

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Profi: Dessert**

**2011**

**80 Rezepte**

---

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

# Inhalt

Überbackene Beerenfrüchte . . . . .	1
Überbackene Pflaumen mit Streuseln und Vanille-Soße . . . . .	1
Allerlei Schoko . . . . .	2
Apfel-Strudel im Glas . . . . .	3
Apfel-Tarte . . . . .	4
Birnen-Kuchen . . . . .	5
Birnen-Strudel mit Vanille-Streuseln und Zimt-Sabayon . . . . .	5
Birnenpuffer mit Eier-Likör-Schaum . . . . .	6
Bratapfel-Ragout , Rum-Rosinen-Eis, Granatapfel-Kerne . . . . .	7
Bread-and-Butter-Pudding mit Whisky-Eis . . . . .	8
Cigarettes Russes mit Pistazien-Creme und Erdbeeren . . . . .	9
Clementinen-Tiramisu . . . . .	10
Crêpe a la Monte Christo mit Ahorn-Sirup-Eis . . . . .	11
Crêpe mit Vanille-Äpfeln und Preiselbeer-Soße . . . . .	12
Crêpe Suzette Marrakech . . . . .	13
Eischnee auf Vanillen-Soßen . . . . .	14
Erdbeer-Baiser-Törtchen mit Erdbeer-Minz-Sorbet . . . . .	15
Erdbeer-Mascarpone-Gratin . . . . .	16
Erdbeer-Smoothie mit Rosmarin-Joghurt . . . . .	16
Erdbeeren mit Kokos-Sahne . . . . .	16
Feigen in Glühwein-Sirup und weiße Portwein-Sabayon . . . . .	17
Frischkäse-Karamell-Trifle . . . . .	17
Gebackene Bananen . . . . .	18
Gebrannte Creme mit Krokant und knackigen Exoten . . . . .	18
Gebrannte Creme-Variationen . . . . .	19

Gebratene Quark-Nocken mit Rotwein-Zwetschgen . . . . .	20
Geflämmte Zitronen-Tarte . . . . .	21
Gestürzte Orangen-Tarte mit Schmand . . . . .	22
Gewürz-Schokoladen-Knödel, Clementinen, Schokoladen-Eis . . . . .	23
Heidelbeer-Zitronen-Eis mit Vanille-Sahne . . . . .	24
Himbeer-Sorbet mit Minze . . . . .	25
Johannisbeer-Risotto mit -Eis . . . . .	26
Johanns Kaiserschmarrn . . . . .	26
Kaiserschmarrn mit Hüttenkäse und scharfer Mango . . . . .	27
Kaiserschmarrn mit Ingwer-Zwetschgen-Röster . . . . .	28
Kalter Stachelbeerkuchen . . . . .	29
Karamellierte Apfel-Spalten mit Punsch-Sabayon . . . . .	30
Leas Cheesecake mit Zitronen-Soße . . . . .	31
Lebkuchen mit Punsch-Eis und eingelegten Pflaumen . . . . .	32
Lebkuchen-Tiramisu . . . . .	33
Limoncello-Tiramisu mit Himbeeren . . . . .	34
Makowki-Mohn-Auflauf, Wodka und Zwerg-Orangen-Kompott . . . . .	35
Marillen-Knödel mit Pralinen-Soße und Haselnuss-Eis . . . . .	36
Mascarpone-Creme mit gedünstetem Obst . . . . .	37
Mille-feuille von Mascarpone, Himbeeren, Waldmeister-Sorbet . . . . .	38
Mini-Panettone mit Schokoladen-Kuvertüre . . . . .	39
Mini-Yorkshire-Puddings . . . . .	39
Mysteriöses Mousse mit gegrillter Ananas . . . . .	40
Nadas Käse-Kuchen . . . . .	41
Nuss-Palatschinken mit Schoko-Soße . . . . .	42
Orangen-Mousse im Kokos-Crêpe mit Portwein-Kumquats . . . . .	43
Panettone-Küchlein mit Gewürz-Clementinen und -Eis . . . . .	44
Parmesan-Muffins . . . . .	45
Passionsfrucht-Margarita mit Kokos-Eis, gebackener Ananas . . . . .	46
Pralinen-Mousse mit Mangostanen-Salat . . . . .	47
Preiselbeer-Mousse in der Sesam-Hippe mit Gewürz-Orangen . . . . .	48
Pumpkin Pie, Ginger-Cranberry-Kuchen und Maronen-Eis . . . . .	49

Quark-Auflauf mit exotischen Früchten . . . . .	50
Quark-Knödel in Kürbiskern-Schmelze mit Aprikosen-Ragout . . . . .	51
Rhabarber aus dem Ofen mit Blutorange und Ingwer-Joghurt . . . . .	52
Rhabarber-Strudel mit Rhabarber-Sorbet und Vanille-Schaum . . . . .	53
Süße Beeren-Suppe mit Buttermilch-Würfeln . . . . .	54
Sahne-Creme auf gedünstetem Apfel . . . . .	54
Scharfes Ananas-Törtchen . . . . .	55
Schnelles Schwarzwälder-Kirsch-Törtchen . . . . .	56
Schokoladen-Kuchen mit Ingwer und Himbeer-Sabayon . . . . .	57
Schokoladen-Mousse auf Himbeer-Granatapfel-Soße, Quitten . . . . .	58
Schwarz-weiße Verführung . . . . .	59
Toffee-Creme mit Mango und Amarettini . . . . .	60
Topfen-Nockerl mit Gewürztraminer-Sabayon . . . . .	60
Trilogie aus Dörrobst, Quark-Joghurt, Pumpernickel . . . . .	61
Vanille-Nidlewähe, dazu Mamas Rhabarber-Erdbeer-Eis . . . . .	62
Weißer Kaffee-Creme-brûlée mit Feigen-Kompott, Mango-Eis . . . . .	63
Yorkshire-Pudding . . . . .	64
Ziegenkäse-Mousse mit Apfel-Kompott und schwarzen Nüssen . . . . .	64
Zitronen-Joghurt-Eis mit Melonen-Kaltschale und Estragon . . . . .	65
Zitronen-Macadamia-Tiramisu mit Chili-Brombeeren . . . . .	66
Zitronen-Törtchen mit Himbeeren . . . . .	66
Zwetschgen mit Haselnuss-Streuseln und Karamell-Bier-Eis . . . . .	67
Zwetschgen-Datschi und Haselnuss-Eis mit Cognac . . . . .	68

## Index

69



# Überbackene Beerenfrüchte

## Für 4 Personen

500 g gemischte Beerenfrüchte    1-2 El Vanillezucker    1 El Zitronensaft  
3 Eier (M)     $3\frac{1}{2}$  El Puderzucker    3 El Mehl

Beeren verlesen, putzen, Erdbeeren in grobe Stücke schneiden. Mit Vanillezucker und Zitronensaft mischen. 5 bis 10 Minuten marinieren.

Eier und 3 El Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers mind. 5 Minuten schaumig-cremig aufschlagen. Mehl langsam unterrühren.

Die Beeren in eine gefettete Auflaufform geben und den Teig darauf verteilen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten goldbraun überbacken. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Tim Mälzer am 16. 07. 2011

# Überbackene Pflaumen mit Streuseln und Vanille-Soße

## Für 4 Personen

300 g Mehl    240 g Zucker    170 g Butter  
1 TL Zimt    750 g Pflaumen    3 EL Bitterorangenlikör  
2 EL Mandeln, gehobelt    1 Vanilleschote    250 ml Milch  
3 Eier    20 ml Sahne

Den Backofen auf 160 Grad Umluft oder 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Pflaumen waschen, entkernen, vierteln und in eine Schüssel geben. Den Bitterorangenlikör und dreißig Gramm Zucker hinzugeben, alles gut vermengen und etwas ziehen lassen. Für die Streusel 150 Gramm Zucker mit 150 Gramm Butter, dem Mehl und dem Zimt zu Streuseln verkneten. Entweder vier kleine Auflaufformen oder eine große Auflaufform mit etwa 20 Gramm Butter einfetten und die Hälfte der Streusel hineingeben. Die Pflaumen darauf verteilen und die übrigen Streusel darauf geben. Anschließend mit den Mandeln bestreuen, in den Backofen geben und für circa 25 bis 30 Minuten backen. Für die Vanillesauce die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schote und das Mark mit 60 Gramm Zucker und der Milch in einen Topf geben und aufkochen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit der Sahne verquirlen. Anschließend den Milchtopf vom Herd nehmen und gleich mit der Ei-Mischung verquirlen. Abschließend alles gut mit dem Schneebesen verrühren und durch ein Sieb passieren. Die überbackenen Pflaumen mit der Vanillesauce auf Tellern anrichten und servieren.

Horst Lichter am 29. Oktober 2011

# Allerlei Schoko

## Für 4 Personen

### Dunkles Schokoladenmousse:

250 g Kuvertüre, dunkel	2 Eier	1 Prise Salz
2 cl Kakaolikör, dunkel	2 cl Rum, braun	600 g Sahne, geschlagen

### Weißes Schokoladenmousse:

250 g Kuvertüre, weiß	2 Eier	1 Prise Salz
2 cl Kakaolikör, hell	2 cl Rum, weiß	3 Blatt Gelatine

### Strudelteigblätter:

2 Orangen, unbehandelt	200 g Strudelteig, gezogen	50 g Butter, flüssig
100 g Puderzucker		

### Pudding:

1 Orange, unbehandelt	600 ml Milch	200 ml Sahne
1 Vanilleschote	1 Ei	80 g Zucker
1 Prise Salz	200 g Kuvertüre, dunkel	20 g Kakaopulver
40 g Stärke	2 cl Rum	200 g Sahne, geschlagen

### Sorbet:

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

### Milchschaum:

500 ml Milch	1 Vanilleschote	150 g Zucker
50 ml Orangenlikör	30 g Himbeeren	4 cl Mandellikör

Dunkles Schokoladenmousse: Die Kuvertüre im Wasserbad zum schmelzen bringen. Die Eier mit einer Prise Salz aufschlagen und die flüssige Kuvertüre unterrühren. Den Kakaolikör und Rum zugeben und die geschlagene Sahne unterheben.

Weißes Schokoladenmousse: Die Kuvertüre im Wasserbad zum schmelzen bringen. Die Eier mit einer Prise Salz aufschlagen und die flüssige Schokolade unterrühren. Kakaolikör und Rum zugeben und die geschlagene Sahne unterheben. Die eingeweichte Gelatine in die warme Eiermasse geben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Strudelteigblätter: Die Schale der Orangen abreiben. Die Strudelteigblätter mit flüssiger Butter bestreichen. Den Orangenabrieb darüber geben und mit Puderzucker bestäuben. Erneut so vorgehen und anschließend auf einer Backmatte im vorgeheizten Backofen goldgelb und knusprig backen.

Pudding: Die Schale der Orange abreiben. Die Milch mit Sahne, Vanilleschote, Eigelb, Zucker, Salz, Kuvertüre, Kakao, Stärke, Orangenabrieb und Rum unter ständigem Rühren aufkochen und anschließend in eine Schüssel füllen. Nach einer kurzen Abkühlphase die geschlagene Sahne unterheben.

Sorbet: Die Schale der Orange abreiben. Die Kuvertüre mit dem Kakaopulver auflösen. Wermut, weißen Portwein, Vodka, Läuterzucker und Glucosesirup zugeben und alles zusammen mit Wasser aufkochen. Kaltrühren und mit Orangenabrieb in der Eismaschine frieren.

Milchschaum: Die Milch mit Vanille, Zucker und Orangenlikör einreduzieren und über die mit Mandellikör marinierten Himbeeren träufeln.

Mario Kotaska am 10. Juni 2011



## Apfel-Strudel im Glas

### Für 4 Personen

2 Blatt Gelatine	200 ml Sahne	1 Vanilleschote
5 EL Puderzucker	1 Zitrone, unbehandelt	4 Äpfel
1 EL Butter	1 Stange Zimt	50 g Rosinen
4 cl Rum, aromatisch	8 Strudelblätter	2 EL Mandeln, gehobelt
Butter, weich		

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Etwas Sahne mit Vanillemark und zwei Esslöffel Puderzucker gut erwärmen. Die Gelatine darin auflösen, in eine Schüssel umfüllen und in Eiswasser kalt rühren. Die restliche Sahne aufschlagen, unter die gelierende Vanillesahne rühren, in vier Whisky-tumbler füllen und kaltstellen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Äpfel schälen, in Würfel schneiden und mit Butter, Zimt und Zitronenschale in einer Pfanne langsam anbraten. Mit einem Esslöffel Puderzucker abschmecken. Die gehobelten Mandeln mit einem Esslöffel Puderzucker vermischen, in eine Pfanne geben und langsam karamellisieren. Die Rosinen in Rum einweichen, kurz vor dem Servieren abtropfen und zu den Äpfeln geben. Die Strudelblätter mit etwas weicher Butter bestreichen und mit dem restlichen Puderzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen backen, abkühlen lassen und mit einem runden Ausstecher portionieren. In die Gläser mit der Vanillesahne ein Strudelblatt legen, Apfel samt Mandeln darauf geben und erneut ein Strudelblatt darauf setzen.

Alexander Herrmann am 07. Januar 2011

# Apfel-Tarte

**Für 4 Personen**

**Tarte:**

400 g Mehl                      250 g Butter              4 Äpfel, Boskoop  
50 g Butterflöckchen    3 – 4 EL Zucker    Salz

**Milchspeiseeis:**

2 l Vollmilch                      150 g Zucker

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Tarte:

Das Mehl mit der Butter und einer guten Prise Salz vermischen. Dann mit zwei bis drei Esslöffel eiskaltem Wasser verkneten. Den Teig zu einem breitem Band akkurat ausrollen. Den Teig wie einen Blätterteig (drei Mal) falten, um 90 Grad drehen und ihn wieder zu einem Band von circa 20 mal 25 Zentimeter ausrollen. Danach den Teig in eine Frischhaltefolie packen und ihn für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen. Anschließend sofort auf ein Backblech legen. Mit einem Ausstecher das Kerngehäuse der Äpfel herauslösen, dann die Äpfel in Scheiben schneiden und sie in Reihen schön eng auf den Teig legen. Wenn der Boden vollständig belegt ist, die Butterflocken auf die Apfelscheiben geben und sie dann noch mit Zucker bestreuen. Die Tarte für 50 bis 55 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Es ist wichtig dass der Teig von unten genug Hitze bekommt, so wird er schön kross. Wenn Sie mögen, können Sie sie zum Schluss auch noch einige Minuten unter den Grill geben.

Milchspeiseeis:

Milch und Zucker in den Topf geben, umrühren und bei mittlerer Hitze zur Hälfte reduzieren lassen. Dabei noch manchmal umrühren bis der Zucker sich ganz aufgelöst hat. Abkühlen lassen und in die Eismaschine geben.

Tipp:

Wenn Ihnen Ihre Äpfel nicht säuerlich genug sind, bekommen sie eine feine Säure, wenn Sie die Tarte mit selbst gemachtem Limettenzucker bestreuen. Dafür Zucker mit etwas Limettensaft benetzen, nur soviel, dass er sich nicht auflöst, sondern krümelig wird.

Lea Linster am 07. Oktober 2011

## Birnen-Kuchen

### Für 4 Personen

1 Becher Schlagsahne	1 1/2 Becher Amaretti	1 1/4 Becher Zucker
4 Eier (Kl. M)	2 Becher Mehl	1/2 Pk. Backpulver
2 Birnen	3 El Zitronensaft	2-3 El Butter

Schlagsahne in eine Schüssel gießen. Den Becher auswaschen und zum Abwiegen verwenden. Amaretti in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Handballen grob zerbröseln.

Sahne halb steif schlagen.  $\frac{3}{4}$  Becher Zucker einrieseln lassen und die Sahne kurz weiterschlagen. Eier nacheinander jeweils gut unterrühren. Mehl, Backpulver und Amaretti kurz unterrühren.

Birnen vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.  $\frac{1}{2}$  Becher Zucker in einem ofenfesten Topf (am besten aus Kupfer) schmelzen.  $\frac{2}{3}$  der Birnenspalten hineinlegen. Butter an der Topfwand entlang zu den Birnen laufen lassen, sodass der Topf gefettet wird. Die Hälfte des Teigs darauf geben und mit den übrigen Birnenspalten belegen. Übrigen Teig darauf verteilen.

Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf einem Rost im unteren Drittel 50 Minuten backen. Den Kuchen vom Topfrand lösen, auf eine Platte stürzen und leicht abkühlen lassen. Lauwarm servieren. Dazu passt Schlagsahne.

Tim Mälzer am 09. 07. 2011

## Birnen-Strudel mit Vanille-Streuseln und Zimt-Sabayon

### Für 2 Personen

250 g Birnen	1 Zitrone	3 Eier
80 g Butter	80 g Zucker	70 g Mehl
2 Strudelteigblätter	1 Vanilleschote	2 EL Mandeln, gemahlen
1/2 TL Zimtpulver	150 g Magerquark	4 cl Rotwein
Puderzucker		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze oder 180 Grad Umluft vorheizen. Die Birnen waschen, entkernen und würfeln. Die Zitrone heiß abwaschen und etwa die Hälfte der Schale abreiben. Anschließend ein Ei trennen und das Eigelb zusammen mit dem Magerquark, den Birnen, dem Zitronenabrieb und den gemahlenden Mandeln vermischen. 30 Gramm Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und ein Strudelteigblatt mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Anschließend das zweite Strudelblatt darauf legen. Die Birnen-Quarkmasse auf der Hälfte des Strudelteiges verteilen, den Strudel längs aufrollen und die Enden gut zusammendrücken. Die Vanilleschote längs aufschneiden, die Hälfte des Vanillemarks herauskratzen und mit dem Mehl, 50 Gramm Zucker und 50 Gramm kalter Butter zu Streuseln verkneten. Den Strudel mit der restlichen geschmolzenen Butter bestreichen und die Streusel darüber geben. Das Ganze für etwa 20 bis 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben und anschließend mit etwas Puderzucker bestäuben. Zwei Eier trennen und die beiden Eigelbe mit 30 Gramm Zucker in eine Schüssel geben. Den Rotwein und das Zimtpulver zu der Mischung geben und das Ganze über einem leicht siedenden Wasserbad schaumig aufschlagen. Anschließend vom Wasserbad nehmen und einige Sekunden weiterrühren, damit die Sabayon nicht stockt. Den Birnenstrudel mit den Vanillestreuseln auf einem Teller anrichten, die Zimtsabayon dazugeben und servieren.

Johann Lafer am 11. November 2011

## Birnenpuffer mit Eier-Likör-Schaum

### Für 4 Personen

200 g Mehl	1 TL Backpulver	2 Birnen
5 Eier	7 EL Zucker	250 g Buttermilch
2 EL Butter	4 EL Preiselbeeren	3 EL Butterschmalz
6 EL Eierlikör	Salz	Minzblätter

Die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Drei Esslöffel Zucker und zwei Eier schaumig rühren. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und abkühlen lassen. Anschließend die flüssige Butter sowie die Buttermilch in den Eier-Zuckerschaum einrühren. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver sowie einer Prise Salz vermischen und kurz unterrühren. Einen Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und portionsweise kleine Pfannkuchen aus dem Teig backen. Jeweils mit zwei Birnenspalten und einigen Preiselbeeren belegen. Die Küchlein von jeder Seite goldbraun backen. Aus dem restlichen Teig weitere Küchlein backen. Für den Eierlikör-schaum die übrigen drei Eier trennen. Anschließend drei bis vier Esslöffel Zucker zusammen mit den Eigelben und dem Eierlikör in eine Metallschüssel geben. Alles in einem heißen Wasserbad mit den Schneebesens des Handrührgerätes einige Minuten dickcremig aufschlagen. Anschließend die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und weiterschlagen, bis die Masse lauwarm ist. Jeweils zwei bis drei Birnenpuffer auf Desserttellern anrichten und den Eierlikör-Schaum daneben verteilen. Nach Belieben mit den Minzblättern und den übrigen Preiselbeeren garnieren.

