann am 14. November 2008

Quark-Nougat-Knödel mit Zimt-Chili-Brösel

Für 4 Personen

Quark-Nougatknödel:

40 g Butter	40 g Puderzucker	4 Eier
1 Zitrone, unbehandelt	1 Vanilleschote	150 g Toastbrot
450 g Backquark	100 g Nougat	Salz

Apfel-Ingwer-Kompott:

4 Äpfel, Elstar	100 g Zucker	1 Knolle Ingwer
1 Vanilleschote	0,5 Zitrone	

Zimt-Chilibrösel:

250 g Butter	50 g Puderzucker	2 EL Zimtpulver
200 g Pankomehl	2 Chilischoten	

Quark-Nougatknödel:

Butter mit Puderzucker schaumig schlagen. Zwei Eier und zwei Eigelb vermengen und langsam dazu geben. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Vanilleschote und die Zitronenschale ebenfalls dazu geben. Mie de pain und zum Schluss den gut ausgedrückten Quark hinzufügen. Die Masse circa 15 Minuten ziehen lassen, dann Knödel formen und mit Nougat füllen. In leicht gesalzenem Wasser gar ziehen lassen.

Apfel-Ingwer-Kompott:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Zucker mit 50 Milliliter Wasser aufsetzen. Ingwer in Scheiben schneiden und in den Zucker geben. Äpfel, Zitronensaft und die Vanilleschote dazu geben und das ganze circa 20 Minuten ziehen lassen.

Zimt-Chilibrösel:

Butter in einer Pfanne schmelzen, Puderzucker, Zimtpulver und Panko dazu geben, Chili fein hacken und auch dazu geben, das ganze leicht rösten. Die Knödel auf das Kompott setzen und darüber Zimt-Chilibrösel streuen.

Steffen Henssler am 27. November 2009

Südsee-Traum

Für 2 Personen

1 Apfel	2 Kiwis	1 Banane
50 g Himbeeren	50 g Brombeeren	50 g Heidelbeeren
1 Ananas	0,5 Honigmelone	0,5 Wassermelone
1 Orange	12 Litschies	3 Eier
300 ml Vanilleeis	500 ml Milch	250 g Mehl
4 cl Crèmelikör	50 g Kandiszucker	50 g Butter
Pflanzenöl	Salz	

Das Vanilleeis antauen lassen. Den Apfel schälen, halbieren und entkernen. Die Kiwis und die Banane ebenfalls schälen. Die Ananas schälen und vom Strunk befreien. Die Honig- und die Wassermelone halbieren und von der dicken Schale befreien. Die Orange halbieren, schälen und die Filets herauslösen. Die Litschies schälen und vom Kern befreien. Das Obst anschließend in grobe Stücke schneiden und mit den Beeren vorsichtig vermengen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, den Kandiszucker hinzufügen und die Früchte darin karamellisieren. Anschließend den Crèmelikör hinzufügen, das Obst damit vermengen und das Ganze und beiseite stellen. Das Mehl mit den Eiern und der Milch zu einem cremigen Teig vermengen. Dem Pfannkuchenteig eine Prise Salz hinzufügen. Das Pflanzenöl in einer weiteren Pfanne zerlassen und darin zwei Pfannkuchen goldbraun ausbacken. Die Pfannkuchen in Viertel schneiden und zusammen mit dem Obst und jeweils einer Kugel Vanilleeis auf Tellern anrichten.

Horst Lichter am 9. Oktober 2009

Sauer-Rahm-Creme, Champagner-Holunder-Blüten-Suppe

Für 4 Personen

Geeiste Holunderblütensuppe:

1 Zitrone	1 Orange	750 ml Champagner
250 g Läuterzucker	500 g Holunderblütensirup	7 – 8 Blatt Gelatine

Sauerrahm-Chilicreme:

380 g Sahne	180 g Sauerrahm	2 – 3 EL Puderzucker
3 Blatt Gelatine	1 TL Orangenlikör	1 Msp. Vanillemark
1 Prise Chiliflocken, mild	0,5 Orange, unbehandelt	1 Stange Zimt
250 g Erdbeeren, klein	1 EL Pistazien	Minzezweige
Veilchen, kandiert		

Geeiste Holunderblütensuppe:

Den Saft der Zitrone und der Orange auspressen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die ausgedrückte Gelatine mit dem Orangensaft auflösen und zusammen mit Prosecco, Läuterzucker und Holunderblütensirup verrühren und mit Zitronensaft abschmecken. Die Suppe in einer Schüssel auf Eiswasser kalt stellen. Wenn die Suppe angezogen ist, eventuell mit noch etwas Prosecco oder Champagner anrühren.