Horst Lichter am 15. Oktober 2011

# Bratapfel-Ragout, Rum-Rosinen-Eis, Granatapfel-Kerne

## Für 4 Personen

### Eis:

2 Vanilleschote	500 ml Milch	500 g Sahne
180 g Zucker	10 Eier	Rum, braun, Salz

### Himbeersoße:

0,5 Zitrone	100 g Himbeeren	1 EL Puderzucker
-------------	-----------------	------------------

### Bratapfel:

300 ml Apfelsaft	0,5 Orange, unbehandelt	2 Äpfel, a 200 – 300 g
0,5 Vanilleschote	1 Splitter Zimtrinde	5 Kardamomkapseln
80 g Marzipanrohmasse	2 EL Butter, braun	Chiliflocken, mild

### Sabayon:

0,5 Blatt Gelatine	0,5 Zitrone	120 ml Weißwein, trocken
60 g Zucker	4 Eier	4 EL Sahne, geschlagen
2 EL Granatapfelkerne	2 EL Rumrosinen	

Für das Eis die Vanilleschoten längs halbieren, das Mark auskratzen. Milch, Sahne, die Hälfte des Zuckers, das Vanillemark und die Vanilleschoten in einen Topf geben und aufkochen lassen. Währenddessen einen kleinen Topf mit drei Zentimeter hoch Wasser befüllen und aufkochen lassen. Sechs Eigelb und vier Eier mit dem übrigen Zucker mit einer Prise Salz in einem Schlagkessel mit einem Schneebesen hell-schaumig aufschlagen. Die kochende Vanillemilch unter Rühren nach und 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 etwa 75 Grad erhitzen und sofort durch ein Sieb gießen, so bleiben die Vanilleschoten zurück und die Soße kühlt gleichzeitig etwas ab. Mit einem Schuss Rum abschmecken. Auskühlen lassen und in einer Eismaschine zu einem cremigen Eis frieren. In einen vorgefrosten Behälter füllen, mit Backpapier direkt bedecken und bis zum Gebrauch in den Froster stellen. Für die Himbeersoße einige Tropfen Saft der Zitrone auspressen. Die Himbeeren mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren und durch ein Sieb streichen. Für den Bratapfel den Apfelsaft auf die Hälfte einköcheln lassen. Einen Streifen Schale aus der Orange heraus-schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Die Apfelspalten mit der ausgekratzten Vanilleschote, Zimt, Kardamom, Orangenschale und einer Prise Chiliflocken in den Apfelsaft geben und einige Minuten darin köcheln lassen, bis die Apfelstücke glasig sind. Die Gewürze wieder entfernen und den Apfelsaft abgießen. Braune Butter und Marzipan hinein mixen und zu den Apfelstücken geben. Für die Sabayon die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Für das Wasserbad etwa drei Zentimeter hoch Wasser einfüllen und zum Kochen bringen. Etwa einen Esslöffel Saft der Zitrone auspressen. Den Weißwein mit Zucker, Eigelb und Zitronensaft in einem Schlagkessel verrühren. Auf den Wasserdampf setzen und mit einem feinmaschigen Schneebesen schlagen, bis ein feinporiger, sämiger Schaum entsteht, der maximal eine Temperatur von 75 Grad erreichen sollte. Die Gelatine ausdrücken und unter die warme Schaummasse rühren. Auf Eiswasser kalt schlagen und erst jetzt die Schlagsahne unterheben. Anrichten: Die Apfelstücke auf die Soße legen, die Sabayon außen herum ziehen, mit der Himbeersoße beträufeln, mit den Granatapfelkernen bestreuen, eine Kugel Rumeis daneben setzen und mit Rumrosinen bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 04. Februar 2011

# Bread-and-Butter-Pudding mit Whisky-Eis

## Für 4 Personen

### Pudding:

1 l Sahne	200 ml Milch	3 Vanilleschote
9 Eier	150 g Zucker	1 Rosinenbrioch, vom Vortag
Whisky, Blended Scotch	Datteln, getrocknet in Whisky	Aprikosen, getrocknet in Whisky
Feigen, getrocknet in Whisky		

### Whisky-Eis:

300 ml Sahne	700 ml Milch	75 g Zucker
6 Eier	100 g Milkschokolade	3 EL Kastanienhonig
50 ml Whisky	100 ml Whiskylikör	

### Hippenringe:

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

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Pudding:

Die Sahne und Milch in einen Topf geben und die angeschnittenen Vanilleschoten bei geringer Hitze darin ziehen lassen. Währenddessen die Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Etwa 30 Milliliter der Vanillesahne entnehmen und beiseite stellen. Dann das Milch-Sahnegemisch vorsichtig unter die Eimasse ziehen. Das Brioché von seiner Rinde befreien, das Innere in zwei bis drei Zentimeter große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Würfel kurz in die bei Seite gestellte Vanillesahne eintauchen und dann mit etwas Whisky marinieren. Die Datteln, Aprikosen und Feigen in eine schmale Edelstahl-Terrinenform schichten. Die Terrinenform mit der Eimasse auffüllen und circa 40 Minuten im vorgeheizten Backofen ausbacken.

Whisky-Eis:

Die Sahne und Milch aufkochen. Währenddessen den Zucker und die Eigelb schaumig miteinander aufschlagen. Dies mit der Sahnemilch vermengen und zur Rose abziehen. Danach wird die Milkschokolade darin aufgelöst. Mit Honig, Whisky und Whiskylikör abschmecken. Kalt rühren und in der Eismaschine gefrieren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Hippenringe:

Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Eier, Zucker, Butter, Mehl, Vanillemark, Salz und Orangen- und Zitronenabrieb miteinander verrühren und für zehn Minuten kalt stellen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech dünn in Ringform (zum Beispiel um eine gerade, kleine gefettete Espressotasse gewickelt) auslegen und im vorgeheizten Backofen backen, bis die Hippen goldgelb sind. Zum besonderen Anlass der Trauung von Kate und William werden die Hippenringe mit Blattgold belegt. Den Bread-and-Butter-Pudding portionsweise auf einem Teller anrichten, das Whisky-Eis dazu geben und mit den Hippen(e)ringen dekorieren.

Tipp:

Die getrockneten Früchte sollten bereits am Vortag mit etwas Zitronenabrieb und dem Whisky mariniert und luftdicht gelagert worden sein.

Nelson Müller am 29. April 2011

# Cigarettes Russes mit Pistazien-Creme und Erdbeeren

## Für 4 Personen

### Cigarettes:

2 Eier, groß                      80 g Zucker                      40 Mehl  
65 g Butter, zerlassen

### Füllung:

200 g Sahne                      100 ml Milch                      2 – 3 EL Pistaziencreme  
Kirschwasser

### Fertigstellung:

500 g Erdbeeren                      2 Orangen, unbehandelt      Zucker

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Cigarettes:

Eiweiß und Zucker zu einem schönen festen Schnee schlagen. Das Mehl löffelweise drunter heben und zum Schluss die zerlassene Butter dazu geben. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig etwas acht Zentimeter groß und kreisrund auf das Backpapier streichen. Der Teig muss ganz dünn ausgearbeitet werden. Insgesamt ergibt der Teig circa 24 Taler. Für sechs Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Anschließend kurz abkühlen lassen und mit einem Spachtel vom Backblech heben. Direkt um einen dicken Kochlöffelstiel wickeln und festdrücken. Den Löffel dann vorsichtig herausziehen und die Keksröllchen abkühlen lassen.

Füllung:

Sahne, Milch, Pistaziencreme und einen Schuss Kirschwasser verrühren. In eine Espumafflasche geben, zuschrauben und mit Gaspatronen laden. Bis zum Gebrauch kalt stellen. (Wer keine Espumafflasche hat, kann Sahne und zwei bis drei Esslöffel Pistaziencreme mit den Schneebeesen des Handrührgerätes aufschlagen und kalt stellen. Auf Milch in der Crème muss dann verzichtet werden!)

Fertigstellung:

Die Zesten der Orangen abreißen und kurz in etwas gezuckertem Wasser blanchieren. Die Pistaziencreme in die Röllchen geben. Dazu die frischen Erdbeeren reichen. Mit Orangenzesten garnieren.

Lea Linster am 13. Mai 2011

## Clementinen-Tiramisu

### Für 6-8 Portionen

9 Clementinen	150 g Zucker	5 El Orangensaft
1 Zimtstange	1 Sternanis	3 Nelken
5 Eigelb (Kl. M)	500 g Mascarpone	8-10 Löffelbiskuits
1 El Kakaopulver		

6 Clementinen schälen und in Scheiben schneiden. 50 g Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren. Saft von 3 Clementinen auspressen. Clementinensaft zusammen mit 3 El Orangensaft, Zimt, Sternanis und Nelken zum Zucker geben und aufkochen. 1-2 Min. kochen, bis sich der Karamell gelöst hat. Clementinenscheiben zugeben, kurz durchschwenken und vom Herd ziehen. Lauwarm abkühlen lassen.

Eigelbe und 100 g Zucker in der Küchenmaschine oder mit den Quirlen des Handrührers mind. 8 Min. schaumig schlagen. Mascarpone und 2 El Orangensaft kurz verrühren. Eimasse zügig unterrühren. Löffelbiskuits am Boden einer Auflaufform (ca. 25 x 15 cm) verteilen. Clementinen darübergeben. Die Gewürze aus dem Clementinensud nehmen und den Sud ebenfalls über die Löffelbiskuits geben. Mascarpone-Crème darauf verteilen und das Tiramisu 2 Std. kalt stellen. Kurz vor dem Servieren das Kakaopulver mit einem Sieb über das Tiramisu streuen.

Tim Mälzer am 12. 02. 2011



# Crêpe a la Monte Christo mit Ahorn-Sirup-Eis

**Für 4 Personen**

**Crepes Teig:**

0,25 Orange, unbehandelt	0,25 Zitrone, unbehandelt	1 Vanilleschote
3 Eier	110 g Mehl	280 g Milch
10 g Zucker	60 ml Bier	30 g Butter, braun, flüssig
Malzbier		

**Crepes Füllung:**

150 g Butter	80 g Marzipan	1 Ei
100 g Mandeln, gemahlen	80 g Pinienkerne, gehackt	3 cl Kräuterlikör, grün

**Soße:**

80 g Zucker, braun	200 g Orangensaft, frisch	2 cl Kräuterlikör, grün
100 g Eierlikör	50 g Vanillesoße	2 EL Sahne, geschlagen

**Ahornsirup-Eis:**

2 Vanilleschote	250 ml Milch	250 ml Sahne
	6 Eier	Ahornsirup

Crepes Teig:

Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Den Abrieb, das Mark der Vanilleschote, zwei Eigelb, ein Ei, Mehl, Milch, Zucker, Bier, Butter und etwas Malzbier miteinander vermengen. Achten Sie darauf, dass es keine Klümpchen gibt. Den Teig etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Crepes Füllung:

Die Butter und das Marzipan schaumig rühren, das Eigelb dazugeben und weiter schaumig rühren. Dann die Mandeln und Pinienkerne – sowie den Kräuterlikör dazugeben. Alles zusammen etwa eine halbe Stunde kalt stellen.

Soße:

Den Zucker karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen und etwas reduzieren lassen. Dann Kräuterlikör, Eierlikör, Vanillesoße und die geschlagene Sahne dazugeben, einmal aufkochen und mit dem Mixstab kurz aufmixen.

Ahornsirup-Eis:

Die Milch und Sahne mit den aufgeschnittenen und ausgeschabten Vanillestangen aufkochen. Das Eigelb und den Ahornsirup sehr schaumig schlagen und zur heißen Vanille-Sahne-Milch geben. Alles gut miteinander vermengen und bei schwacher Hitze so lange mit dem Kochlöffel rühren, bis eine dickliche Konsistenz erreicht ist. Die Masse durch ein Sieb geben, dabei die Vanilleschoten gut ausdrücken und kalt stellen. Die Eismasse in der Eismaschine frieren.

Anrichten:

Die Crepes schön dünn mit geklärter Butter von beiden Seiten hellbraun backen. Auf den halben Crepes ganz dünn die Nussfüllung aufstreichen. Die Crepes zusammenfalten und bei milder Hitze in einer Pfanne erwärmen. Dann auf einen vorgewärmten Teller legen und mit der Soße reichlich übergießen. Mit dem Eis servieren.

Tipp:

Beim Crepes-Teig können Sie auch Malzbier statt Bier verwenden. Das schmeckt besonders herzhaft. Außerdem können Sie dieses Crepesrezept sehr vielseitig verwenden. Egal ob mit Beeren, Schokoladensoße oder Orange.

© Spiegel TV infotainment

Johannes King am 28. Januar 2011

## Crêpe mit Vanille-Äpfeln und Preiselbeer-Soße

### Für 2 Personen

60 g Mehl	1,5 EL Puderzucker	1 Prise Zucker
1 EL Butter	5 EL braune Butter	2 kleine Eier
2 kleine Äpfel	1 Orange	1 Zitrone
4 Minzblättchen	50 g Ingwer	1 Vanilleschote
1 Splitter Zimtrinde	2 EL Preiselbeerkompott	5 EL Apfelsaft
1 EL Calvados	80 ml Rotwein	150 ml Milch

Drei Esslöffel braune Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Orange waschen und etwas von der Schale abreiben. Aus dem Abrieb, der Milch, dem Mehl, der zerlassenen Butter und einer Prise Salz einen glatten Crêpeteig rühren, durch ein Sieb gießen und 30 Minuten ruhen lassen. Einen Esslöffel braune Butter in einer Pfanne zerlassen und aus dem Crêpeteig vier dünne Pfannkuchen darin backen. Eine Pfanne erhitzen und einen Esslöffel Puderzucker darin karamellisieren. Die Zitrone und die Orange waschen. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Anschließend die Apfelwürfel in der braunen Butter anschwitzen. Eine halbe Vanilleschote, den Zimt und je einen Streifen Zitronen- und Orangenschale zu den Äpfeln geben. Mit dem Apfelsaft ablöschen, einköcheln lassen, den Calvados und einen Esslöffel Butter dazugeben und mit einer Prise Zucker nachwürzen. Alles auskühlen lassen und die Vanilleschote wieder aus der Pfanne entfernen. Einen Teelöffel Puderzucker in einem kleinen Topf hell karamellisieren, mit dem Rotwein ablöschen und auf ein Viertel einreduzieren lassen. Das Preiselbeerkompott dazugeben und mit einer Messerspitze Orangenabrieb würzen. Den Ingwer schälen, raspeln und ebenfalls eine Messerspitze zum Preiselbeerkompott geben. Die Crêpes mit den Vanilleäpfeln füllen, zu Dreiecken legen und mit der Preiselbeersauce anrichten. Mit etwas Puderzucker bestäuben, mit zwei Blättchen Minze garnieren und servieren.

Alfons Schuhbeck am 23. September 2011

# Crêpe Suzette Marrakech

## Für 4 Personen

### Crêpes:

0,5 Orange, unbehandelt	3 Eier	300 ml Milch
100 g Mehl	50 g Butter, flüssig, warm	Butter für die Pfanne
Salz		

### Orangen:

7 Orangen	1 TL Puderzucker	1 Msp. Vanillemark
2 EL Zucker	40 g Butterflöckchen, kalt	2 cl Orangenlikör
2 Rosen, kandiert, essbar	1 Granatapfel	100 g Pistazien
Apfelkuchengewürz		

### Crêpes:

Die Schale der Orange abreiben. Eier, Milch, Mehl, Salz, Orangenschale und Butter zu einem glatten Teig verrühren, durch ein Sieb gießen und 30 Minuten ruhen lassen.

### Orangen:

Drei Orangen mit einem Messer schälen, so dass auch das Weiße entfernt ist und die Filets herauslösen. Den Saft der filetierten Orangen ausdrücken und den Saft der anderen Orangen hinzufügen. In einer Pfanne den Puderzucker hell karamellisieren. Mit dem Orangensaft ablöschen, das Vanillemark mit dem Zucker hinzufügen und bei kleiner Hitze um ein Drittel einreduzieren. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Butter in kleinen Flöckchen hinein rühren, die Orangenfilets und eine Messerspitze Apfelkuchengewürz hinein geben und darin erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. In einer beschichteten Pfanne etwas Butter erhitzen und aus dem Crêpesteig nacheinander acht dünne Pfannkuchen backen. Die Crêpes zu Dreiecken zusammenfalten, in die Soße legen, dabei einmal wenden. In einer Kelle den Orangenlikör anzünden und über die Crêpes gießen. Auf warmen Tellern anrichten. Auf warmen Tellern anrichten und mit den kandierten Rosen, einigen Granatapfelkernen und Pistazien garnieren. Nach Belieben eine Nocke Pistazieneis daneben anrichten.

Alfons Schuhbeck am 04. November 2011

# Eischnee auf Vanillen-Soßen

**Für 4 Personen**

**Soße:**

400 ml Vollmilch            4 EL Zucker    1 Vanilleschote  
5 Eier

**Eischnee:**

5 Eier                        2 EL Zucker    500 - 600 ml Milch  
100 ml Sahne, süß

**Mandeln:**

2 EL Mandelblättchen    1 EL Zucker

Soße:

Die Milch mit dem Zucker und dem Mark einer ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. Das Eigelb schaumig rühren und die heiße Vanillemilch dazugeben. Nun die Soße wieder auf den Herd stellen und sie so lange rühren, bis sie cremig ist und einmal 'blubb' macht. Dann von der heißen Herdplatte nehmen, damit nichts gerinnt und anbrennt. Die Vanillesoße abkühlen lassen und vor dem Servieren noch einmal umrühren. Den Dampfgarer auf 80 Grad vorheizen.

Eischnee:

Eiweiß zu Schnee schlagen. Zucker hinzugeben und noch einmal kurz aufschlagen. Milch mit Sahne aufkochen lassen, dann die Herdflamme auf mittlerer Hitze herunterschalten. Nun jeweils einen Esslöffel voll Eischnee auf die heiße Milch geben, von beiden Seiten jeweils 20 Sekunden garen lassen und mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine flache Auflaufform geben. Den Eischnee für circa 12 Minuten in den vorgeheizten Dampfgarer geben. Später die Soße um die kleinen Schneeeinseln herum gießen und erkalten lassen.

Mandeln:

Die Mandeln mit Zucker rösten und alles kalt zusammen servieren.

Lea Linster am 24. Juni 2011

# Erdbeer-Baiser-Törtchen mit Erdbeer-Minz-Sorbet

## Für 4 Personen

### Für die Vanillecreme:

50 g Zucker	20 g Stärkemehl	1 Schote Vanille
3 Eier	200 ml Milch	100 ml Sahne

### Für die Baiserböden:

3 Eier	1 Prise Salz	100 g Zucker, fein
100 g Puderzucker		

### Für das Sorbet:

2 Blatt Gelatine	250 g Zucker	400 g Erdbeeren
1 Zitrone	1 Bund Minze	500 g Erdbeeren
Puderzucker		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Vanillecreme den Zucker und die Stärke mischen. Die Eier trennen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark heraus schaben und mit den drei Eigelben in einer Schüssel verrühren. Das Zucker- Stärke-Gemisch zugeben und das Ganze verrühren. Die Milch in einem Topf erwärmen. Die Hälfte der Milch zur Eigelbmischung gießen und verrühren. Die restliche Milch aufkochen, die Eigelbmischung zugeben und unter Rühren zum Kochen bringen. Nun die Hitze reduzieren und etwa drei Minuten unter Rühren köcheln lassen. Die Crème am besten über Nacht abkühlen lassen. Die Vanillecreme anschließend in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Die Sahne in einer Schüssel steif schlagen, zwei Eiweiße mit einer Prise Salz in einer weiteren Schüssel steif schlagen. Anschließend die Sahne und den Eischnee unter die Vanillecreme heben und diese in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Für die Baiserböden die Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Eiweißmasse weiterschlagen, bis sie dick-cremig und sehr steif ist. Dann den Puderzucker sieben und vorsichtig unterheben. Danach die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Auf einen Bogen Backpapier acht Kreise mit einem Durchmesser von acht Zentimetern zeichnen und diese mit der Baisermasse ausfüllen. Anschließend das Ganze im Backofen circa eine Stunde trocknen lassen und danach abkühlen lassen. Für das Sorbet die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Zitrone auspressen. 250 Milliliter Wasser mit dem Zucker aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Danach abkühlen lassen, bis es lauwarm ist. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Nun die Erdbeeren abrausen, putzen und halbieren, mit dem Zuckersirup, dem Zitronensaft und zehn Minzeblättern zusammen eine Minute fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Anschließend in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die restlichen Erdbeeren abrausen, putzen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Vier Baiserböden jeweils mit der Vanillecreme bedecken. Die Erdbeeren auf die Vanillecreme setzen und mit einem zweiten Baiserboden belegen. Mit Puderzucker bestäuben. Abschließend jeweils ein Baisertörtchen und eine Kugel Sorbet auf Tellern servieren.

Johann Lafer am 13. August 2011

## Erdbeer-Mascarpone-Gratin

### Für 2 Personen

300 g frische Erdbeeren	1 unbehandelte Orange	1 unbehandelte Zitrone
1 Vanilleschote	180 g Mascarpone	3 Eier
30 ml Orangenlikör	2 TL Weizenstärke	3 EL Puderzucker
2 EL Zucker	1 Prise Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen. Schale von der Orange reiben. Die Erdbeeren putzen, vierteln, mit einem Esslöffel Puderzucker und etwas Orangenlikör sowie Orangenabrieb marinieren. Das Ganze in einen tiefen Teller geben. Die Eier trennen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schale von der Zitrone reiben. Anschließend die Zitrone halbieren und auspressen. Die Mascarpone mit eineinhalb Teelöffeln Weizenstärke, etwas Zitronensaft und -abrieb, Salz, dem restlichen Puderzucker, dem Vanillemark und dem Eigelb glatt rühren. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unter die Mascarpone heben. Die Gratiniermasse zwei Zentimeter hoch auf die Erdbeeren geben und auf oberster Schiene im Ofen rasch gratinieren. Das Erdbeer-Mascarpone-Gratin auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 17. Juni 2011

## Erdbeer-Smoothie mit Rosmarin-Joghurt

### Für 2 Personen

300 g Erdbeeren	1 Orange	1 Zitrone
1 Limette	40 g Zucker	300 g Naturjoghurt
40 g Eiswürfel	1 Zweig Rosmarin	

Dreiviertel des Zuckers mit 80 Millilitern Wasser und dem Rosmarinzwig köcheln lassen, bis der Zucker komplett gelöst ist. Anschließend den Sirup durch ein feines Sieb passieren. Die Limette halbieren und auspressen. Den Naturjoghurt mit etwas Limettensaft verfeinern und den Rosmarinsirup hinzugeben. Die Orange und die Zitrone halbieren und auspressen. Die Erdbeeren waschen und vom Strunk befreien. Anschließend die Erdbeeren mit etwas Zitronen- und Orangensaft, dem restlichen Zucker und den Eiswürfeln fein mixen und anschließend passieren. Den Erdbeersmoothie mit dem Rosmarinjoghurt in Gläsern schichten und servieren.

Lea Linster am 21. April 2011

## Erdbeeren mit Kokos-Sahne

### Für 4 Personen

500 g Erdbeeren	1 El Orangenlikör	3 El Vanillezucker
4 El Kokosraspel	1 Dose cremige Kokosmilch	250 ml Schlagsahne

Erdbeeren putzen und in grobe Stücke schneiden. Mit Orangenlikör und 1 El Vanillezucker mischen. 10 Min. marinieren.

Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett hellgelb rösten. Abkühlen lassen.

100 g vom Kokosfett mit einem Esslöffel vorsichtig von der Misch heben, in eine Schüssel geben und glatt rühren. Sahne und 2 El Vanillezucker steif schlagen und unter die Kokoscreme heben. Erdbeeren auf eine Platte geben. Kokosahne darüber verteilen und mit Kokosraspeln bestreut servieren.

Tim Mälzer am 21. 05. 2011

## Feigen in Glühwein-Sirup und weiße Portwein-Sabayon

### Für 2 Personen

4 Feigen	1 Orange	1 Zitrone
2 Eier	100 ml trockener Rotwein	50 ml Holundersaft
6 cl weißer Portwein	2 EL Akazienhonig	2 Zweige Minze
2 Nelken	1 Sternanis	1 Zimtstange
1 Vanilleschote	30 g Zucker	

Die Feigen waschen und kreuzweise einschneiden. Den Honig in einer Pfanne schmelzen. Die Vanilleschote halbieren, längs aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Die Schale von der Orange und der Zitrone schneiden. Die Nelken, den Sternanis, die Zimtstange, die Hälfte des Vanillemarks und die Orangen- und Zitronenschale zu dem Honig geben. Mit dem Rotwein und dem Holundersaft ablöschen und sirupartig einkochen lassen. Die Feigen in den Sud legen, kurz schwenken und beiseite stellen. Für das Sabayon zwei Eigelbe mit dem Zucker und dem restlichen Vanillemark in einer Schlagschüssel verrühren. Den Portwein zugeben und über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Die Feigen mit dem Sirup auf Tellern anrichten. Das Sabayon um die Feigen verteilen und mit frischer Minze garnieren.

Johann Lafer am 23. November 2011

## Frischkäse-Karamell-Trifle

### Für 4 Personen

4 El Zucker	250 ml Schlagsahne	Salz
300 g Himbeeren (aufgetaut)	6 El Puderzucker	200 g Ingwer-Shortbread
100 g Sahne-Karamell-Toffees	400 g Doppelrahmfrischkäse	300 g griech. Sahnejoghurt
2 Tl abgeriebene Limettenschale		

Zucker in einem weiten Topf karamellisieren, mit Schlagsahne ablöschen, 1 Prise Salz zugeben, aufkochen und ca. 5 Minuten zu einer dicken Sauce einkochen lassen. Vollständig abkühlen lassen. Himbeeren mit 4 El Puderzucker mischen. Shortbread und Karamell-Toffees grob zerbröseln und mischen.

Frischkäse, Joghurt, 2 El Puderzucker und Limettenschale miteinander verrühren.

Bröselmischung, Himbeeren und Frischkäsecreme nacheinander in 4 Dessertgläser schichten und die Karamellsoße darauf verteilen.

Tim Mälzer am 05. 11. 2011

## Gebackene Bananen

### Für 4 Personen

1 Stange Zitronengras      Bio-Limette      4 Baby-Bananen  
8 Bl. Frühlingsrollenteig    1 Eiweiß (Kl. M)    2 EL Butterschmalz

Zitronengras sehr fein hacken. Limettenschale fein abreiben, Saft auspressen. Bananen schälen. Je 2 Blätter Frühlingsrollenteig gegeneinander übereinanderlegen. Mit Eiweiß bestreichen und 1 Banane daraufgeben. Die Banane mit Limettensaft beträufeln und mit etwas Zitronengras und Limettenschale bestreuen. Den Frühlingsrollenteig erst seitlich einschlagen, dann die Banane fest darin einrollen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Bananen darin 2–3 Min. knusprig braun ausbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren. Dazu passt Vanilleeis.

Tim Mälzer am 19. 11. 2011

## Gebrannte Creme mit Krokant und knackigen Exoten

### Für 4 Personen

#### Crème:

6 EL Zucker      0,5 Zitrone      450 ml Milch  
1 EL Zucker      1 EL Maisstärke    1 Ei  
200 ml Schlagsahne    Salz

#### Krokant:

100 g Zucker      40 g Mandeln, ganz    Chiliflakes

#### Knackige Exoten:

3 Babybananen      2 Papayas      3 Passionsfrüchte  
2 Thai-Mango      2 Limetten      2 EL Puderzucker  
1 Schale Himbeeren    1 Schale Erdbeeren

#### Crème:

Ein Karamell aus Zucker und einem Spritzer Zitronensaft herstellen. 200 Milliliter Milch dazu geben und aufkochen bis sich das Karamell auflöst. Die restliche Milch mit Ei, Maisstärke und Salz gut verrühren, dazu geben – nicht kochen lassen, durch Sieb streichen und abkühlen lassen. Die Schlagsahne steif schlagen, unter die Crème heben und in Gläser abfüllen.

#### Krokant:

Ein Karamell aus Zucker herstellen, die grob gehackten Mandeln dazu geben, mischen, abkühlen lassen und grob hacken. Auf die fertige Crème streuen.

#### Knackige Exoten:

Die Früchte mundgerecht schneiden. Limettensaft mit Puderzucker verrühren und die Früchte damit marinieren. In Gläsern anrichten. Die Passionsfrucht auskratzen und darüber verteilen.

Andreas C. Studer am 19. August 2011



## Gebrannte Creme-Variationen

### Für 4 Personen

#### Schoko-Crème:

125 g Milch	50 g Zucker	45 g Kuvertüre, zartbitter
5 g Kakaopulver	5 g Stärke	85 ml Sahne
35 g Eigelb	Rohrzucker, braun	

#### Passionsfrucht-Crème:

180 g Passionsfruchtmark	60 Zucker	200 g Sahne
160 g Eigelb	Rohrzucker, braun	

#### Tonkabohnen-Crème:

3 – 4 Tonkabohnen	250 g Milch	50 g Zucker
10 g Honig	200 g Sahne	160 g Eigelb
Rohrzucker, braun		

#### Himbeer-Crème:

180 g Himbeermark	30 g Glukose	100 g Zucker
100 g Sahne	120 g Eigelb	Rohrzucker, braun

#### Schokohippe:

150 g Zucker	2,5 g Pektin	80 ml Wasser
50 g Kakao	50 g Butter	40 g Glukose

#### Karamellhippe:

600 g Zucker	225 g Mehl	225 g Butter
225 g Mandelgrieß		

#### Anrichten:

150 g Himbeeren	2 cl Amaretto	2 cl Himbeergeist
20 g Puderzucker	6 Passionsfrüchte, ganz	

Bei der Zubereitung ist es besonders wichtig, sich an die einzelnen Mengenangaben zu halten. Daher ist es sinnvoll, die jeweiligen Schüsseln zu beschriften! Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

#### Schoko-Crème:

Milch und Zucker aufkochen, die Kuvertüre schmelzen und zusammenrühren. Kakaopulver, Stärke, Sahne und Eigelb mixen und alles zusammen nochmals verrühren. In kleine Pfännchen füllen und indirekt im Wasserbad im vorgeheizten Backofen pochieren. Anschließend im Froster abkühlen lassen, mit braunem Zucker karamellisieren und sofort servieren.

#### Passionsfrucht-Crème:

Das Passionsfruchtmark mit dem Zucker auf circa 150 Gramm einkochen, mit Sahne auffüllen und nochmals aufkochen lassen. Die noch warme Masse nach und nach in das verquirlte Eigelb rühren. In kleine Pfännchen füllen und indirekt im Wasserbad im vorgeheizten Backofen pochieren. Anschließend im Froster abkühlen lassen, mit braunem Zucker karamellisieren und sofort servieren.

#### Tonkabohnen-Crème:

Die Tonkabohnen in die Milch reiben, mit Zucker und Honig auf 150 Gramm reduzieren, eventuell etwas ziehen lassen und durch ein Sieb passieren. Nochmals mit der Sahne aufkochen und nach und nach in das verquirlte Eigelb rühren. In kleine Pfännchen füllen und indirekt im Wasserbad im vorgeheizten Backofen pochieren. Anschließend im Froster abkühlen lassen, mit braunem Zucker karamellisieren und sofort servieren.

#### Himbeer-Crème:

Das Himbeermark mit der Glukose, dem Zucker und der Sahne durchkochen und durch ein Sieb passieren. Die Masse nach und nach in das verquirlte Eigelb rühren. In kleine Pfännchen füllen

und indirekt im Wasserbad im vorgeheizten Backofen pochieren. Anschließend im Froster abkühlen lassen, mit braunem Zucker karamellisieren und sofort servieren.

Schokohippe:

Den Zucker mit dem Pektin mischen und kalt in das Wasser einrühren. Kakao, Butter und Glukose einfach einrühren und auf kleiner Flamme circa fünf Minuten kochen, passieren und runterkühlen lassen. Mit Hilfe eines Teelöffels auf ein Backblech geben und für ein paar Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Karamellhippe:

Den Zucker mit dem Mehl, der Butter und dem Grieß mischen und auf kleiner Flamme circa fünf Minuten kochen, passieren und runterkühlen lassen. Mit Hilfe eines Teelöffels auf ein Backblech geben und für ein paar Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Anrichten:

Die Himbeeren mit Amaretto und Puderzucker marinieren und gegebenenfalls mit Himbeergeist flambieren. Die Himbeeren werden zum Anrichten der Himbeer-Crème genutzt. Die Passionsfrüchte auskratzen und das Fruchtfleisch zum Anrichten der Passionsfrucht-Crème nutzen. Die Schoko-Crème und Tonkabohnen-Crème mit den Hippen anrichten.

Mario Kotaska am 18. März 2011

## Gebratene Quark-Nocken mit Rotwein-Zwetschgen

### Für 2 Personen

200 g Quark	50 g Crème-fraîche	200 g Semmelbrösel
100 g Zwetschgen	1 Zitrone	3 Eier
2 Vanilleschoten	1 EL Pflaumenmarmelade	1 EL Butter
3 EL brauner Zucker	2 EL Puderzucker	1 EL Vanillezucker
1 TL Weizenstärke	1 TL Zimt	50 ml roter Portwein
150 ml Rotwein	100 ml Apfelsaft	

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Den Quark, Crème-fraîche, drei Eigelbe, den Vanillezucker, den Puderzucker, sowie das Mark einer Vanilleschote, die Weizenstärke, die Semmelbrösel, eine Prise Salz und etwas Zitronensaft miteinander vermengen. Das Ganze circa zehn Minuten quellen lassen. Mit einem feuchtem Löffel Nocken formen. Etwas Butter in einer Pfanne zum schäumen bringen. Etwas Zitronenschale hinzugeben und die Nocken anbraten. Anschließend für circa 8-10 Minuten zum Garen in den Backofen geben. Die Zwetschgen halbieren, den Kern entfernen und die Zwetschgen in Spalten schneiden. Den braunen Zucker mit einem Schuss Wasser in einen kleinen Topf geben und einkochen lassen, bis ein heller Karamell entsteht. Wenn die Masse anfängt dicke Blasen zu werfen wird mit dem Portwein und dem Rotwein abgelöscht. Die Masse um die Hälfte einkochen lassen. Nun die Pflaumenmarmelade, das Zimtpulver die halbierte Vanilleschote mit Mark dazugeben. Anschließend die Zwetschgenspalten, sowie einen Schuss Apfelsaft hinzufügen und bei geschlossenem Deckel langsam schmoren lassen. Kurz vor dem Servieren mit etwas Weizenstärke sämig binden.

Alexander Herrmann am 30. September 2011

## Geflämmte Zitronen-Tarte

### Für vier Personen

260 g Zucker	100 g Heidelbeeren aus dem Glas	100 ml Heidelbeersaft
250 g gefrorene Heidelbeeren	150 g weiche Butter	50 g Puderzucker
4 Eier	4 unbehandelte Zitronen	180 g Mehl
50 ml Weißwein	20 g Speisestärke	Butter
Salz	getrocknete Hülsenfrüchte	Minze

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Die Heidelbeeren aus dem Glas gemeinsam mit dem Heidelbeersaft pürieren und mit 50 Gramm Zucker in einem Topf aufkochen. Die gefrorenen Heidelbeeren zugeben und unter Rühren im heißen Sud auftauen lassen. Für den Mürbeteig ein Ei trennen. Die Schale einer Zitrone abreiben. 100 Gramm Butter mit Puderzucker, Eigelb, einer Prise Salz, Zitronenabrieb und Mehl zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde kühl stellen. Tartelettformen dünn mit Butter auspinseln. Den Teig ausrollen und vier Kreise von zwölf Zentimetern Durchmesser ausstechen. Den Teig in die Formen legen, die Ränder leicht andrücken. Überstehenden Teig abschneiden. Den Teig jeweils mit Backpapier belegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten auffüllen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene zehn Minuten blindbacken. Nun die Hülsenfrüchte und das Papier entfernen, den Boden nochmals fünf Minuten goldbraun backen. Anschließend abkühlen lassen. Für die Füllung die übrigen Zitronen fein abreiben. Anschließend die Zitronen auspressen und 120 Milliliter Saft abmessen. Die übrigen Eier trennen und das Eiweiß kalt stellen. 150 Gramm Zucker und die restliche Butter in einen Topf geben. Zitronenschale und Zitronensaft zufügen und das Ganze aufkochen. Die Speisestärke mit dem Weißwein verquirlen, in den Zitronensud geben und unter Rühren aufkochen. Danach den Zitronenguss auf die gebackenen Tarteletts verteilen und zum Abkühlen kalt stellen. Mit den Quirlen des Handrührers das Eiweiß mit einer Prise Salz leicht anschlagen. Den restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen und die Masse steif schlagen. Den Eischnee gleichmäßig mit einem Esslöffel auf der erkalteten Zitronencreme verteilen. Mit Hilfe eines Bunsenbrenners den Eischnee abflämmen. Die Tarteletts aus der Form lösen und auf Tellern anrichten. Das Heidelbeerkompott um die Tarteletts verteilen und mit Minze garnieren.

Johann Lafer am 05. Februar 2011

## Gestürzte Orangen-Tarte mit Schmand

### Für 2 Personen

2 Orangen	2 Platten Blätterteig	20 g Butter
2 EL Schmand	1 EL Pistazien, gehackt	1 TL gemahlener Zimt
50 g Puderzucker	Mehl	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Blätterteigplatten auftauen lassen. Die Orangen schälen, die einzelnen Filets auslösen und etwas abtropfen lassen. Die Tarteformen mit Butter ausstreichen und den Puderzucker reichlich darin aussieben. Die Förmchen auf die heiße Herdplatte stellen und den Puderzucker erst bei starker, dann bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen, dann von der Herdplatte nehmen. Die Orangenfilets auf den Karamell setzen, eine Prise Zimt dazugeben, zurück auf die Herdplatte stellen und bei mittlerer Hitze etwas köcheln lassen. Die Blätterteigplatten nacheinander auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, etwas größer als den Durchmesser der Formen ausstechen und den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen. Die Teigplatte über die Orangen legen, den überstehenden Teigrand nach innen einschlagen und leicht andrücken. Die Tartes zehn Minuten backen. Anschließend kurz abkühlen lassen und auf einen Teller stürzen. Mit Puderzucker bestäuben und etwas Schmand darauf verteilen. Mit den gehackten Pistazien garnieren und servieren.

Kolja Kleeberg am 02. Dezember 2011

# Gewürz-Schokoladen-Knödel, Clementinen, Schokoladen-Eis

## Für 4 Personen

### Grießknödel:

500 ml Milch	120 g Butter	125 g Grieß
3 EL Zucker	0,5 Schote Vanille	2 Eier
6 – 12 Gewürzschokoladenkugeln	1 TL Zimtpulver	0,5 Zitrone, unbehandelt
0,5 Orange, unbehandelt	Paniermehl	Puderzucker
Zucker	Salz	

### Clementinen:

12 Clementinen	50 g Zucker	200 ml Orangensaft
1 Schote Vanille	5 Pimentkörner	1 Nelke
2 Sternanis	1 EL Speisestärke	

### Eis:

300 ml Milch	200 ml Sahne, flüssig	25 ml Kakaolikör, weiß
0,5 Schote Vanille	6 Eier	220 g Kuvertüre

### Grießknödel:

Milch, Butter, Zucker und die ausgekratzte Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Grieß einrühren und abbrennen lassen. Die Eier unterheben und zu Knödeln formen. Je eine Schokoladenkugel in den Teig einlegen und mit feuchten Händen nachrollen.