Sauerrahm-Chilicreme:

Die Schale der Orange abreiben. 180 Gramm Sahne mit Sauerrahm und gesiebttem Puderzucker verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orangenlikör erwärmen, vom Herd nehmen, die Gelatine ausdrücken, mit Vanille, Chiliflocken, einem Teelöffel Orangenabrieb und etwas frisch geriebenen Zimt darin auflösen und zügig in die Sauerrahmmischung rühren. Die restliche Sahne cremig aufschlagen und locker unter die Sauerrahmmischung heben. In die dafür vorgesehene Formen halb auffüllen, zugedeckt für mindestens zwei Stunden kalt stellen.

Die Formen aus dem Kühlschrank nehmen und mit der geeisten Suppe füllen. Die Erdbeeren putzen, waschen, vierteln und darauf geben. Mit Minzezweigen, gehackten Pistazien und kandierten Veilchen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 22. Mai 2009

Schokoladen-Krapfen, Schattenmorellen, Pistazien-Sabayon

Für 4 Personen

Sauerkirschsorbet:

100 ml Wasser 75 g Flüssigglucose 75 g Zucker
400 g Sauerkirschpüree, TK

Canache als Krapfenfüllung:

60 ml Sahne 60 ml Milch 100 g Couverture-Valrhona
100 g Nougat

Ausbackteig:

250 g Mehl 50 g Kakaopulver 5 g Salz
25 g Honig 250 ml Weißwein, süß 50 g Beurre-Noisette

Pistaziensabayon:

5 Eier 100 g Zucker 250 ml Riesling
1 Vanilleschote 1 EL Pistazienpaste 200 ml Sahne
Salz

Schattenmorellen:

500 g Sauerkirschen 40 g Zucker 50 ml Portwein
Pfeilwurzmehl Pflanzenöl 2 EL geröstete Kakaobohnen

Sauerkirschsorbet:

Das Sauerkirschpüree am Vortag auftauen lassen. Wasser aufkochen. Zucker und Glucose darin auflösen, abkühlen lassen und mit dem Püree mixen. In der Eismaschine frieren.

Canache als Krapfenfüllung:

Sahne und Milch erhitzen. Couverture und Nougat ohne zu kochen darin auflösen und etwas abkühlen lassen. Die Masse zu 20 Gramm schweren Kugeln formen und einfrieren.

Ausbackteig:

Mehl mit Kakaopulver und Salz verrühren. Honig, süßen Weißwein und zum Schluss die Beurre Noisette unterrühren. Den Teig eine Stunde quellen lassen, aber nicht kaltstellen.

Pistaziensabayon:

Fünf Eigelb, Zucker, Riesling, das Mark der Vanilleschote und Salz auf dem Wasserbad zu einem steifen Schaum aufschlagen. Schnell auf Eiswürfeln kalt schlagen. Die Sahne halbsteif schlagen und zusammen mit der Pistazienpaste unter das Sabayon ziehen.

Sauerkirschragout:

Pro Portion ein Paar schöne Kirschaare bei Seite legen. Die restlichen Sauerkirschen entsteinen und den Saft dabei auffangen. Zucker karamellisieren, mit Portwein und dem Kirschsaff ablöschen. Etwas Pfeilwurzmehl in etwas Wasser anrühren und das Ragout damit abbinden. Die entsteineten Kirschen darin warmschwenken. Das Pflanzenöl auf 170 Grad erhitzen, die Canachekugeln gefroren mit einem Löffel nach und nach durch den Ausbackteig ziehen und in circa drei Minuten knusprig ausbacken. Die Kugeln aus dem Öl nehmen, gut abtropfen lassen und mit dem Kompott, dem Sabayon und dem Sorbet anrichten. Mit den Sauerkirschaaren und den Kakaonibs garnieren.

Tipp:

Die Krapfen dürfen nicht zu lange backen, da sonst der Kern aus Canache flüssig wird und ausläuft. Deshalb sollten Sie immer nur kleinere Mengen frittieren, damit die Temperatur nicht zu stark absinkt und das Ausbacken sonst zu lange dauert.