Die Schale der Zitrone und Orange abreiben. Einen Topf mit Wasser, der halben Zitrone, Orange und Salz und Zucker zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben, die Hitze etwas reduzieren. Das Wasser sollte nun nicht mehr kochen und die Knödel circa 15 Minuten ziehen lassen. Zucker, Zimt und Paniermehl mischen und die fertig gegarteten Knödel darin wälzen, mit Puderzucker bestäuben.

### Clementinen:

Den Zucker karamellisieren lassen und mit dem Orangensaft ablöschen. Die Vanilleschote, das Mark und die Gewürze dazugeben. Alles um die Hälfte reduzieren und circa eine Stunde ziehen lassen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und den Gewürzorangensaft leicht abbinden. Alles durch ein feines Sieb passieren und die Clementinenfilets dazugeben.

### Eis:

Die Vanilleschote auskratzen, mit der Milch und Sahne in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Eigelbe in eine Metallschüssel geben, die Sahne-Milchmischung durch ein feines Sieb darüber gießen und die Masse über einem Wasserbad zur „Rose“ abziehen. Die gehackte Kuvertüre auflösen und mit dem Kakaolikör in die Eimasse rühren. Die Schokoladenmasse in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Zum Anrichten das Clementinenragout auf vier Teller verteilen, den Knödel darauf setzen und mit einer Kugel Eis ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 14. Oktober 2011

## Heidelbeer-Zitronen-Eis mit Vanille-Sahne

### Für 2 Personen

400 g Heidelbeeren	1 unbehandelte Zitrone	1 Zweig Minze
200 ml kalte Milch	250 ml kalte Sahne	1 Vanilleschote
1 EL Vanillezucker	3 EL Puderzucker	Puderzucker

Die Schale der Zitrone reiben, die Zitrone halbieren und auspressen. Die tiefgefrorenen Heidelbeeren mit dem Zitronensaft und dem -abrieb sowie zwei Esslöffeln Puderzucker und der kalten Milch in ein hohes Gefäß geben. Noch in gefrorenem Zustand rasch pürieren, bis eine cremige Eismasse entsteht. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit dem Vanillemark sowie dem Vanille- und dem restlichen Puderzucker in eine Schüssel geben und kurz cremig-sämig schlagen. Diese nun in eine Cocktailschale geben. Anschließend mit einem in heißem Wasser getauchtem Löffel eine große Nocke vom Heidelbeereis abstecken und dekorativ auf die geschlagene Sahne setzen. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. Das Heidelbeer-Zitronen-Eis mit der Vanillesahne und der Minze garnieren, mit etwas Puderzucker bestreuen und servieren.

Alexander Herrmann am 26. August 2011

## Himbeer-Sorbet mit Minze

### Für vier Personen:

700 g Himbeeren	1 Bio-Limette (Saft, Zesten)	180 g Puderzucker
3 Eiweiß	1 Bund frische Minze	2 EL Zucker
Salz		

Die Himbeeren vor dem Verarbeiten säubern. Dann in ein hohes Gefäß füllen und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Die Beerenmasse durch ein Sieb streichen, dann mit dem Saft und den Zesten einer Limette vermengen. Zesten sind kleine, dünne Streifen der Schale, die mit einem Zestenreißer abgelöst werden. Puderzucker hinzugeben und einrühren, bis er sich vollständig aufgelöst hat.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz und etwas Zucker steif schlagen. Unter die Himbeeren heben. Die Masse in eine flache, frostsichere Schale geben und für mindestens 3 Stunden gefrieren lassen.

Vor Ablauf der Gefrierzeit die Minze zubereiten: waschen, trockenschleudern und fein hacken.

Das Sorbet eine Viertelstunde vor dem Servieren aus der Kälte holen. In groben Stücken in ein hohes Gefäß geben und nochmals mit einem Stabmixer bearbeiten – und zwar solange, bis das Sorbet cremig ist. Nun die gehackte Minze darunterziehen. Schöne Kugeln formen und sofort genießen.

### Tipps:

Frische Himbeeren vor dem Verarbeiten feucht abtupfen, nicht unter fließendem Wasser abbrausen. Sonst geht das Aroma verloren. Wem das nicht reicht, der muss sie in ein kurzes Wasserbad geben.

Eine fixe Variante für alle, die Eis auf Milchbasis wollen: ein halbes Kilo tiefgefrorene Himbeeren leicht antauen lassen, mit 200 Gramm Naturjogurt, etwas Honig und 1 Esslöffel Himbeergeist pürieren. 200 Milliliter steife Schlagsahne und etwas gehackte Minze unterrühren.

Aus Himbeeren lässt sich ebenso Parfait (Halbgefrorenes) machen. Das Typische: Es wird nicht gerührt, damit sich große Eiskristalle bilden. Für 4 Portionen 2 Eigelb und 50 Gramm Puderzucker cremig schlagen, erst 125 Gramm pürierte Himbeeren, dann 125 Milliliter steife Sahne vorsichtig unterrühren. In eine mit Gefrierfolie ausgelegte Kastenform füllen, 4 Stunden gefrieren lassen. Rechtzeitig vor dem Servieren antauen lassen.

test Juli 2011

## Johannisbeer-Risotto mit -Eis

### Für 4 Personen

100 g Risottoreis	100 g Schokolade, weiß	800 g Johannisbeeren, rot
3 Blatt Gelatine	1 Zitrone	1 Orange
1 Vanilleschote	250 g Zucker	20 g Butter
300 ml Johannisbeersaft	700 ml Milch	50 ml Sahne

Die weiße Schokolade zum besseren Hobeln in das Gefrierfach legen. Die Gelatine für fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs halbieren und auskratzen. Die Zitrone zusammen mit der Orange abreiben. 700 Gramm der Johannisbeeren mit 200 Gramm Zucker, dem Mark der halben Vanilleschote, dem Orangen- und Zitronenabrieb und dem Johannisbeersaft aufkochen. Das Ganze fünf Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Anschließend die Johannisbeeren durch ein Sieb passieren, den Saft und das Püree auffangen. Die Gelatine gut ausdrücken, in dem Johannesbeersud auflösen und in einer Eismaschine cremig gefrieren. Die Milch mit dem restlichen Zucker aufkochen und vom Herd ziehen. Nun die Butter in einem Topf schmelzen und den Risottoreis darin anschwitzen. Die Milch nach und nach zugießen und den Reis bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten unter häufigem Rühren weich garen. Die Sahne schlagen. Die übrigen Johannisbeeren waschen, von den Stielen zupfen und unter den Milchreis rühren. Anschließend das Risotto mit der Sahne verfeinern, auf den Tellern verteilen und je eine Kugel Sorbet darauf setzen. Abschließend die Schokolade aus dem Gefrierfach nehmen und über das Risotto hobeln und mit einigen Johannesbeeren garnieren.

Johann Lafer am 30. Juni 2011

## Johanns Kaiserschmarrn

### Für 4 Personen

2 EL Rosinen	3 cl Rum, braun	4 Eier (Kl. M)
125 ml Milch	120 g Mehl	100 g Zucker
1 EL saure Sahne	50 g Butterschmalz	50 g Butter
Puderzucker	Salz	

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Rosinen in dem Rum einweichen. Anschließend die Eier trennen. Die Eigelbe in eine große Schüssel geben und das Eiweiß bis zur Verwendung kalt stellen. Das Eigelb, die Milch, das Mehl, 50 Gramm Zucker und die saure Sahne in eine hohe Schüssel geben und mit einem Stabmixer zu einem glatten Teig mixen. Das Eiweiß und eine Prise Salz mit einem Handrührer steif schlagen. Anschließend den Eischnee mit einem Schneebesen vorsichtig unter den Teig heben. Das Butterschmalz in einer ofenfesten beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig hineingießen. Die eingeweichten Rosinen darauf streuen. Den Schmarrn bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Anschließend die Pfanne auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und den Schmarrn zehn bis 15 Minuten fertig backen. Den Kaiserschmarrn mit zwei Pfannenwendern in Stücke teilen. Die Butter in Flocken sowie den übrigen Zucker darüber verteilen und den Schmarrn damit karamellisieren. Abschließend den Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestreuen, auf Tellern anrichten und servieren.

Horst Lichter am 10. Dezember 2011



# Kaiserschmarrn mit Hüttenkäse und scharfer Mango

## Für 4 Personen

### Mango:

1 – 2 Mango	50 g Zucker	0,2 l Orangensaft
2 TL Ingwer, frisch	1 – 2 TL Anapurnacurry	

### Kaiserschmarrn:

2 Limonen, unbehandelt	6 Eier	160 g Mehl
0,5 l Milch, 1,5%	150 g Hüttenkäse	60 g Zucker
100 g Rosinen in Rum	50 g Mandelblättchen	80 g Butter
Puderzucker	Distelöl	Salz

### Mango:

Den Saft der Limonen auspressen. Die Mango schälen, entkernen und aus den großen Stücken Würfel schneiden, die Reste fein hacken. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen, die Mangoreste und fein gehackten Ingwer zugeben, sirupartig einkochen und fein mixen. Dann mit Curry und Limettensaft würzen und die Mangowürfel darin marinieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

### Kaiserschmarrn:

Die Schale der Limonen abreiben. Die Eier trennen, das gesiebte Mehl mit einer Prise Salz und der Milch glatt rühren. Dann den Hüttenkäse, Eigelb, Limonenabrieb unterrühren, das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und vorsichtig unterheben. In die heiße Pfanne etwas Öl geben und den Teig circa einen Zentimeter hoch einfüllen. Wenn der Teig leicht angegangen ist, die Rosinen und Mandelblättchen einstreuen und den Schmarrn wenden. Dann im vorgeheizten Backofen circa sechs bis neun Minuten fertig backen. Nun den Kaiserschmarrn mit zwei Gabeln zerreißen, Butter zugeben und mit Puderzucker bestreuen. Diesen nun solange in der Pfanne schwenken, bis der Zucker leicht karamellisiert. Kurz vor dem Anrichten gut mit Puderzucker bestreuen und schnell mit der Mango servieren.

### Tipp:

Kocht man für Kinder, sollten die Rosinen in Apfelsaft eingeweicht werden.

Ralf Zacherl am 25. Februar 2011

# Kaiserschmarrn mit Ingwer-Zwetschgen-Röster

**Für 4 Personen**

**Kaiserschmarren:**

30 g Rosinen	50 ml Eiswein	4 Eier
200 ml Milch	1 Päckchen Vanillezucker	150 g Mehl, glatt
60 g Butter	Salz	

**Röster:**

0,5 kg Zwetschgen	1 Zitrone	1 EL Butter
1 EL Zucker	100 g Ingwer, frisch	

**Fertigstellung:**

1 EL Zucker	1 EL Butter
-------------	-------------

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

**Kaiserschmarren:**

Die Rosinen in Eiswein einweichen. Eigelb und Eiweiß trennen. Milch, Eigelb, Salz, Vanillezucker und Mehl glatt rühren. Das Eiweiß zu einem festen Schnee schlagen, die eingeweichten Rosinen und die Mehlmasse vorsichtig unterrühren. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen, die Hälfte des Teigs eingießen und auf der Unterseite anbräunen lassen, umdrehen, ebenfalls anbräunen (der Kern ist noch leicht flüssig), die Masse im vorgeheizten Backofen fünf Minuten ziehen lassen, heraus nehmen und mit einer Gabel in kleine Stücke reißen. Mit der restlichen Butter und der der Teigmasse ebenso verfahren.

**Röster:**

Die Zwetschgen putzen und in Spalten schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. In einer heißen Pfanne Butter, Zucker, grob gehackten Ingwer drei bis vier Minuten ziehen lassen. Mit Zitronensaft ablöschen. Zwetschgen dazugeben und weitere zwei Minuten umrühren. Fertig.

**Fertigstellung:**

In einer heißen Pfanne nun einen Esslöffel Zucker heiß werden lassen und mit einem Esslöffel Butter karamellisieren lassen. Den im Backrohr warm gestellten Kaiserschmarren in die Pfanne geben und mit karamellisiertem Zucker umschwenken. Den Kaiserschmarren auf vier Tellern anrichten und den Zwetschgenröster dazu servieren.

Sohyi Kim am 30. September 2011

# Kalter Stachelbeerkuchen

## Für 12 Stück:

500 g reife Stachelbeeren	200 g Vollkornkekse	80 g Butter
300 g Schmand	1 Vanilleschote	1/2 Biozitrone, Saft, Zesten
1 EL Honig	2 EL Zucker	

Die Butter schmelzen lassen.

Parallel dazu die Vollkornkekse in einen Gefrierbeutel füllen, fein zerbröseln. Dabei kann ein Nudelholz helfen.

Kekse und Butter in eine Schüssel geben, zu einem Teig vermengen. Den Teig in eine Springform (26er Größe) drücken, für kurze Zeit kühlstellen.

Währenddessen die Stachelbeeren waschen, Stiele und Blütenansätze abknipsen. Aus der halben Zitrone den Saft pressen und Zesten von der Schale abreißen – einen Teelöffel voll. Beides zusammen mit dem Honig unter die Beeren mischen, kurz ziehen lassen.

Zum Schmand das Mark der Vanilleschote und einen Esslöffel Zucker geben, cremig rühren. Die Creme auf dem Keksboden verteilen, dann die Stachelbeeren daraufsetzen.

Einen Esslöffel Zucker über die Beeren streuen und den Kuchen gratinieren. Für 3 bis 5 Minuten im Backofen bei Oberhitze oder unter dem Grill überbacken, bis sich eine knusprig-braune Kruste bildet. Aufpassen, dass nichts anbrennt. Im Anschluss servieren.

### Tipps:

Keine Lust auf saure Stachelbeeren? Greifen Sie zu rötlicheren Sorten oder verwenden Sie nur richtig reife Beeren. Denn die reifen haben den höchsten Zuckergehalt unter allen heimischen Beeren.

Wer lieber grüne Sorten verarbeitet, blanchiert die Beeren für wenige Minuten und nimmt mehr Zucker. Die Grünen haben auch eine praktische Seite: Sie halten sich bis zu drei Wochen im Kühlschrank.

Es können auch andere Beeren als Belag dienen. Im August haben etwa Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren und Walderdbeeren Saison. Auch Kirschen kommen infrage. Beim Gratinieren brauchen sie aber unterschiedlich lange.

Als Würze geben dem Kuchen frische Minze, Basilikum oder Zitronenthymian. Einfach vor dem Servieren darüberstreuen.

Geschmacklich unschlagbar und für Konfitüren ein Hit: die Jostabeere, auch Jochelbeere genannt, eine Kreuzung aus Stachelbeere und schwarzer Johannisbeere.

test August 2011

## Karamellierte Apfel-Spalten mit Punsch-Sabayon

### Für 2 Personen

3 Cox-Äpfel	1 unbehandelte Orange	1 unbehandelte Zitrone
1 EL Puderzucker	Puderzucker	1 EL Honig
2 TL Butter	4 Eier	150 ml Orangensaft
100 ml trockener Rotwein	100 ml roter Portwein	1 Vanilleschote
1 Beutel Glühweingewürz		

Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und vom Kerngehäuse befreien. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schote beiseitelegen. Ein bisschen Schale von der Orange und der Zitrone reiben. Anschließend die Apfelspalten mit dem Vanillemark, dem Orangen- und Zitronenabrieb und der Butter unter gelegentlichem Umrühren in einer Pfanne vorsichtig braten. Nun immer wieder mit Puderzucker bestäuben bzw. die Äpfel karamellisieren. Den Rotwein in einem Topf fast aufkochen lassen. Anschließend die ausgekratzte Vanilleschote und den Glühweingewürzbeutel hineingeben. Das Ganze sechs Minuten ziehen lassen und den Beutel und die Schote wieder entfernen. Anschließend den Honig, den Portwein und den Orangensaft hinzugeben, unterrühren und das Ganze dann gut abkühlen lassen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Puderzucker und der abgekühlten Rotweinemischung über einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Die Apfelspalten in ein Dessertglas geben und die Punsch-Sabayon darauf verteilen. Die karamellisierten Apfelspalten mit der Punsch-Sabayon in den Dessertgläsern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 09. Dezember 2011

# Leas Cheesecake mit Zitronen-Soße

**Für 4 Personen**

**Teig:**

1 Ei                                    100 g Spekulatius    100 g Butterkekse  
100 g Butter

**Belag:**

100 g Sahne                    100 g Eiweiß            75 g Zucker  
3 Blatt Gelatine            300 g Frischkäse        Milch

**Soße:**

1 Ei                                    2 Zitronen                150 g Puderzucker  
100 g Butter, weich

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Teig:

Das Ei schaumig schlagen. Die Spekulatius- und Butterkekse mit einer Teigrolle zerdrücken und so lange mit der Butter und dem Ei verkneten, bis der Teig fest genug zum Ausrollen wird. Den Teig auf einem Backpapier dünn ausrollen und im vorgeheizten Backofen für 15 bis 20 Minuten backen, danach auskühlen lassen. Anschließend mit einem Ausstecher (circa 24 Zentimeter Durchmesser) ausstechen und in einen Ring geben.

Belag:

Die Sahne schaumig schlagen. Das Eiweiß und den Zucker zu einem festen Eischnee schlagen. Die Gelatine in Eiswasser einweichen, mit etwas warmer Milch erhitzen und unter den Frischkäse mischen. Danach vorsichtig den Eischnee und die geschlagene Sahne unterheben. Nun die Masse in die Ringform geben und für circa eine Stunde kalt stellen.

Soße:

Das Ei schaumig schlagen. Den Saft der Zitronen auspressen und mit dem Zucker aufkochen und reduzieren. Anschließend vorsichtig die Butter und das geschlagene Ei unterheben. Fertig!

Lea Linster am 15. April 2011

# Lebkuchen mit Punsch-Eis und eingelegten Pflaumen

## Für 4 Personen

### Lebkuchen:

1 Paket Nüsse, gehackt	0,5 Tüte Rosinen	1 Glas Kirschen
0,5 Paket Honigkuchen	325 g Butter	325 g Zucker
325 g Eier	300 g Mehl	0,5 Paket Backpulver
100 g Kuvertüre, flüssig	Lebkuchengewürz	

### Eingelegte Pflaumen:

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

### Eis:

300 ml Portwein	200 ml Rotwein	50 g Zucker
50 g Butter	0,5 Schote Vanille	2 Eier
Glühweingewürz		

### Anrichten:

Kuvertüre, dunkel	Puderzucker
-------------------	-------------

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Lebkuchen:

Die Nüsse, Rosinen und den Honigkuchen zusammen mit den Kirschen und dem Kirschsafte zwei Stunden einlegen. Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben. Die Butter und den Zucker langsam schaumig schlagen. Danach die Eier nach und nach unterrühren. Dann das Mehl und das Backpulver einrühren. Die Schokolade schmelzen und etwas erkalten lassen. Danach einrühren. Zum Schluss das Lebkuchengewürz und die eingelegten Zutaten hinzufügen. Die Masse im vorgeheizten Backofen circa 45 Minuten backen.

Eingelegte Pflaumen:

Stärke mit einem Esslöffel kaltem Wasser anrühren. Zwei Streifen Schale der Orange heraus-schneiden. Den Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Nelken und Orangen-scheiben dazu geben und mit Stärke abbinden. Den Fond dann über die Pflaumen geben.

Eis:

Rotwein und Portwein auf 200 Milliliter reduzieren und anschließend mit Vanille, Glühweinge-würz, Zucker und Eigelb "zur Rose abziehen". Die Masse vom Herd nehmen und in die noch warme Masse die kalte Butter ein mixen. In die Eismaschine geben und gefrieren.

Nelson Müller am 25. November 2011

# Lebkuchen-Tiramisu

## Für 12 Portionen

### Lebkuchenteig:

250 g Mehl	200 g Zucker	1/2 Pack. Backpulver
300 ml Milch	1 EL Kakao	Honig
Öl	Lebkuchengewürz	

### Apfelkompott:

5 Äpfel	100 ml Apfelsaft	Saft einer Zitrone
4 EL Calvados	1 Sternanis	

### MascarponeCrème:

400 g Mascarpone	2 TL Zimt	3 – 4 EL Milch
------------------	-----------	----------------

### Zur Zierde:

2 EL Kakao	2 EL gehobelte Mandeln	1 EL Zimt
------------	------------------------	-----------

Alle Zutaten für den Lebkuchenteig mit einem Handmixer zu einem glatten Teig verrühren. Den Backofen auf gut 200 Grad Celsius vorheizen.

Ein Backblech einfetten, mit etwas Mehl bestäuben. Den flüssigen Lebkuchenteig gleichmäßig darauf verteilen. Im Ofen bei Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene etwa 25 Minuten backen.

Währenddessen das Apfelkompott vorbereiten: Äpfel waschen, schälen, in grobe Stücke schneiden. In kleinem Topf mit Apfel- und Zitronensaft eine Viertelstunde köcheln lassen. Am Ende Calvados hinzugeben. Abkühlen lassen.

Die Mascarpone-Crème mit Zimt und Milch glattrühren. Eine passende Auflaufform für das Tiramisu wählen.

Aus dem noch lauwarmen Lebkuchenteig drei Stücke auf die Größe der Auflaufform zuschneiden.

Jetzt gehts ans Schichten. Streichen Sie eine hauchdünne Schicht Mascarpone-Crème in die Form. Stapeln Sie dann dreimal in dieser Reihenfolge: Lebkuchendeckel, ein Drittel Kompott, ein Drittel Mascarpone. Die letzte Schicht Mascarpone-Crème wird mit Mandeln, Kakao und Zimt dekoriert.

### Tipps:

Tiramisu ist ein typisch italienisches Dessert und stammt aus Venetien. Der Klassiker besteht aus mit Espresso beträufeltem Löffelbiskuit und aus MascarponeCrème, die oben mit Kakao bestreut wird.

Für unser Weihnacht-Tiramisu bieten sich anstelle von Äpfeln auch Orangen an. Diese filetieren, dabei den Saft auffangen. Den Saft mit etwas Cointreau aufkochen und reduzieren, dann den Lebkuchenteig mit dem Sud tränken. Die Orangenfilets auf den Teigstücken verteilen.

Vom gebackenen Lebkuchenteig bleibt meist ein Rest übrig. Er lässt sich luftdicht verpackt gut eine Woche im Kühlschrank aufbewahren und schmeckt prima zu heißer Schokolade oder Tee.

Wer seinen Lieben auch außerhalb der Mahlzeiten etwas bieten will, bestückt die Adventsteller mit Elisen-Lebkuchen. Sie bestehen zu 25 Prozent aus Mandeln, Hasel- oder Walnüssen.

test Dezember 2011

# Limoncello-Tiramisu mit Himbeeren

## Für 4 Personen

### Crème:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt	4 Blatt Gelatine
2 Eier	60 g Puderzucker	250 g Mascarpone
1 – 2 EL Limoncello	100 g Sahne	

### Fertigstellung:

40 g Zucker	100 ml Wasser	200 g Limoncello
1 Biskuitboden, 20 cm	200 g Löffelbiskuits	4 Schalen Himbeeren, (ca. 500 g)

### Himbeermark:

0,5 Zitrone	250 g Himbeeren	2 EL Zucker
-------------	-----------------	-------------

### Mangomark:

1 Mango, groß, reif	0,5 Zitrone	2 EL Zucker
---------------------	-------------	-------------

### Vanillesahne:

150 g Sahne	1 EL Zucker	0,5 Vanilleschote
1 TL Rum		

### Crème:

Die Schale der Orange und Zitrone abreiben. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zwei Eigelb mit der Hälfte des Puderzuckers auf dem Wasserbad hell-schaumig aufschlagen, darauf achten, dass die Temperatur nicht über 80 Grad steigt und vom Herd nehmen. Erst die eingeweichte Gelatine, dann den Mascarpone, Orangen- und Zitronenabrieb und Limoncello hinein rühren. Die Sahne halbsteif schlagen, das Eiweiß mit der anderen Hälfte des Puderzuckers zu einem cremigen, festen Eischnee schlagen. Zuerst die Sahne, dann den Eischnee unter die Mascarponecrème rühren.

### Fertigstellung:

Den Zucker mit dem Wasser aufkochen, auskühlen lassen und mit dem Limoncello vermischen. Den Biskuitboden in einen Tortenring von etwa 24 Zentimeter Durchmesser legen. Mit Löffelbiskuits, die zu dreiviertel Länge abgeschnitten werden umstellen und den Biskuitboden mit der Tränke etwas beträufeln. Ein Drittel der Crème darauf streichen, mit der Hälfte der Himbeeren belegen, ein weiteres Drittel der Crème darauf verteilen, die übrigen Löffelbiskuits in die Tränke tauchen und darauf legen. Die übrige Crème darauf streichen und mit den restlichen Himbeeren belegen. Im Kühlschrank mehrere Stunden durchziehen lassen. Den Ring abnehmen und die Tiramisu-Torte in Stücke schneiden.

### Himbeermark:

Etwa einen Teelöffel Saft der Zitrone auspressen. Die Himbeeren mit Zucker und Zitronensaft mixen und durch ein Sieb streichen.

### Mangomark:

Das Mangofruchtfleisch vom faserigen Stein schneiden. Die Mangostücke schälen und klein schneiden. Die Zitronenhälfte auspressen. Die Mangostücke, den Zitronensaft und den Zucker in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren.

### Vanillesahne:

Die Sahne mit dem Zucker und dem Vanillemark zu einer sämigen Soße schlagen und den Rum hineinrühren. Die Torte mit Himbeermark, Mangomark und Vanillesahne anrichten.

Alfons Schuhbeck am 20. Mai 2011



# Makowki-Mohn-Auflauf, Wodka und Zwerg-Orangen-Kompott

## Für 4 Personen

1 Orange, unbehandelt	5 EL Zucker	2 EL Honig
1 l Milch	250 g Mohn, gemahlen	2 Bittermandel
50 g Aprikosen, getrocknet	100 g Rosinen	150 ml Apfelsaft, naturtrüb
100 g Sahne, geschlagen	100 g Haselnüsse	100 g Walnüsse
3 – 4 Milchbrötchen	2 cl Wodka	4 EL Sahne, sauer
200 g Zwergorangen	1 Sternanis	500 ml Zuckersirup
2 EL Rohrzucker	50 ml Orangensaft	1 Vanilleschote
1 EL Orangenmarmelade, herb		

Die Schale der Orange abreiben. Drei Esslöffel Zucker und Honig in einem Topf schmelzen lassen und mit der Milch aufkochen. Gemahlene Mohn, geriebene Bittermandel sowie Orangenabrieb zufügen. Nochmals aufkochen und pürieren. Die Aprikosen klein würfeln und mit den Rosinen in etwas Apfelsaft einweichen. In die Mohnmasse geben. Die geschlagene Sahne unterheben. In der Zwischenzeit die Haselnüsse und die Walnüsse mit einem Esslöffel Zucker in einer Pfanne karamellisieren, anschließend grob zerkleinern und ebenfalls unter die Masse mengen. Die Zwergorangen waschen, längs vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in kochendem Zuckersirup kurz blanchieren. Den Rohrzucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen und die Kumquats mit Sternanis und der Vanilleschote darin weich garen. Eventuell noch etwas Orangensaft angießen und schlussendlich die Orangenmarmelade unterrühren. Das Weißbrot in fingerdicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter und einem Esslöffel Zucker anrösten. Mit Apfelsaft und Wodka beträufeln. Die noch warme Mohnmilch, Kompott und Brot abwechselnd in Gläser schichten. Kaltstellen und ruhen lassen. Mit einem Klecks saurer Sahne servieren.

Kolja Kleeberg am 01. April 2011

# Marillen-Knödel mit Pralinen-Soße und Haselnuss-Eis

Für 4 Personen

## Marillen:

10 Marillen	0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone, unbehandelt
500 g Weißwein	100 g Zucker	3 Gewürznelken
2 Zacken Sternanis	0,5 Schote Vanille	1 Splitter Zimtrinde
2 Scheiben Ingwer	1 EL Mandeln, geröstet, gehackt	1 EL Pistazien, gehackt
1 EL Walnüsse, gemahlen	1 EL Haselnüsse, gemahlen	3 EL Aprikosenmarmelade
50 g Marzipanrohmasse		

## Ausbackteig:

185 g Mehl	140 ml Weißwein	20 ml Pfirsichlikör
40 ml Öl	4 Eier	40 g Zucker
Öl	Salz	

## Eis:

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

## Pralinensoße:

100 g Kuvertüre, dunkel	100 g Nussnougat	200 g Sahne
1 Prise Ingwer	1 Prise Kardamomsamen	1 cl Rum
1 cl Orangenlikör		

## Garnitur:

0,5 Granatapfel	100 g Himbeeren	Minzezweige
-----------------	-----------------	-------------

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Marillen:

Die Marillen blanchieren und enthäuten. Von der Stielansatz-Seite her aushöhlen, so dass der Kern entfernt ist und in eine passende tiefe Form legen. Jeweils einen Streifen Schale aus der Orange und Zitrone heraus schneiden. Den Weißwein mit Zucker, Nelken, Sternanis, Vanille und Ingwer, Zitronen- und Orangenschale aufkochen lassen und am Siedepunkt zehn Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und kochend heiß über die ausgehöhlten Früchte gießen. Sie sollten mit der Flüssigkeit bedeckt sein. Für zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen. Auskühlen lassen und über Nacht im Sud ziehen lassen. Am nächsten Tag abtropfen lassen und den Sud für die Soße aufbewahren. Für die Füllung zwei marinierte Marillen fein hacken und mit Mandeln, Pistazien, Walnüssen, Haselnüssen und einen Esslöffel Aprikosenmarmelade vermischen. Die Masse in einen Dressierbeutel füllen und die übrigen acht Marillen damit fast voll füllen. Zum Verschließen der Öffnung das Marzipan mit der übrigen Aprikosenmarmelade zu einer glatten Masse verrühren, um die Öffnungen damit glatt zu streichen. In die runde Oberseite der Marillen Zahnstocher stecken und zur besseren Weiterverarbeitung einfrieren. In einen Topf sieben bis zehn Zentimeter hoch Frittierfett auf 190 Grad erhitzen.

Ausbackteig:

Das Mehl mit Weißwein, Pfirsichlikör, Öl und Eigelb glatt rühren. Das Eiweiß mit Salz und Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen und unter die Mehlmasse heben. Die gefüllten, gefrorenen Marillen am Zahnstocher anfassen, die Frucht in den Ausbackteig tauchen, mithilfe des Zahnstochers in die Fritteuse halten, damit der Teig goldbraun anbäckt und auf ein Backblech legen. Alle Marillen nacheinander so vorbereiten und im vorgeheizten Backofen in circa zwölf Minuten heiß durchziehen lassen.

Eis:

Die Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch, die Sahne, das

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

**Pralinensoße:**

Die Kuvertüre klein hacken und mit dem Nougat in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, über die Kuvertüre gießen und mit einem Schneebesen zu einer glatten Soße verrühren. Mit den Gewürzen und dem Alkohol abschmecken.

**Garnitur:**

Die Soße auf Tellern verteilen. Die gebackenen Marillen darauf setzen, die Granatapfelkerne außen herum streuen und je eine Kugel Eis daneben setzen. Mit den frischen Himbeeren und der Minze ausgarnieren.

Alfons Schuhbeck am 09. Dezember 2011

## **Mascarpone-Creme mit gedünstetem Obst**

### **Für 2 Personen**

1 kleine Birne	1 kleiner Apfel	2 violette Feigen
1 unbehandelte Zitrone	1 Zimtstange	1 EL Butter
2 EL Zucker	50 ml Portwein	125 g Mascarpone
100 g Sahnejoghurt	2-3 EL Honig	1 EL gehackte Pistazienkerne

Die Birne und den Apfel abbrausen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Die Feigen mit Schale vierteln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Feigen darin mit der Zimtstange und dem Zucker andünsten. Anschließend die Feigen wieder herausnehmen, beiseite stellen und den Sud mit Portwein ablöschen. Die Birnen und die Äpfel hinzufügen und etwa zehn Minuten mit ziehen lassen. Danach die Zimtstange entfernen und die Feigen wieder hinzufügen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Joghurt und die Mascarpone cremig rühren und mit dem Honig und dem Zitronensaft abschmecken. Das Obst mit der Mascarponecreme in Dessertgläser anrichten und mit den Pistazienkernen garnieren.

Horst Lichter am 14. Dezember 2011

# Mille-feuille von Mascarpone, Himbeeren, Waldmeister-Sorbet

**Für 4 Personen**

**Orangenblätter:**

1 Orange, unbehandelt    100 g Mandeln, gehackt    100 g Zucker  
30 g Mehl    50 g Butter, flüssig

**Mascarpone Crème:**

0,5 Zitrone    100 g Zucker    0,5 Vanilleschote  
2 Eier    170 g Mascarpone    2 Blatt Gelatine  
300 g Sahne

**Waldmeistersorbet:**

750 ml Weißwein    250 ml Läuterzucker    1 Bund Waldmeister  
6 Blatt Gelatine    60 g Glucose    2 Schalen Himbeeren

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Orangenblätter:

Den Saft der Orange auspressen, die Schale abreiben. Mandeln, Zucker, Mehl, Butter und Orangensaft- und Abrieb miteinander verrühren und kalt stellen. Anschließend kleine Kügelchen daraus formen und auf einer Backmatte oder auf Backpapier im vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Wichtig ist, die Kügelchen relativ weit auseinander zu legen, da sie beim Backen stark auseinander laufen.

Mascarpone Crème:

Zitronensaft auspressen. Den Zucker mit dem Mark der Vanilleschote und dem Eigelb im warmen Wasserbad zu einer Crème aufschlagen. Mascarpone mit Zitronensaft und der Ei-Crème verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, erwärmen und unter die Mascarponecreme ziehen. Zum Schluss die Sahne schlagen und ebenfalls unterheben. Im Kühlschrank mindestens fünf Stunden abkühlen lassen.

Waldmeistersorbet:

Den Weißwein und den Läuterzucker zum kochen bringen. Dann den Waldmeister in den kochenden Sud geben und vier Minuten ziehen lassen. Das Ganze durch einen Kaffeefilter passieren. Anschließend die eingeweichte Gelatine und Glucose zugeben und in der Eismaschine frieren. Für das Mille-feuille die Mascarponecreme abwechselnd mit den Himbeeren und den Orangenblättern schichten. Das Sorbet dazu anrichten und nach Belieben garnieren.

Nelson Müller am 17. Juni 2011

## Mini-Panettone mit Schokoladen-Kuvertüre

**Für 4 Personen**

**Panettone:**

10 g Rosinen	50 g Früchte, kandiert	1 Ei
3 EL Zucker	50 g Butter, flüssig	150 g Mehl
7,5 g Hefe	60 ml Vollmilch	1 EL Portwein
0,5 TL Orangenblütenwasser	0,5 TL Malzessenz	2 Walnüsse
20 g Pinienkerne	Butter	Mehl

**Kuvertüre:**

100 g Schokolade, weiß	100 g Bitterschokolade	25 ml Wasser
25 g Butter		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Panettone:

Die Rosinen und die kandierten Früchte getrennt voneinander in lauwarmem Wasser einweichen. Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eigelb mit dem Zucker verquirlen bis es schaumig ist. Flüssige Butter, Mehl, Hefe und Milch unter ständigem Rühren untermischen bis ein glatter Teig entsteht. Danach den Portwein hinzufügen und nochmals durchmischen. Orangenblütenwasser, Malzessenz und die Walnüsse hinzufügen. Das Eiweiß zu einem festen Schaum schlagen und unter den Teig heben. Das Ganze fünf Minuten ruhen lassen. Die Kuchenform mit Butter einfetten und mit Mehl bestreuen. Die Panettone können nach Geschmack kreiert werden. Entweder man nimmt Rosinen, kandierte Früchte, Pinienkerne oder einfach gar nichts. Den Teig zusammen mit den gewünschten Zutaten in die Panettoneformen oder in kleine Backförmchen füllen und für 25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Danach aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Kuvertüre:

Die Schokolade mit Wasser und Butter in eine Schüssel geben und in einer Mikrowelle für 2 Minuten flüssig werden lassen. Durchmischen und wenn gewünscht auf die Panettone geben. Je nach Geschmack mit Walnuss-Eis servieren.

Chakall am 16. Dezember 2011

## Mini-Yorkshire-Puddings

**Für 4 Personen**

Pflanzenöl	2 Eier (Kl. M)	100 g Mehl
100 ml Milch	Salz	

Ofen auf 240 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Je ca.  $\frac{1}{2}$  El Pflanzenöl in die 16 Mulden eines Mini-Muffinblechs geben, sodass der Boden dünn bedeckt ist. Das Muffinblech auf ein Backblech stellen und im oberen Ofendrittel für 10–15 Min. erhitzen, bis das Öl zu rauchen beginnt.

Inzwischen Eier, Mehl, Milch und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren und am besten in einen Messbecher gießen.

Das heiße Muffinblech vorsichtig aus dem Ofen nehmen und die Vertiefungen bis fast zum Rand mit Teig füllen. Das Blech wieder in den Ofen schieben und 10–12 Min. backen, bis die Puddings goldbraun und aufgegangen sind. Auf keinen Fall die Ofentür öffnen.

Die Puddings aus dem Ofen nehmen und sofort aus dem Muffinblech nehmen. Mit Forellencreme servieren.

Tim Mälzer am 17. 12. 2011

## Mysteriöses Mousse mit gegrillter Ananas

### Für 4 Personen

#### Mousse:

1,5 Blatt Gelatine	150 g Nougat, hell	150 g Vollmilchschokolade
4 Eier	2 EL Zucker	400 ml Sahne
Crushed-Ice	Rum, braun	Champagner
Pfeffer, schwarz	Ingwer	Salz

#### Ananas:

1 Ananas	2 Orangen, unbehandelt	2 cl Rum, braun
1 Vanilleschote	1 Scheibe Ingwer	1 EL Rohrzucker
Brandy	Champagner	Pfeffer, schwarz

#### Anrichten:

Hohlkugel, (20 cm dm)	Rauchpfeife	Räuchermehl
Minzezweige		

#### Mousse:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nougat und Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Die Eier mit dem Zucker auf einem zweiten Wasserbad schaumig schlagen. Die Gelatine ausdrücken, in der warmen Ei-Masse auflösen und das Ganze zügig unter die Schokoladen-Nougat-Masse arbeiten. In eine große Schale Crushed Ice geben und dieses salzen. Darauf die Schüssel mit der Mousse geben. Die Sahne kalt aufschlagen und locker unter die nun abgekühlte Nougatmasse heben. Die Mousse mit einem Schuss Rum und Champagner und einer Prise Pfeffer und Ingwer abschmecken. Kühl stellen.