Kolja Kleberg am 01. August 2008

Schokoladen-Pudding mit karamellisiertem Pumpernickel

Für 4 Personen

Apfelkompott:

2 Äpfel, Boskoop 50 g Zucker 100 ml Weißwein
1 Stange Zimt

Schokoladenpudding:

100 g Eigelb 75 g Zucker 20 g Stärke
250 ml Vollmilch 250 ml Sahne 125 g Couverture, 64%
100 g Eiweiß Salz

Pumpernickel:

2 Scheiben Pumpernickel 20 g Butter 20 g Puderzucker

Apfelkompott:

Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Den Zucker leicht karamellisieren, die Apfelwürfel zugeben, durchschwenken und mit dem Weißwein ablöschen. Fügen Sie die Zimtstange hinzu und lassen Sie dann die Äpfel in circa 15 Minuten zu einem groben Kompott kochen. Danach kann die Zimtstange entfernt und das Kompott in vier Gläser gefüllt werden.

Schokoladenpudding:

Eigelb und 50 Gramm Zucker schaumig schlagen. Sahne, Milch und eine Prise Salz vermischen. Die Stärke mit einem kleinen Teil der Sahne-Milchmischung anrühren, den Rest aufkochen und mit der angerührten Stärke binden. Mit der Zucker-Eigelb –Masse verrühren und auf dem Herd kurz aufstoßen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die fein gehackte Couverture unterrühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker eher schaumig als steif schlagen und unter den noch warmen Pudding ziehen.

Pumpernickel:

Den Pumpernickel in grobe Stücke zerbröseln und in aufschäumender Butter anbraten, mit Puderzucker stauben und karamellisieren. Füllen Sie den Pudding auf das Apfelkompott in die Gläser und streuen Sie dann den karamellisierten Pumpernickel auf den Schokoladenpudding.

Tipp:

Als zusätzliche Aromen kann man Vanille, Anis oder Zimt in der Sahne-Milchmischung aufkochen und ziehen lassen.

Kolja Kleeberg am 16. Oktober 2009

Silvester-Krapfen oder Brand-Teig-Krapfen

Für 20 Stück:

60 g Butter	Salz	1 El Zucker
Schale von 1 Bio-Zitrone	frisch geriebene Muskatnuss	150 g gesiebttes Mehl
3 Eier (Kl. M)	1 l Öl	200 g passierte Konfitüre
4 El Puderzucker		

250 ml Wasser, Butter, 1 Prise Salz, Zucker, Zitronenschale, Tonkabohne aufkochen. Mehl auf einmal zugeben und zunächst mit dem Schneebesen glatt rühren. Dann mit einem Kochlöffel 3–4 Min. rühren, bis der Teig sich als Kloß vom Topfboden löst und sich am Topfboden ein weißer Belag bildet. Den Teig in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Eier nacheinander mit den Quirlen des Handrührers oder mit dem Schneebesen unterrühren. Öl in einem Topf oder in einer Friteuse auf ca. 165–170 Grad erhitzen. Teig portionsweise mit zwei geölten Teelöffeln abstechen, vorsichtig ins heiße Fett gleiten lassen und ca. 5–6 Min. goldbraun ausbacken. Dabei mehrfach wenden. Die Krapfen auf Küchenpapier abtropfen lassen. Konfitüre in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und die Krapfen damit füllen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tim Mälzer am 31. 12. 2009

Studis Plätzchen-Teller

Für 4 Personen

Walnuss-Marzipan-Herzen:

250 g Marzipan	100 g Walnüsse, geröstet und gemahlen	1 EL Puderzucker
100 g Kuchenglasur, dunkel	30 Walnusskerne	

Vanilla-Stars:

250 g Butter, zimmerwarm	225 g Zucker	1 Vanilleschote
6 Eier	2 Zitronen, unbehandelt	500 g Mehl
500 g Puderzucker	Lebensmittelfarben	Zuckerperlen
Salz		

Rich-Cognac-Truffels:

200 g Schokolade	100 ml Sahne	1 EL Cognac
2 EL Kakaopulver	2 EL Puderzucker	50 g Zucker
1 Orange, unbehandelt		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Walnuss-Marzipan-Herzen:

Marzipan und Nüsse verkneten, auf wenig Puderzucker circa eineinhalb Zentimeter dick auswallen. Herzen ausstechen. Zur Hälfte in die flüssige Glasur tauchen. Halbierete Walnusskerne darauf geben und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Vanilla-Stars:

Die Schale der Zitronen abreiben. Butter mit Zucker und etwas Salz schaumig rühren. Vier ganze Eier und zwei Eigelb dazu rühren. Mehl, Zitronenabrieb und ausgekratztes Mark der Vanilleschote begeben, mit dem Knethaken zu einem Teig kneten. Zugedeckt zwei Stunden kühl stellen. Teig portionsweise circa einen Zentimeter dick auswallen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. 15 bis 30 Minuten kühl stellen. Zehn Minuten im vorgeheizten Backofen backen, auskühlen lassen. Puderzucker mit zwei Eiweiß gut verrühren, auf drei Schüsseln verteilen. Glasur mit verschiedenen Lebensmittelfarben einfärben. Plätzchen in die Glasur tunken, mit Zuckerperlen verzieren, trocknen lassen.

Rich Cognac Truffels:

Fein gehackte Schokolade in einer Schüssel mit heißer Sahne übergießen, umrühren und schmelzen lassen. Cognac dazu geben, geschmeidig rühren. Zwei Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Die Schale der Orange abreiben. Kakaopulver, Puderzucker und mit Orangenabrieb vermengten Zucker in Tassen geben. Trüffelmasse mit Löffel abstechen, zu Kugeln formen und in Kakao, Puderzucker oder Zucker wenden. Die Plätzchen auf einer Etage anrichten.

Andreas C. Studer am 19. Dezember 2008

Tarte l'apricot

Für 4 Personen

1,5 kg Aprikosen, reif	300 g Mehl	150 g Butter, weich
5-6 EL Zucker	1 Prise Salz	3 EL Crème-fraîche
4 Eier	Zimt	Zucker
Puderzucker	Eiswasser	

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Mehl, Butter, Wasser, 2-3 Esslöffel Zucker, 1 Ei und Salz mit einem Knethaken verkneten. 30 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Dann ausrollen und in eine niedrige Form auslegen. Die Aprikosen halbieren und entsteinen. Crème-fraîche, drei Esslöffel Zucker und Eier gut miteinander verquirlen und auf den Teig gießen. Mit den Aprikosen belegen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Die Tarte circa 30 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Sollten die Aprikosen nicht reif genug sein, kann man sie vorher mit etwas Zucker und Zimt abschmecken.

Sarah Wiener am 19. September 2008

Tiramisu

Für 4 Personen

3 – 5 Eier	75 – 150 g Zucker	500 g Mascarpone
250 g Löffelbiskuit	50 ml Masala oder Amaretto	150 ml Espresso
Kakaopulver	Salz	

Einen sehr starken Espresso kochen und circa 30 Minuten kalt stellen. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, anschließend Mascarpone unterrühren. Mit einer Prise Salz das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone-masse heben. Den Masala über den, in Espresso getränkten, Biskuit träufeln. Löffelbiskuits und Mascarpone-masse abwechselnd in eine Form geben. Mit Löffelbiskuits beginnen und mit Mascarpone-masse abschließen. Für mehr Stabilität die zweite Schicht Löffelbiskuits quer zur darunter liegenden Schicht legen. Die Auflaufform abgedeckt mindestens fünf Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren nach Geschmack mit Kakaopulver bestreuen und in kleine Rechtecke schneiden.

Sarah Wiener am 18. September 2009

Zwetschgen-Johannisbeer-Chutney

Für 4 Personen

Chutney von Zwetschgen:

350 g Zwetschgen	150 g Johannisbeeren, schwarz	30 g Schalotten
200 g Zucker, braun	100 ml Rotwein	50 ml Cassis-Essig
1 Lorbeerblatt	1 Anisstern	3 Wacholderbeeren
2 Pimentkörner	3 Nelken	2 Zweige Thymian, frisch
1 Zitrone, unbehandelt	5 g Ingwer, frisch	1 EL Butter
Salz	Pfeffer, weiß	Muskat
Thymian, getrocknet	Einmalteebeutel und Verschluss	

Preiselbeeren mit Birne:

100 g Preiselbeeren, frisch	350 g Birne, nicht zu weich	0,5 Zitrone
1 Stck. Orangenschale	1 Stck. Ingwer, klein	1 Nelke
150 g Gelierzucker, 3 zu 1	Einmalteebeutel und Verschluss	

Gelee von rosa Grapefruit:

300 g Grapefruitsaft, rosa	80 g Orangensaft, frisch gepresst	30 g Zitronensaft
80 g Himbeeren	140 g Gelierzucker, 3 zu 1	0,5 EL Zucker