#### Ananas:

Die Ananas schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schale der Orangen abreiben und den Saft auspressen. Mit Rum, Vanille, Ingwer, etwas Brandy und Champagner, Rohrzucker und etwas Pfeffer aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Die Ananasstücke circa zehn Minuten darin marinieren. Anschließend aus der Marinade nehmen, abtrocknen und in einer Grillpfanne anbraten.

#### Anrichten:

Mousse und Ananas in der Hohlkugel schichtweise anrichten. Die Rauchpfeife mit dem Räuchermehl bestücken, anzünden und den Rauch in die Kugel blasen. Sofort verschließen und servieren. Mit Minzezweigen servieren.

Kolja Kleeberg am 27. Mai 2011

# Nadas Käse-Kuchen

## Für 4 Personen

200 g Mehl	325 g Zucker	125 g Butter
2 Päckchen Vanillezucker	4 Eier (Kl. M)	2 TL Backpulver
750 g Magerquark	150 ml Pflanzenöl	1 Zitrone, unbehandelt
2 Päckchen Sahnepuddingpulver	350 ml Milch	1 EL Rum
Salz		

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 150 Grad) vorheizen. Die Springform (Ø 24 Zentimeter) mit 25 Gramm Butter ausfetten. Anschließend das Mehl zusammen mit dem Backpulver, 75 Gramm Zucker, 100 Gramm Butter, einem Päckchen Vanillezucker und einem Ei zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die vorbereitete Springform geben, dabei den Teig auch am Rand hochziehen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die drei übrigen Eier trennen. Den Magerquark mit 150 Gramm Zucker, den drei Eigelben und einem weiteren Päckchen Vanillezucker vermischen. Anschließend die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Das Öl, den Saft der Zitrone, das Sahnepuddingpulver, die Milch und einen Schuss Rum zu der Magerquark-Mischung geben. Alles gut verquirlen und in die Springform füllen. In den Backofen geben und für circa 60 bis 70 Minuten backen. Anschließend die drei Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und dabei den übrigen Zucker einrieseln lassen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen. Das geschlagene Eiweiß auf den vorgebackenen Kuchen geben, mehrfach mit einer Gabel einstechen und zu Spitzen hochziehen. Anschließend weitere 20 Minuten backen. Den fertigen Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Springform lösen, auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 10. Dezember 2011

## Nuss-Palatschinken mit Schoko-Soße

### Für 4 Personen

#### Für den Teig:

250 g Mehl	3 Eier	200 ml Milch
1 TL Zucker	1 TL flüssige Butter	1 Prise Salz
30 ml Mineralwasser	Butterschmalz	

#### Für die Füllung:

80 g ganze Nüsse	100 ml Sahne	40 g gehackte Rosinen
50 g Zucker	2 EL Rum	Orangen-Abrieb
2 EL gehackte Nüsse		

#### Für die Sauce:

100 ml Milch	60 g Schokolade, halbbitter	2 Eigelb
1 EL Kakaopulver	1 EL flüssige Butter	1 EL Zucker
2 EL Rum		

Die ganzen Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann leicht abkühlen lassen und in einem Cutter fein mahlen.

#### Teig:

Aus Mehl, Eiern, Milch, Zucker, flüssiger Butter und Salz einen glatten Teig rühren, eine Stunde ruhen lassen. Kurz vor dem Backen das Mineralwasser unter den Teig rühren. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und nach und nach aus dem Teig dünne Pfannkuchen ausbacken, diese warm stellen.

#### Füllung:

Die Sahne kurz aufkochen, gemahlene Nüsse, Rosinen, Zucker, Rum und Orangenschale hinzugeben und etwa 1 Minute köcheln lassen. Gehackte Nüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Auf jeden Pfannkuchen etwas Füllung und geröstete Nüsse geben und zusammenrollen.

#### Sauce:

Die Milch erwärmen, die Schokolade zerbrechen und in der Milch schmelzen lassen. Zunächst Eigelbe unterrühren, dann Kakao, Butter, Zucker und Rum einrühren und glatt rühren, die Masse sollte leicht binden, jedoch nicht kochen. Die Sauce über die gefüllten Pfannkuchen (Palatschinken) geben.

Vincent Klink 03. November 2011



## Orangen-Mousse im Kokos-Crêpe mit Portwein-Kumquats

### Für 4 Portionen

1 Orange, unbehandelt	200 ml Orangensaft	200 g Schokolade, weiß
150 ml Schlagsahne	4 Eier	50 g Zucker
4 Blatt Gelatine, weiß	125 g Mehl	250 ml Kokosmilch
2 Eier	25 g Butter	2 EL Butterschmalz
250 g Kumquats	1 Sternanis	1 Zimtstange
2 Nelken	1 Vanilleschote	250 ml Portwein, weiß
Puderzucker	Minze	Salz

Für die Mousse die Schale einer Orange fein abreiben. Anschließend die Orange halbieren und den Saft auspressen. Den Orangensaft in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Die Schokolade klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Sahne steif schlagen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Anschließend den Orangensaft zum Eigelb gießen, das Ganze verrühren und über einem heißen Wasserbad dickflüssig-cremig aufschlagen. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Die flüssige Schokolade unterrühren, anschließend die Sahne vorsichtig unterheben. Die Mousse in eine Schüssel füllen und zugedeckt etwa vier Stunden in den Kühlschrank stellen. Für den Crêpes-Teig die Kokosmilch mit den Eiern und 20 Gramm Zucker verquirlen. Das Mehl in eine Schüssel geben und mit der Kokosmilch zu einem glatten Teig verrühren. Mit einer Prise Salz würzen. Zuletzt 25 Gramm flüssige Butter unterrühren. Butterschmalz in einer Pfanne verreiben und nach und nach hauchdünne Crêpes ausbacken. Auf einer Platte abkühlen lassen. Die Kumquats halbieren, dabei die Kerne entfernen. 30 Gramm Zucker in einem Topf schmelzen, Kumquats mit den Gewürzen darin anschwelen. Mit weißem Portwein ablöschen und sirupartig einkochen lassen. Die Mousse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Crêpes mit der Mousse füllen und auf Tellern anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und die Kumquats dazu anrichten. Einige Minzeblätter zur Garnitur darauf verteilen und servieren.

Johann Lafer am 26. November 2011

# Panettone-Küchlein mit Gewürz-Clementinen und -Eis

**Für 4 Personen**

**Gewürzclementinen:**

100 g Zucker	400 ml Orangensaft	1 Gewürznelke
0,5 Stange Zimt	1 Sternanis	1 Pimentkorn
0,5 Vanilleschote	1 TL Speisestärke	4 cl Orangenlikör
12 Clementinen		

**Panettoneküchlein:**

130 g Panettone	70 g Kuvertüre, weiß	100 g Butter, weich
50 g Zucker	5 Eier	50 g Mehl
Puderzucker	Zucker	Butter

**Eis:**

40 g Kardamom	150 g Eigelb	900 ml Milch
100 ml Sahne	150 g Zucker	250 g Kuvertüre, zartbitter

Gewürzclementinen:

Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen. Gewürznelke, Zimt, Sternanis, Pimentkorn und ausgekratztes Vanillemark mit Schote dazugeben. Alles langsam um die Hälfte einkochen lassen. Die Speisestärke mit dem Orangenlikör anrühren, in die Flüssigkeit geben und einmal mit aufkochen lassen. Die Flüssigkeit nicht weiter kochen lassen. Die Clementinen filieren und in eine Schüssel geben. Mit dem noch heißen Fond übergießen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Panettoneküchlein:

Die Panettone in kleine Würfel schneiden. Die Kuvertüre fein zerkleinern und im Wasserbad schmelzen lassen. Die Butter in der Küchenmaschine schaumig schlagen, nach und nach den Zucker einstreuen. Zwei Eier und drei Eigelbe hinzufügen. Die Kuvertüre langsam einlaufen lassen. Das Mehl in die Teigmasse sieben und mit den Panettonewürfeln vorsichtig unterheben. Vier Souffléförmchen (ersatzweise Muffinförmchen) mit Butter einpinseln und mit Zucker austreuen. Die Panettonemasse hinein geben und im vorgeheizten Backofen 15 bis 18 Minuten backen.

Eis:

Den Kardamom in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis er knistert und duftet. Mit Milch und Sahne ablöschen. Den Zucker unterrühren und alles einmal aufkochen. Vom Herd nehmen. Kuvertüre hacken, in die Milch Sahne-Mischung rühren und schmelzen lassen. Das Eigelb in die Eismasse einmischen. Die Mischung circa 30 Minuten durchziehen lassen, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. In einer Eismaschine gefrieren lassen und zum Servieren mit einem Eisportionierer oder Löffel portionieren. Zum Anrichten die Panettoneküchlein aus den Förmchen stürzen, mit Puderzucker bestäuben und auf die Teller anrichten. Die Gewürzclementinen dazu anrichten und mit einer Kugel Eis ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 14. Januar 2011

## Parmesan-Muffins

### Für ca. 24 Stück:

20 g Parmaschinken	$\frac{1}{2}$ TL Fenchelsamen	125 g Mehl
$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver	4 Eier	90 ml Milch
90 ml Olivenöl	100 g geriebener Parmesan	1 TL fein gehackter Thymian
1 TL fein gehackter Rosmarin	Meersalz, Pfeffer	

Parmaschinken sehr fein würfeln, Fenchel im Mörser fein zerdrücken. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Mehl und Backpulver mischen. Eier leicht verschlagen und die Milch und das Öl unterrühren. Die Eiermischung mit dem Mehl verrühren, dann Parmesankäse, Parmaschinken, Fenchel und gehackte Kräuter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die 24 Mulden eines Mini-Muffinblechs mit Papiermanschetten auslegen oder mit etwas Butter bepinseln. Etwa zur Hälfte mit Teig füllen. Die Muffins im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Cornelia Poletto am 08. Oktober 2011

# Passionsfrucht-Margarita mit Kokos-Eis, gebackener Ananas

## Für 4 Personen

### Margarita:

0,5 Zitrone	2 Blatt Gelatine	200 ml Passionsfruchtmark
150 g Läuterzucker	35 ml Tequila	15 ml Orangenlikör
80 ml Wasser		

### Kokoseis:

360 ml Vollmilch	60 g Sahne	50 g Milchpulver
95 g Zucker	35 g Trockenglucose	20 g Invertzucker
260 ml Kokosmark		

### Ananas:

100 g Butter	1 Paket Kataifi	20 g Zucker
1 Stück Babyananas	100 g Läuterzucker	

### Margarita:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Passionsfruchtmark, Läuterzucker, Tequila, Orangenlikör, Zitronensaft und Wasser in einer Schüssel vermischen. Anschließend die ausgedrückte Gelatine mit einem Viertel der Margarita in einem Topf erwärmen bis sich die Gelatine auflöst. Nun den Rest der Margarita unter ständigem Rühren langsam hinzugießen und kalt stellen.

### Kokoseis:

Die Vollmilch und die Sahne in einem Topf aufkochen. Das Milchpulver, Zucker, Trockenglucose und Invertzucker gut vermischen und unter ständigem Rühren langsam zu der aufgekochten Milch geben. Das Ganze noch einmal aufkochen und dann vom Herd nehmen. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist (circa zwei Stunden) das Kokosmark hinzugeben und die Masse pürieren. Anschließend für circa 15 Minuten in der Eismaschine gefrieren lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

### Ananas:

Die Butter zum Schmelzen bringen. Den Kataifi in länglichen Bündeln ausbreiten und mit geschmolzener Butter tränken. Anschließend Zucker darauf streuen. Nun die geschälte und entstrunkte Babyananas in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in den Kataifi einwickeln. Die eingewickelten Scheiben auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech im vorgeheizten Backofen circa zehn Minuten goldgelb backen. Den Läuterzucker über die heißen Kataifi geben.

### Anrichten:

Die Margarita in einer Cocktailschale gießen und eine Nocke vom Kokoseis in die Cocktailschale geben. Die Ananas-Kataifi auf einem Plastikspieß (oder Holz) aufspießen und dekorativ über den Rand der Schale legen.

### Tipp:

Auf Wunsch kann man die Margarita mit Mangowürfel verfeinern. Als Deko können weiße Schokoladendrops bei 200 Grad für circa sieben Minuten geröstet werden. Die Drops zu dem Dessert reichen.

Ali Güngörmüs am 08. Juli 2011

# Pralinen-Mousse mit Mangostanen-Salat

## Für 4 Personen

### Pralinenmousse:

0,5 Limette	40 g Kuvertüre, dunkel	40 g Nougat, dunkel
2 Eier	25 g Zucker	1 Blatt Gelatine
1 TL Rum	1 TL Orangenlikör	165 g Sahne
Zucker		

### Weißer Kaffeeschaum:

100 g Sahne	2 EL Kaffeebohnen	1 TL Zucker
-------------	-------------------	-------------

### Mangostanensalat:

0,5 Zitrone	8 Mangostanen	0,25 Mango, groß, reif
Orangenlikör	Puderrucker	

### Honighippen:

65 g Puderrucker	40 g Butter	30 g Honig
30 g Mehl		

### Garnitur:

4 Zweige Minze	Blattgold
----------------	-----------

#### Pralinenmousse:

Mit einem angeritzten Limettenviertel den Glasrand von vier Martinigläser befeuchten und kopfüber auf einen Teller mit Zucker stellen, damit ein feiner Zuckerrand entsteht. Kuvertüre klein hacken, mit Nougat in eine Stahlschüssel geben und auf einem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Ein Ei und ein Eigelb mit dem Zucker in einen Schlagkessel geben und auf dem heißen Wasserbad zu einer hell-schaumigen Masse aufschlagen. Vom Herd nehmen und mit dem Schneebesen das geschmolzene Schokoladen-Nougat-Gemisch darunter rühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rum und Orangenlikör erwärmen, vom Herd nehmen, die Gelatine ausdrücken, im Alkohol auflösen und in die Schokoladenmasse rühren. Lauwarm abkühlen lassen oder auf kaltem Wasser rühren, bis die Masse lauwarm ist. Die Sahne cremig aufschlagen und unter die Schokoladenmasse heben. Mit der Masse die vier Martinigläser dreiviertel hoch befüllen. Im Kühlschrank auskühlen lassen.

#### Weißer Kaffeeschaum:

Die Sahne mit Kaffeebohnen und Zucker verrühren und über Nacht gekühlt ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und cremig aufschlagen.

#### Mangostanensalat:

Saft der Zitrone auspressen. Von den Mangostanen den Deckel großzügig abschneiden, mit einem kleinen Löffel das Fruchtfleisch heraus nehmen und in die einzelnen Segmente zerteilen. Dabei die großen Kerne entfernen. Die Mango schälen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Mangostanenfleisch mischen. Mit einem Schuss Orangenlikör, Puderrucker und Zitronensaft abschmecken. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

#### Honighippen:

Den Puderrucker mit einem feinen Schneebesen in die zerlassene Butter rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Den Honig hinein geben und wieder rühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Das Mehl hinein rühren und in einen Dressierbeutel mit kleiner runder Lochtülle füllen. Ein Backblech mit einer Backmatte belegen und von der Masse teelöffelgroße Portionen in einem Abstand von mindestens zehn Zentimeter aufsetzen. Im vorgeheizten Backofen circa vier Minuten backen, bis die Hippen schön gebräunt sind. Mit einer Winkelpalette vom Blech nehmen und auskühlen lassen. Die Hippen können in einer Dose trocken einige Tage gelagert werden.

#### Garnitur:

Je einen Löffel Kaffeesahne auf die Pralinenmousse geben, darauf den Mangostanensalat geben und eine Honighippe anlegen. Mit Goldblatt und Minze garnieren.

Alfons Schuhbeck am 16. September 2011

## Preiselbeer-Mousse in der Sesam-Hippe mit Gewürz-Orangen

### Für 4 Personen

200 g Schokolade, weiß	4 Blatt Gelatine, weiß	300 ml Milch
150 ml Schlagsahne	5 Eier (Kl. M)	170 g Zucker
200 g Preiselbeeren	200 g Marzipanrohmasse	2 EL Mehl
50 g Sesamsamen, hell	5 Orangen	2 Sternanis
3 Gewürznelken	1 Stange Zimt	1 Schote Vanille
2 TL Speisestärke	Puderzucker	Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schokolade klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. 200 Milliliter Milch aufkochen. Die Sahne steif schlagen. Vier Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz ebenfalls steif schlagen, dabei langsam 50 Gramm Zucker einrieseln lassen. Die Milch durch ein Sieb zum Eigelb gießen und über einem heißen Wasserbad dickflüssig-cremig aufschlagen. Danach die Gelatine ausdrücken und in der Milch-Eigelb-Crème auflösen. Die flüssige Schokolade und die Preiselbeeren unterrühren. Nun zuerst die Sahne und dann sofort den Eischnee unterheben. Das Mousse in eine Schüssel füllen, Preiselbeeren darauf verteilen, marmorieren und zugedeckt etwa vier Stunden in den Kühlschrank stellen. Für die Hippen das Marzipan klein würfeln und mit einem Ei, dem Mehl, 100 Millilitern Milch und 50 Gramm Zucker in einen hohen Becher geben und mit einem Pürierstab zu einer glatten, fließenden Masse mixen. Den Teig mit Hilfe einer Palette und einer länglichen Schablone (15 cm Länge und 3 cm Breite) gleichmäßig dünn auf ein mit Dauerbackfolie (Silikonmatte) ausgelegtes Backblech streichen und mit Sesam bestreuen. Anschließend im Backofen etwa vier bis fünf Minuten goldbraun backen, herausnehmen, die gebackenen Teigstücke vorsichtig mit einer Palette von der Folie lösen und noch warm in die gewünschte Form legen und abkühlen lassen. Vier Orangen schälen, so dass die gesamte weiße Haut entfernt ist und in Scheiben schneiden. Eine Orange halbieren und auspressen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken auskratzen. 70 Gramm Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Den Sternanis, die Nelken, die Zimtstange und die ausgekratzte Vanilleschote hinzufügen und mit dem Orangensaft ablöschen. Einmal aufkochen lassen, bis sich der Karamell wieder gelöst hat. Etwas Speisestärke mit kaltem Wasser glatt rühren und den Orangensud damit binden. Die Orangenscheiben zugeben, einmal kurz aufkochen und in einer flachen Form auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren die Gewürze entfernen. Mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel Nocken aus der Mousse abstechen und jeweils in ein Hippensegel setzen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben. Die Gewürzorangen mit etwas Sud um die Mousse verteilen und servieren.

Johann Lafer am 05. November 2011

# Pumpkin Pie, Ginger-Cranberry-Kuchen und Maronen-Eis

## Für 4 Personen

### Pumkin Pie:

150 g Mehl	50 g Kürbiskerne, geröstet	3 EL Zucker
100 g Butter, kalt	3 Eier	500 g Kürbis, Butternut
0,25 TL Salz	1 TL Zucker	100 g Zucker
2 TL Ingwer	1 TL Zimt	0,25 TL Muskat
1 Msp. Nelkenpulver	100 g Kondensmilch, gezuckert	600 g Bohnen, rote/weiße
Salz		

### Kuchen:

1 Zitrone, unbehandelt	120 g Cranberries, frisch	2 EL Zucker
100 g Butter	100 g Zucker	2 Eier
2 EL Wasser, heiß	125 g Mehl	0,5 TL Backpulver
2 TL Ingwer	Puderzucker	Salz

### Maroneneis:

1 Zitrone, unbehandelt	250 g Crème-fraîche	200 g Maronenpüree, gesüßt
100 ml Sahne	150 g Zucker	100 g Walnüsse
6 EL Zucker		

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

#### Pumkin Pie:

Aus Mehl, Kürbiskernen, drei Esslöffel Zucker, Butter und einem Ei einen Mürbeteig herstellen. 30 Minuten kalt stellen. Den Kürbis 20 Minuten mit Salz und einem Teelöffel Zucker weich kochen, danach pürieren und auskühlen lassen. Mit 100 Gramm Zucker, geriebenem Ingwer, Zimt, Muskat, Nelkenpulver, restlichen Eiern und Kondensmilch gut vermengen. Den Teig dünn ausrollen und in eine gebutterte Form geben. 15 Minuten mit den Hülsenfrüchten im vorgeheizten Backofen blind backen. Leicht auskühlen lassen und die Hülsenfrüchte entfernen. Die Masse auf den Teigboden verteilen und 30 Minuten bei 180 Grad backen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

#### Kuchen:

Die Schale der Zitrone abreiben. Cranberries mit zwei Esslöffel Zucker aufkochen und fünf Minuten zugedeckt ziehen lassen, abkühlen. Butter, 100 Gramm Zucker, Eier und Wasser schaumig schlagen, salzen. Mehl, Backpulver, geriebenen Ingwer und Zitronenabrieb dazu geben. In vier gebutterte Gläser verteilen. Zum Schluss die Cranberries darauf verteilen. Die Gläser auf ein Blech geben und bei 180 Grad circa 35 Minuten backen.