Kleine Tütchen aus Filouteig:

Schillerlockenform	Fett	Filouteigblätter
2 Eier		

Chutney von Zwetschgen:

Lorbeerblatt, Pimentkörner, Anisstern, Wacholderbeeren, Nelken und Ingwer in einen Teebeutel einfüllen. Mit dem Nudelholz andrücken, da sich das Aroma dann besser verteilt. 100 Milliliter Rotwein in einem kleinen Topf auf die Hälfte einreduzieren lassen und beiseite stellen. Johannisbeeren im Sieb kurz abbrausen, trocken tupfen. Mit Hilfe einer Gabel von den Rispen lösen. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen, vierteln. Schalotten schälen, fein schneiden. Essig abmessen. Zucker abwiegen. Mit einem Zestenreißer einige Zesten der Zitrone abreißen. Einen Topf auf den Herd stellen. Zwiebeln mit einem Esslöffel Butter glasig anbraten, mit dem braunen Zucker bestreuen und diesen flüssig werden lassen. Jetzt die Zwetschgen, Johannisbeeren ebenso das Gewürzsäckchen, die Zitronenzeste, Thymianzweige gut umrühren im Topf kurz kochen lassen und dann mit dem Essig und dem reduzierten Rotwein aufgießen. Langsam einköcheln lassen. Zwischendurch immer umrühren. Nach circa zwölf Minuten Gewürzsäckchen, Thymian, Zitronenzeste entfernen. Chutney abschmecken mit Salz, weißem Pfeffer, Prise Muskat, etwas getrocknetem Thymian in die vorbereiteten Gläser noch heiß abfüllen und verschließen.

Preiselbeeren mit Birne:

In einen Teebeutel das Ingwerstück und die Nelke legen und verschließen. Die Preiselbeeren verlesen, im Sieb kurz abbrausen und trocken tupfen. In den Kochtopf geben, leicht andrücken und mit dem Gelierzucker mischen. Ein Stück Orangenschale und Gewürzsäckchen dazu geben. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Birnen schälen, vierteln, das Gehäuse entfernen mit dem Zitronensaft beträufeln. Birnenviertel in kleine Stücke schneiden und ebenfalls in den Kochtopf geben und unterrühren. Unter rühren die Masse zum kochen bringen. Sprudelnd circa vier Minuten kochen lassen. Orangenschale und Gewürzsäckchen entfernen. Die noch heiße Marmelade vom Herd nehmen, mit dem Pürierstab alles ganz fein pürieren. In die vorbereiteten Gläser abfüllen und sofort verschließen.

Gelee von rosa Grapefruit mit Himbeer:

Die Zitrone auspressen und circa 30 Gramm abmessen. Himbeeren in ein Sieb geben, kurz abbrausen, danach etwas trocken tupfen. Himbeeren in einer Schale zerdrücken, mit dem Zitronensaft übergießen und mit dem halben Esslöffel Zucker mischen. Kurz ziehen lassen. Orangen und

rosa Grapefruit aufschneiden und mit Hilfe der Saftpresse entsaften. Den Saft und etwas von dem Fruchtfleisch in einen Topf geben. Den Gelierzucker abmessen und in den Topf mischen. Die Himbeermischung durch ein Sieb streichen und das feine Mark in den Kochtopf geben. Unter rühren die Masse zum kochen bringen. Sprudelnd circa vier Minuten kochen lassen. Das heiße Gelee in die vorbereiteten Gläser abfüllen und sofort verschließen. Möglicherweise bildet sich bei dieser Marmelade Schaum, diesen abschöpfen, bevor die heiße Masse abgefüllt wird.

Kleine Tütchen aus Filouteig:

Friteuse auf eine Temperatur von 160 Grad vorheizen. Schillerlockenform mit etwas Fett einreiben. Den Teig auseinanderrollen, zwei Filouteigblätter übereinander legen. Aus dem fertigen Teig mit einem scharfen Messer etwa zwölf mal zwölf Zentimeter große Quadrate schneiden. Diese Quadrate um die gefettete Form rollen, so dass ein kleines Tütchen entsteht. Die äußerste Teigecke mit etwas Eiklar bepinseln und verschließen. In der Friteuse circa drei Minuten hellbraun backen. Aus dem Fett nehmen und auf einem Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Die Tütchen in einem Eistüttenhalter stellen. In je eine Tüte eine Marmelade und das Chutney einfüllen und servieren.

Eckart Witzigmann am 26. September 2008

Zwetschgen-Knödel mit Vanille-Zabaione und Zimt-Eis

Für 4 Personen

Zimteis:

1 Stange Zimt	250 ml Milch	250 ml Sahne
100 g Zucker	4 Eier	

Knödel: 350 g Kartoffeln, mehlig	100 g Butter	80 g Mehl
1 EL Weichweizengrieß	1 Ei	1 Prise Salz
16 Zwetschgen	16 Würfel Zucker	2 cl Zwetschgenwasser
80 g Semmelbrösel	0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt
1 EL Vanillezucker		

Vanillesabayon:

200 ml Milch	1 Vanilleschote	4 Eier
80 g Zucker		

Zimteis:

Milch, Sahne, Zucker und die Zimtstange aufkochen. Zwei Eier und zwei Eigelb mit einem Schneebesen in einer Schüssel verrühren, die heiße Sahnemischung unter ständigem Rühren durch ein Sieb gießen und zugeben. Über einem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren auf 70 bis 75 Grad erhitzen, bis die Masse leicht gebunden ist. Anschließend durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine frieren.

Knödel:

Kartoffeln waschen, schälen und in einem Dampfgarer weich garen. Anschließend noch heiß zweimal durch eine Presse drücken und zusammen mit 40 Gramm Butter, Mehl, Weichweizengrieß, einem Eigelb und Salz zu einem Teig verkneten. Die Zwetschgen waschen, mit dem Stiel eines Kochlöffels entkernen und je ein mit Zwetschgenwasser getränktes Stück Würfelzucker in die Öffnung geben. Den Kartoffelteig ausrollen, die Früchte damit umhüllen und zu Knödel formen. In kochendem Salzwasser circa zehn Minuten ziehen lassen. Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen. Semmelbrösel zugeben und anschwitzen. Orangen- und Zitronenschale und Vanillezucker untermischen. Die Knödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und mit der Bröselmischung wenden.

Vanillesabayon:

Die Milch mit der Vanilleschote aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Vier Eigelb mit dem Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Die heiße Vanillemilch aufschlagen, bis die Masse eine dicklich, cremige Konsistenz hat. Die Sabayon vom Wasserbad nehmen. Dabei etwas weiter schlagen, damit die Sabayon nicht gerinnt. Die Zwetschgenknödel auf Tellern anrichten, mit der Sabayon und dem Eis servieren.

Johann Lafer am 25. September 2009

Index

- Ananas, 17, 39
Apfel, 11, 23, 39
Aprikosen, 45
- Bananen, 39
Beeren, 2, 14, 16, 27
Birnen, 24, 31, 46
Biskuit, 26, 45
Bratapfel, 29
Brombeeren, 7, 39
Brownies, 15, 23
- Crêpe, 4, 36
Crème, 19, 20, 24, 34, 39, 40, 45
- Eis, 1, 15, 20, 24, 25
Erdbeeren, 4, 6, 7, 19, 24, 40
- Feigen, 19
Früchte, 7, 11, 13, 24, 27, 34, 39
- Granatapfel, 20
Grapefruit, 46
Grieß, 12
- Heidelbeeren, 7, 16, 39
Himbeeren, 3, 5, 11, 18, 19, 24, 34, 39, 46
- Johannisbeeren, 10, 19, 46
- Kirschen, 20, 24, 41
Knödel, 38, 48
Kokos, 6, 25
Kuchen, 2, 11, 31, 44
- Lasagne, 13
- Mandeln, 1, 2, 10, 15, 16, 23, 25, 29
Mango, 1, 7, 20, 25
Mascarpone, 16, 45
- Nocken, 37
Nougat, 12, 41
- Orangen, 1, 9, 11, 19–22, 25, 27, 29–31, 34,
39, 40, 44, 46
- Pfannkuchen, 28, 41, 43
Pflirsich, 25
Pflaumen, 12, 28, 46
Pudding, 32, 35, 42
- Quark, 1
- Reis, 1
- Sabayon, 31, 41
Schmarrn, 3, 30
Schoko, 31, 41
Sorbet, 17, 33
Strudel, 8, 9, 13, 21, 22, 24, 26
Suppe, 27, 40
- Törtchen, 6, 12, 16
Tarte, 5, 7, 45
Tiramisu, 1, 45
- Vanille-Soße, 31
- Waffeln, 11