#### Maroneneis:

Den Saft der Zitrone auspressen. Crème-fraîche, Maronenpüree, Sahne und 150 Gramm Zucker in einem hohen Behälter fein pürieren und in einer Eismaschine gefrieren. Die Walnüsse grob hacken. Sechs Esslöffel Zucker karamellisieren. Die Nüsse dazu geben, mischen, auf Backpapier auskühlen lassen, fein hacken und am Schluss zum Eis geben. Die Kuchen und das Eis zusammen anrichten.

Andreas C. Studer am 28. Oktober 2011

## Quark-Auflauf mit exotischen Früchten

### Für 2 Personen

1 Nashibirne	4 Rambutan	4 Physalis
1 Mango	1 Papaya	1 Babyananas
2 Eier	50 g Puderzucker	1 unbehandelte Zitrone
1 Vanilleschote	125 g Magerquark	20 g Zucker
1 TL Butter	20 g Pecannüsse	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit 30 Gramm Puderzucker schaumig schlagen. Die Zitronenschale abreiben, die Vanilleschote halbieren und von einer Hälfte das Mark herauskratzen. Das Vanillemark mit der Zitronenschale zum Eigemisch dazugeben und den Quark unterrühren. Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen. Die Hälfte des Eischnees unter die Quarkmasse rühren und den Rest vorsichtig unterheben. Die Auflaufformen mit Butter ausfetten. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, anschließend klein hacken und in die Auflaufformen streuen. Das Obst putzen, die Mango, die Papaya, die Babyananas und die Nashibirne schälen, die Rambutan von der Schale befreien, entkernen und alles in mundgerechte Stücke schneiden. Die Obstmischung in den Auflaufformen verteilen und mit der Quarkmasse bedecken. Das Ganze etwa 15 Minuten goldbraun backen. Den Auflauf auf Tellern anrichten und mit dem übrigen Puderzucker garnieren.

Johann Lafer am 08. Juli 2011



# Quark-Knödel in Kürbiskern-Schmelze mit Aprikosen-Ragout

## Für 4 Personen

130 g Butter	130 g Zucker	1 EL Vanillezucker
1 Prise Zimt	1 Prise Salz	2 Eier
250 g Magerquark	60 g Speisestärke	2 Zitronen, unbehandelt
100 g Zwieback	50 g Mandeln, gemahlen	1 Orange, unbehandelt
80 g Löffelbiskuits	80 g Kürbiskerne	2 EL Puderzucker
500 g Aprikosen	20 g Ingwer	50 ml Weißwein
1 Schote Vanille	Minze, zur Garnitur	1 Prise Zucker
Salz		

80 Gramm Butter mit 80 Gramm Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen und mit einer Prise Salz und Zimt würzen. Die Eier trennen. Eine Zitronenhälfte halbieren und auspressen. Den Zwieback in einer Küchenmaschine fein mahlen. Nun die Eidotter, den Quark, die Stärke, den Zitronensaft, die Zitronenschale, den gemahlene Zwieback und die Mandeln zu der Butter-Zucker-Mischung geben und unterrühren. Anschließend aus der Quarkmasse tischtennisgroße Knödel formen. Die Orange und die übrige Zitrone von der Schale befreien. Danach Wasser mit der Orangen- und Zitronenschale in einem großen Topf zum Sieden bringen und mit etwas Zucker und Salz würzen. Die Knödel hineingeben und sieben Minuten darin ziehen lassen. Das Löffelbiskuit zerbröseln. Die Kürbiskerne fein hacken und mit den Biskuitbröseln in einer Pfanne anrösten. Die übrige Butter zugeben, schmelzen lassen und unter die Brösel rühren. Den Puderzucker darüber verteilen und alles gut mischen. Die Knödel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in der Kürbiskernschmelze wenden. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Aprikosen waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Den restlichen Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Den Ingwer schälen, fein reiben und zum Zucker geben. Das Vanillemark zugeben, alles mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Die Aprikosenspalten zufügen, unter den Sud schwenken und abkühlen lassen. Das Aprikosenragout mit den Knödeln auf Tellern servieren und mit frischer Minze garnieren.

Johann Lafer am 03. September 2011

## Rhabarber aus dem Ofen mit Blutorange und Ingwer-Joghurt

### Für 2 Personen

200 g Rhabarber	2 Blutorangen	220 g Kristallzucker
1 Vanilleschote	100 ml Orangensaft	20 ml Bitterorangenlikör
300 ml Joghurt	2 EL eingelegter Ingwer	1 EL Ahornsirup
100 ml Schlagsahne	1 Blatt Gelatine	Stärke

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gelatine in Wasser auflösen. Den Rhabarber schälen und dritteln. 200 Gramm Zucker mit der Vanilleschote mixen. Den Rhabarber auf einem Backblech verteilen, mit acht Esslöffeln vom Vanillezucker bestreuen und mit 50 Millilitern Orangensaft und dem Cointreau übergießen. Anschließend das Backblech für 20 Minuten in den Backofen geben. Die Blutorangen schälen, die Filets herausschneiden und den Saft dabei auffangen. Den übrigen Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit dem aufgefangenen Saft und dem übrigen Orangensaft ablöschen und etwas reduzieren. Anschließend mit der aufgelösten Stärke binden. Das Ganze etwas abkühlen lassen, die Filets unterheben und auf den Rhabarber geben. Den Joghurt mit dem Ingwer und dem Ahornsirup pürieren und durch ein Sieb passieren. Anschließend gemeinsam mit der Sahne und der aufgelösten Gelatine in einen Sahnespender geben und auf den Rhabarber sprühen. Den Rhabarber mit dem Ingwerjoghurt auf Tellern anrichten und servieren.

Kolja Kleeberg am 13. Mai 2011

# Rhabarber-Strudel mit Rhabarber-Sorbet und Vanille-Schaum

## Für 4 Personen

700 g Rhabarber	1 Zitrone, unbehandelt	250 g Magerquark
2 Schoten Vanille	5 Eier, frisch	2 EL Mandeln, gemahlen
125 g Butter, kalt	4 Blätter Strudelteig	150 g Mehl
0,5 TL Zimt	385 g Zucker	2 Blatt Gelatine, weiß
3 cl Grenadine	8 cl Pflaumenwein	Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 300 Gramm Rhabarber waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schale einer Zitrone fein abreiben, den Saft pressen und beiseite stellen. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Ein Ei trennen. Den Quark mit dem Rhabarber, dem Vanillemark, der Zitronenschale, dem Eigelb und den gemahlten Mandeln mischen. 50 Gramm Butter schmelzen. Ein Strudelblatt mit etwas flüssiger Butter einstreichen und ein zweites Blatt darauflegen. Die Teigfläche in sechs gleich große Rechtecke teilen. Auf jedes Teigstück knapp unterhalb der Mitte jeweils etwas Quarkcreme verteilen und längs zu sechs Röllchen aufrollen. Die Enden links und rechts fest zusammendrücken. Auf die gleiche Weise die übrigen Strudelblätter mit der restlichen Quarkfüllung zu sechs weiteren Röllchen verarbeiten. Die Strudelröllchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mehl mit Zimt und jeweils 75 Gramm Zucker und Butter zu Streuseln verkneten. Die Röllchen mit flüssiger Butter bestreichen und die Streusel darüber streuen. Im Ofen circa 25 bis 30 Minuten backen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben. Für das Rhabarber-Sorbet die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 250 Milliliter Wasser mit 250 Gramm Zucker aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Den restlichen Rhabarber schälen und klein schneiden. Die Rhabarberstücke in dem Zuckersirup weichkochen. Die Gelatine ausdrücken, im Sirup auflösen und abkühlen lassen. Den zuvor beiseite gestellten Zitronensaft und die Grenadine zugeben. Mit einem Pürierstab fein pürieren und das Ganze durch ein Sieb streichen. Danach in der Eismaschine cremig gefrieren. Für den Vanilleschaum vier Eier trennen. 60 Gramm Zucker und die Eidotter in eine große Schüssel geben. Die zweite Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Das Mark mit dem Pflaumenwein zu dem Eigelb geben und alles gut verrühren. Die Schüssel über ein leicht siedendes Wasserbad stellen und die Ei-Masse dickschaumig aufschlagen. Danach die Schüssel vom Wasserbad nehmen und noch kurz weiter schlagen, damit der Vanilleschaum nicht stockt. Die Strudel jeweils mit einer Kugel Rhabarber-Sorbet und etwas Vanilleschaum servieren.

Johann Lafer am 30. Juli 2011

## Süße Beeren-Suppe mit Buttermilch-Würfeln

### Für 4 Personen

100 ml Buttermilch	1 TL Süßstoff, flüssig	1 Zitrone
3 Blatt Gelatine	150 g Sahne	600 g Beeren, gemischt
3 EL Streusüße	1 Vanilleschote	200 ml Sekt, extra trocken
Minze		

Die Zitrone halbieren und auspressen, anschließend die Gelatine in Wasser einlegen. Die Hälfte der Buttermilch zusammen mit dem Süßstoff sowie dem Zitronensaft in einem Topf erwärmen. Die Gelatine gut ausdrücken, in den Topf geben und darin gut auflösen. Nun die restliche Buttermilch zufügen und das Ganze abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben, sobald die Buttermilch zu gelieren beginnt. Das Ganze in eine flache Schale umfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen. In der Zwischenzeit die Beeren waschen, putzen und klein schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Anschließend zwei Drittel der Beeren mit der Streusüße und dem Vanillemark im Mixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Den Sekt unterrühren. Die Minze abbrausen, abtupfen und schneiden. Die restlichen Beeren auf Tellern verteilen und die Suppe darüber schöpfen. Die Buttermilchmousse in Würfel schneiden und in die Suppe legen. Das Ganze mit der Minze bestreuen und kalt servieren.

Johann Lafer am 24. September 2011

## Sahne-Creme auf gedünstetem Apfel

### Für vier Personen

4 Äpfel, klein, süß-sauer	120 g Zucker	200 ml Weißwein
1 Stange Zimt	4 Eier	1 Schote Vanille
2 EL Zucker	2 EL Rum	100 ml Sahne
10 Amarettini-Kekse		

100 Gramm Zucker mit der Zimtstange und dem Weißwein in einem Topf zum Kochen bringen. Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen und in feine Spalten schneiden, anschließend zu dem Sud geben und bei geschlossenem Deckel weich dünsten. Die Eier trennen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Die Sahne steif schlagen. Nun die Eidotter mit dem restlichen Zucker und dem Vanillemark schaumig rühren und unter die geschlagene Sahne heben. Nach Belieben mit etwas Rum abrunden und kühl stellen. Die Amarettini-Kekse fein zerbröseln. Die gedünsteten Apfelspalten in Dessertschalen verteilen, die Crème daraufgeben und mit den Amarettini bedecken.

Horst Lichter am 15. Januar 2011



## Schnelles Schwarzwälder-Kirsch-Törtchen

### Für 4 Personen

125 g Mehl	2 TL Backpulver	2 EL Kakaopulver
120 g Zucker	2 Päckchen Vanillezucker	1 Prise Salz
2 cl Kirschwasser	3 Eier (Kl. M)	3 EL Pflanzenöl
80 g Crème-fraîche	250 ml Milch	150 g Sauerkirschen
200 g Sahne	2 EL Schokospäne, edelbitter	12 Kirschen

Den Backofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Kakaopulver, dem Zucker, einem Päckchen Vanillezucker sowie einer Prise Salz gut vermischen. Die Crème-fraîche glattrühren, das Öl einrühren und die Eier, die Milch sowie das Kirschwasser unter Rühren hinzufügen. Anschließend die Mehlmischung nach und nach in die Eiermasse einrühren. Nun die Kirschen gut abtropfen lassen und unter den Teig heben. Die Papierförmchen in die Mulden eines Muffinbleches setzen und den Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen circa 25 bis 30 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und auskühlen lassen. Die Sahne mit dem zweiten Päckchen Vanillezucker steif schlagen. Abschließend die Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und mittig auf die Muffins drapieren. Mit Schokospänen und jeweils einer Kirsche garnieren und servieren.

Horst Lichter am 12. November 2011

# Schokoladen-Kuchen mit Ingwer und Himbeer-Sabayon

**Für 4 Personen**

**Schokoladenkuchen:**

0,5 Orange, unbehandelt	125 g Butter	60 g Puderzucker
5 Eier	110 g Zartbitterschokolade 70%	1 TL Ingwer, gemahlen
1 EL Ingwer, kandiert	0,5 Schote Vanille	100 g Mehl
4-6 Ingwertrüffel	Salz	

**Schokoladensoße:**

200 g Kuvertüre, dunkel	200 g Sahne	Ingwer, gemahlen
Kardamomsamen, gemahlen		

**Himbeersabayon:**

70 ml Prosecco	30 g Zucker	2 Eier
0,25 Blatt Gelatine	150 g Himbeermark	1 EL Granatapfelsirup, süß
0,5 Zitrone	1 EL Granatapfelkerne	

**Anrichten:**

200 g Himbeeren	Minzezweige	Ingwertrüffel
-----------------	-------------	---------------

Den Backofen auf 180 bis 200 Grad vorheizen.

Schokoladenkuchen:

Etwa eine Messerspitze Schale der Orange abreiben. Die Butter mit Puderzucker schaumig rühren. Zwei Eigelbe und drei Eier nach und nach zugeben. In der Zwischenzeit die Schokolade in einer Schüssel auf dem Wasserbad schmelzen lassen, dabei soll sie nicht wärmer als 50 Grad werden. Die Schokolade mit den Gewürzen und dem klein gehackten Ingwer unter die Buttermasse rühren und das gesiebte Mehl unterheben. Die Masse in gebutterte und gezuckerte Förmchen dreiviertel voll füllen, je einen Ingwertrüffel hineindrücken und bis zum Gebrauch in den Kühlschrank stellen. Die Schokoladenkuchen etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Schokoladensoße:

Die Kuvertüre klein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, über die Kuvertüre gießen und mit einem Schneebesen zu einer glatten Schokoladensoße verrühren. Mit den Gewürzen abschmecken.

Himbeersabayon:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Prosecco, Zucker und Eigelb zur Bindigkeit (75 bis 78 Grad) schaumig aufschlagen, die ausgedrückte Gelatine zugeben und auf Eiswasser kalt rühren. Das Himbeermark zugeben und mit Zitronensaft abschmecken.

Anrichten:

Die Sabayon in tiefe Teller verteilen, den Kuchen stürzen und in die Mitte setzen. Die Schokoladensoße darüber geben und mit frischen Himbeeren, Ingwertrüffeln und je einem Minzezweig garnieren.

Alfons Schuhbeck am 09. September 2011

# Schokoladen-Mousse auf Himbeer-Granatapfel-Soße, Quitten

## Für 4 Personen

### Mousse:

180 g Kuvertüre, zartbitter    2 Eier    1 – 2 TL Rum  
1 – 2 TL Weinbrand    400 g Sahne

### Soße:

200 g Himbeeren    2 EL Granatapfelsirup    0,5 Zitrone

### Quitten:

1 Orange    0,5 Zitrone    40 g Zucker  
75 ml Weißwein    2 – 3 EL Portwein, weiß    75 ml Prosecco  
0,25 Rinde Zimt    0,25 Schote Vanille    1 Quitte, groß  
1 TL Speisestärke    1 TL Fenchelkörner    1 TL Puderzucker  
Apfelsaft

### Anrichten:

Schokoladenstäbchen    Minzspitzen    Blattgold

#### Mousse:

Die Kuvertüre klein hacken, in eine Edelstahlschüssel geben und auf dem Wasserbad auflösen. Ein Ei und ein Eigelb in einen Schlagkessel geben, über heißem Wasserdampf hellschaumig aufschlagen, die Kuvertüre hinein rühren und vom Wasserbad nehmen. Rum und Weinbrand in die Schokoladenmasse rühren. Die Sahne cremig aufschlagen und unter die Schokoladenmasse heben. In eine Schüssel füllen und zugedeckt zwei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

#### Soße:

Die Himbeeren mit dem Granatapfelsirup pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Fruchtmarm mit einigen Tropfen Zitronensaft und gegebenenfalls noch ein wenig Sirup abschmecken.

#### Quitten:

Den Saft der Orange und der Zitrone herauspressen. Den Zucker in einen Topf streuen und bei mittlerer Hitze bernsteinfarben karamellisieren lassen. Mit Zitronen- und Orangensaft ablöschen. Weißwein, Portwein und Prosecco dazu geben. Zimt und Vanille einlegen und einige Minuten leicht köcheln lassen, bis sich der Karamell gelöst hat und vom Herd ziehen. Die Quitte schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Mit einem Schuss Apfelsaft in den Sud geben und bei kleiner Hitze in etwa 15 Minuten weich kochen. Auf einem Sieb abgießen und die Gewürze entfernen. Den Quittensaft aufkochen lassen, die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und nach und nach unter den Quittensaft rühren, zwei Minuten leise köcheln lassen, die Quitten dazu geben und auskühlen lassen. Den Fenchel in einer Pfanne bei milder Temperatur schonend erhitzen, den Puderzucker darüber stäuben, schmelzen lassen und sofort aus der Pfanne nehmen. Den Fenchel in das Quittenragout streuen.

#### Anrichten:

Aus dem Mousse mit einem großen Esslöffel Nocken ausstechen und auf Dessertteller setzen. Den Löffel dabei zwischendurch in heißes Wasser tauchen. Mit einem Holzstäbchen jeweils ein klein wenig Blattgold auf das Schokomousse setzen. Die Himbeer-Granatapfel-Soße außen herum träufeln, die Quittenwürfel dazwischen setzen und mit Schokoladenstäbchen und Minze garnieren.

Alfons Schuhbeck am 18. Februar 2011



# Schwarz-weiße Verführung

## Für 4 Personen

### Dunkle Schokoladenmousse:

150 g Schokolade, 70%            4 Eier, frisch            1 EL Zucker  
200 g Schlagsahne

### Weißer Schokoladenmousse:

0,5 – 1 Blatt Gelatine            200 g Schokolade, weiß    75 g Joghurt  
125 g Schlagsahne            1 EL Zucker

### Himbeersoße:

600 g Himbeeren, frisch            0,5 Zitrone            Zucker  
Piment-d'Espelette

#### Dunkle Schokoladenmousse:

Die Schokolade zerbröckeln und in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen und danach abkühlen lassen. Das Eiweiß und den Zucker zu einem schönen festen Schnee schlagen und unter die flüssige Schokolade heben. Die Sahne halb fest schlagen und unter die Schokoladen-Masse heben.

#### Weißer Schokoladenmousse:

Die Gelatine in kaltem Wasser quellen. Die weiße Schokolade zerbröckeln und im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Darunter den Joghurt rühren. Nun die Gelatine ausdrücken und mit zwei Esslöffel Sahne in einer kleinen Kasserolle vermengen, bis sich die Gelatine auflöst und nicht mehr klumpt. Die Mischung in die flüssige, abgekühlte Schokolade rühren. Die restliche Sahne steif schlagen und ebenfalls unter die Masse heben. Die weiße Mousse in die Herzförmchen füllen und anschließend zum Kühlen in den Kühlschrank stellen. In die herzförmigen Schälchen zuerst die dunkle Mousse bis zur Hälfte füllen, dann folgt die weiße Mousse. Das Ganze circa eine halbe Stunde kalt stellen.

#### Himbeersoße:

Die Hälfte der Himbeeren mit etwas Zucker und ein paar Tropfen Zitronensaft pürieren und durch ein Haarsieb drücken. Noch einmal mit etwas Zucker abschmecken und eventuell etwas Piment d' Espelette als Scharfmacher dazu geben. Das Ganze mit den frischen Himbeeren und der Himbeersauce dekorieren und wieder kalt stellen oder gleich servieren.

Lea Linster am 11. Februar 2011

## **Toffee-Creme mit Mango und Amarettini**

### **Für 2 Personen**

50 g Amarettini	1 Vanilleschote	1 Mango
100 ml Vollmilch	150 ml Sahne	2 EL Butter
2 Eier	50 g Zucker	50 g Stärke
1 Prise Salz	Chili	

Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und den Zucker in einem Topf karamellisieren. Die Stärke mit zwei Esslöffeln Milch anrühren. Die Sahne zusammen mit der Butter zum Zucker geben und alles zum Kochen bringen. Die Eier trennen, die Eigelbe mit einer Prise Salz verschlagen und die heiße, aber nicht mehr kochende Sahne hinzufügen. Mit der Milch und der Vanille nochmals aufkochen lassen und mit der angerührten Stärke abbinden. Auf dem Herd nochmal zum Kochen bringen, durch ein feines Sieb passieren und in die Gläser abfüllen. Abkühlen lassen. Die Mango schälen und aus dem Fruchtfleisch etwa zwei Esslöffel Mango in Würfel schneiden und beiseite stellen. Den Rest mit 3-4 EL Olivenöl pürieren und mit Chili würzen. Die Amarettini in einem Gefrierbeutel grob zerkleinern. Die Toffee-Crème in ein Dessertglas geben und das Mangopüree und die Mangowürfel darauf schichten. Mit den Amarettinis garnieren und servieren.

Kolja Kleeberg am 14. Januar 2011

## **Topfen-Nockerl mit Gewürztraminer-Sabayon**

### **Für zwei Personen**

1 unbehandelte Orange	50 g Weißbrotwürfel, ohne Rinde	75 g Semmelbrösel
250 g Quark	15 g Mehl	3 Eier
60 g Butter	20 g flüssige Butter	1 Zweig Minze
80 ml Gewürztraminer	60 g Zucker	1 Prise Salz
1 TL Zimt	1 EL Vanillezucker	Puderzucker

Wasser in einem Topf erhitzen. Den Quark mit einem Ei, 25 Gramm Zucker, der flüssigen Butter, den Weißbrotwürfeln und dem Mehl zu einem Teig kneten. Anschließend mit Salz, einer Prise Zimt und dem Vanillezucker abschmecken und den Teig etwa 25 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit Hilfe eines Eisportionierers Bällchen abstechen, in den Händen rund rollen und in leicht siedendem Wasser etwa acht Minuten garen. Für die Schmelze die Butter in einer Pfanne schmelzen, einen Esslöffel Zucker, die Semmelbrösel und den übrigen Zimt zugeben und unter Rühren goldgelb anrösten. Für die Sabayon die übrigen Eier trennen und die Eigelbe mit dem restlichen Zucker in eine große Schlagschüssel geben. Die Orangenschale abreiben. Den Wein sowie die Orangenschale zugeben und alles gut verrühren. Anschließend über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen und weiß werden lassen. Abschließend vom Wasserbad nehmen und noch eine weitere Minute weiterschlagen, damit das Eigelb nicht gerinnt. Die fertigen Nockerl aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in der Schmelze wenden. Die Nockerl auf Tellern anrichten und mit Puderzucker, der Sabayon sowie mit der Minze garnieren.

Johann Lafer am 19. Januar 2011

# Trilogie aus Dörrobst, Quark-Joghurt, Pumpernickel

**Für 4 Personen**

**Pumpernickel-Crumble:**

50 g Pumpernickel                      50 g Nüsse, gehackt      1 EL Zucker

**Dörrobstkompott:**

4 Feigen                                      1 Vanilleschote              10 Datteln  
1 EL Zucker                                  5 cl Rotwein                  0,5 TL Weizenstärke  
0,5 Zitrone

**Eis:**

0,5 Zitrone, unbehandelt      100 ml Sahne                  100 ml Joghurt  
100 ml Quark                              2 – 3 EL Zucker

Pumpernickel-Crumble:

Den Pumpernickel in feinste Würfel schneiden und mit den gehackten Nüssen in eine beschichtete Pfanne geben. Mit dem Zucker bestreuen und langsam unter stetigem Rühren den Zucker karamellisieren lassen. Parallel dabei die Nüsse und den Pumpernickel rösten, so dass karamellisierte Brot-Nuss-Brösel entstehen. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Dörrobstkompott:

Von den Feigen das obere Stück abschneiden und die Feigen nun einschneiden. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und für das Eis beiseite stellen. Die ausgekratze Vanilleschote in vier Stücke schneiden und vier Feigen damit spicken. Im vorgeheizten Backofen auf einem Teller abgedeckt mit Alufolie circa 18 Minuten schmoren. Die getrockneten Datteln in feine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen, mit Rotwein ablöschen und diesen um zweidrittel einkochen lassen. Nun mit etwas in Wasser angerührten Weizenstärke leicht sämig abbinden, abkühlen lassen und die gewürfelten Dattelstücke hineinlegen. Kurz ziehen lassen und gegebenenfalls mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Eis:

Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Sahne, Joghurt und Quark zusammen mit etwas Zitronenabrieb, sowie Zitronensaft und dem Mark der Vanille abschmecken und mit Zucker in der Eismaschine zu einem cremigen Eis frieren. Zum Anrichten die Rotweindatteln auf dem Teller verteilen, die Pumpernickel-Nuss-Brösel ebenfalls darauf setzen, eine Nocke von dem Eis abstechen und die geschmorten Feigen daneben setzen.

Alexander Herrmann am 21. Januar 2011

# Vanille-Nidlewähe, dazu Mamas Rhabarber-Erdbeer-Eis

**Für 4 Personen**

**Teig:**

200 g Mehl	0,5 TL Salz	100 g Butter, kalt
4 EL Milch	Mehl	

**Vanille-Nidlewähe:**

1 Teig-Rezept	1 Zitrone, unbehandelt	350 ml Sahne
2 Eier	1 EL Maisstärke	4 EL Zucker
1 Vanilleschote	Puderezucker	Salz

**Rhabarber-Wähe:**

1 Teig-Rezept	4 Stangen Rhabarber	200 ml Sahne
2 Eier	1 EL Maisstärke	0,5 Vanilleschote
4 EL Zucker	Puderezucker	

**Rhabarber-Erdbeereis:**

200 g Erdbeeren	3 Stangen Rhabarber	5 EL Zucker
200 g Crème-fraîche	150 ml Sahne	

Teig:

Das Mehl mit Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in Stücke scheiden, dazu geben und zwischen den Handflächen zu einer krümeligen Masse verreiben. Die Milch dazu geben und zu einem Teig zusammenfügen. Den Teig flach drücken und auf Mehl drei Millimeter dünn, rund ausrollen. In ein gefettetes Blech (32 Zentimeter Durchmesser) legen und Rand andrücken. Mit einer Gabel dicht einstechen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Vanille-Nidlewähe:

Die Schale der Zitrone abreiben und etwa einen Teelöffel Saft auspressen. Sahne, Eier, Zitronenabrieb- und Saft mit Maisstärke, Zucker, Vanillemark und Salz luftig schlagen. Auf den Teigboden gießen. Im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen. Auf ein Gitter geben und auskühlen lassen. Mit Puderezucker bestreuen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Rhabarber-Wähe:

Den Rhabarber putzen, längs halbieren und in einen Zentimeter große Stücke schneiden. Auf den Teig verteilen. Sahne, Eier, Maisstärke, Vanillemark und Zucker luftig schlagen. Auf die Rhabarberstücke verteilen. Im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen. Auf ein Gitter geben und auskühlen lassen. Mit Puderezucker bestreuen.

Rhabarber-Erdbeereis:

Die Erdbeeren und die Rhabarberstangen mit Zucker aufkochen und zehn Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Pürieren und vier Esslöffel der Masse beiseite stellen. Den Rest mit Sahne und Crème-fraîche mischen und in der Eismaschine gefrieren. Die Wähen mit dem Eis anrichten und mit etwas Fruchtpüree umsprengeln.

Andreas C. Studer am 06. Mai 2011

# Weißer Kaffee-Crème-brûlée mit Feigen-Kompott, Mango-Eis

## Für 4 Personen

200 ml Milch	500 ml Schlagsahne	50 g Kaffeebohnen
6 Eier (Kl. M)	1 EL Vanillezucker	200 g Zucker
6 Feigen, frisch	40 g Honig	2 Vanilleschoten
0,5 TL Lavendelblüten	250 ml Portwein, rot	2 TL Speisestärke
50 g Zucker, braun	100 ml Wasser	200g Naturjoghurt
1 Zitrone, unbehandelt	2 Mangos, reif	

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Milch, die Sahne sowie die Kaffeebohnen in einen Topf geben, aufkochen und alles eine Stunde ziehen lassen. Die Eier trennen. Die Eidotter mit Vanillezucker und 100 Gramm Zucker in einer großen Schlagschüssel verrühren. Nun die Kaffee-Sahne unter ständigem Rühren durch ein Sieb zu den Eiern geben. Über einem heißen Wasserbad rühren, bis die Masse bindet (etwa bei 75 Grad). Anschließend durch ein Sieb in eine gekühlte Schüssel gießen. Die Kaffee-Crème in vier tiefe ofenfeste Schalen (à circa 250 Milliliter) verteilen und in eine flache Ofenform stellen. Soviel heißes Wasser in die Form füllen, dass die Förmchen zu zwei Dritteln im Wasser stehen. Im Backofen auf der untersten Schiene 70 bis 80 Minuten garen. Abkühlen lassen.

Für das Mangoeis den übrigen Zucker mit 100 Millilitern Wasser aufkochen. Eine Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit einem Messer herauskratzen und das Vanillemark hinzufügen. Die zwei Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und pürieren. Mit dem Zuckersirup sowie dem Joghurt mischen. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Nach Belieben die Mangomasse mit Zitronensaft abschmecken und anschließend in einer Eismaschine cremig gefrieren.

Die Feigen waschen und vierteln. Die zweite Vanilleschote längs aufschneiden und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Den Honig in einer Pfanne aufschäumen, das Vanillemark und die Lavendelblüten zugeben. Mit dem Portwein ablöschen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Abschließend die Feigenviertel zugeben, einmal kurz aufkochen lassen und die Feigen darin schwenken. Vor dem Servieren die Crème brûlée gleichmäßig mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Die Feigen und das Mango-Eis in Schälchen zur Kaffee-Crème anrichten und servieren.

Johann Lafer am 22. Oktober 2011

# Yorkshire-Pudding

## Für 4 Personen

150 ml Milch	2 Eier (Kl. M)	130 g Mehl
Salz	12 El neutrales Öl	

Ein Muffinblech auf ein Backblech geben und im heißen Ofen bei 220 Grad vorheizen. Milch, Eier, Mehl und 1 Prise Salz in einen Messbecher geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. 10 Minuten quellen lassen.

In 6 Mulden des heißen Muffinblechs je 2 El neutrales Öl geben, 5 Minuten im Ofen erhitzen. Anschließend den Teig in die 6 Mulden verteilen und auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen (Umluft nicht empfehlenswert).

Yorkshire-Pudding aus dem Muffinblech nehmen und mit dem Kürbispüree und den Birnenspalten füllen.

Tim Mälzer am 10. 09. 2011

# Ziegenkäse-Mousse mit Apfel-Kompott und schwarzen Nüssen

## Für 4 Personen

### Ziegenkäsemousse:

1 Zitrone, unbehandelt	150 g Ziegenfrischkäse	50 g Ziegenquark
1 Schote Vanille	1,5 Blatt Gelatine	1 Ei
1 – 2 EL Zucker	100 g Sahne, geschlagen	

### Apfelkompott:

6 Äpfel, sauer	100 g Zucker	4 cl Calvados
500 ml Weißwein	0,5 Stange Zimt	

### Butterstreusel:

1 Orange, unbehandelt	100 g Mehl	75 g Butter
75 g Zucker	8 kleine, eingelegte Walnüsse	

Ziegenkäsemousse:

Die Schale der Zitrone abreiben. Den Ziegenkäse mit Quark glattrühren, das Mark der Vanille und den Zitronenabrieb dazugeben. Den Saft erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Das Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen und abwechselnd mit der geschlagenen Sahne unter den Ziegenkäse heben. Die Masse kaltstellen.

Apfelkompott:

Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden, die Schale aufbewahren. Den Zucker karamellisieren und mit Calvados ablöschen. Weißwein hinzugeben und den Zucker loskochen. Zimtstange und Apfelschalen mitkochen, ziehen lassen und wieder abpassieren. Grobe Apfelstücke mit dem Fond zu einem Kompott verarbeiten und zum Schluss feine Apfelwürfel unter das heiße Kompott heben. Sofort abkühlen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Butterstreusel:

Die Schale der Orange abreiben. Mehl, Butter, Zucker und Orangenabrieb kneten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuseln. Im vorgeheizten Backofen in circa zehn Minuten goldgelb backen und abkühlen lassen. Die Nüsse in feine Scheiben schneiden und dazu servieren.

Kolja Kleeberg am 02. Dezember 2011

# Zitronen-Joghurt-Eis mit Melonen-Kaltschale und Estragon

## Für 4 Personen

### Eis:

2 Zitronen, unbehandelt    450 g Joghurt            1 Schote Vanille de Tahiti  
70 g Puderzucker

### Melonenkaltschale:

1 Limone, unbehandelt    0,25 Wassermelone    1 Melone, Cavaillon  
30 g Puderzucker        1 Orange                3 cl Wodka  
Crushed Ice

### Gebackener Estragon:

0,25 Bund Estragon        1 TL Butterschmalz    Puderzucker

### Eis:

Die Schale der Zitronen abreiben, den Saft auspressen. Den Joghurt mit Vanillemark, Zitronensaft und -abrieb sowie dem Puderzucker abschmecken und in der Eismaschine frieren.

### Melonenkaltschale:

Von der Limone die Schale abreiben und den Saft auspressen. Von den Melonen feine Würfel schneiden, diese mit Limonensaft und -abrieb, Puderzucker, Orangensaft und Wodka marinieren. Die Melonenabschnitte fein mixen und ebenfalls mit Limonen und etwas Puderzucker abschmecken, anschließend auf Crushed Ice kühlen.

### Gebackener Estragon:

Den Estragon bei wenig Hitze in der Pfanne mit Butterschmalz langsam kross backen, anschließend mit Puderzucker bestäuben. Zum Anrichten die Kaltschale samt Melonenwürfel in tiefe Teller füllen. Vom Joghurteis Nocken abstechen, darauf geben und mit dem Estragon dekorieren.

### Tipp:

Als Zusatz kleine Orangen-Karamell-Hippen backen.

Alexander Herrmann am 15. Juli 2011

## Zitronen-Macadamia-Tiramisu mit Chili-Brombeeren

### Für 4 Personen

2 Zitronen, unbehandelt	500 g Dickmilch	1 Vanilleschote
2 Eier	150 g Zucker	200 ml Sahne
5 Blatt Gelatine	8 – 12 Löffelbiskuits	50 g Macadamianüsse
100 g Zitronenbonbons, gelb	50 g Brombeeren	5 Blatt Esspapier
Pfeffermischung, gemörsert	Chili	

Die Schale der Zitronen abreiben, den Saft auspressen. Die Dickmilch mit der ausgekratzten Vanilleschote, Eigelb, Zitronenabrieb und 50 Gramm Zucker verrühren. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Sahne leicht erwärmen, die Gelatine darin auflösen und in die Dickmilch rühren. Kalt stellen. Die Löffelbiskuits in eine Form nebeneinander legen und mit dem Zitronensaft tränken. Mit den gehackten Macadamianüssen bestreuen. Die Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die leicht gestockte Dickmilch heben. Alles über die Löffelbiskuits gießen und wieder kalt stellen. Die Zitronenbonbons in einer Küchenmaschine zu Pulver zermahlen, die Hälfte in einen Topf geben und schmelzen lassen. Chili und eine Prise Pfeffer nach Geschmack dazugeben und die Brombeeren damit überziehen. Das Esspapier in kleine Stücke zupfen und mit dem restlichen Zitronenpulver fein mahlen. Das Zitrontiramisu aus dem Kühlschrank nehmen, mit den Chilibrumbeeren und dem Zitronen-Esspapierpulver bestäuben. Sofort servieren.

Cornelia Poletto am 04. März 2011

## Zitronen-Törtchen mit Himbeeren

### Für vier Personen

200 g Zucker	250 g Mehl	160 g Butter
1 Ei (Gr. M)	3 Zitronen, unbehandelt	300 ml Sahne
1 EL Speisestärke	250 g Himbeeren, frisch	2 EL Puderzucker
1 EL Butter	50 ml Wasser	

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Das Mehl sieben und das Ei trennen. 150 Gramm Butter in kleine Flöckchen portionieren. Anschließend 100 Gramm Zucker, das Mehl, die Butter sowie das Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Tartelett-Förmchen mit der restlichen Butter einfetten, den Teig gleichmäßig hinein drücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Danach im Backofen auf der mittleren Schiene circa 15 Minuten backen, herausnehmen, fünf Minuten ruhen lassen und anschließend vorsichtig aus den Förmchen stürzen. Eine Zitrone abreiben und halbieren. Eine Hälfte in vier dünne Scheiben schneiden. Anschließend die restlichen Zitronen auspressen. Anschließend 30 Milliliter Wasser, circa 120 Milliliter Zitronensaft, ein Teelöffel Zitronenabrieb und den restlichen Zucker in einem Topf aufkochen lassen, danach beiseite stellen. Die Speisestärke mit dem übrigen Wasser anrühren und in den noch heißen Zitronensaft einrühren. Das Ganze noch mal aufkochen lassen, in eine Schüssel füllen und bei gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen. Die Zitronencreme erneut gründlich verrühren und die Sahne unterheben. Die Zitronencreme auf den Törtchen verteilen und mit je einer Zitronenscheibe belegen, rundherum die Himbeeren verteilen und mit Puderzucker bestäuben. Das Ganze servieren.

Horst Lichter am 20. August 2011



# Zwetschgen mit Haselnuss-Streuseln und Karamell-Bier-Eis

**Für 4 Personen**

**Zwetschgen:**

0,5 Orange	0,5 Zitrone	75 g Zucker, braun
0,15 l Portwein, rot	0,15 l Rotwein	1 Schote Vanille
1 EL Zwetschgenmarmelade	12 Zwetschgen	1 TL Weizenstärke
1 Msp. Zimt		

**Streusel:**

0,5 Zitrone	20 g Zucker	30 g Butter
40 g Mehl	1 Prise Backpulver	10 g Haselnüsse, gemahlen
10 g Haselnüsse, gehackt		

**Eis:**

0,5 Orange, unbehandelt	50 g Zucker	300 ml Schwarzbier
50 ml Pils	200 ml Sahne	2 Eier
Zimt		

**Zwetschgen:**

Schale der Orange und Zitrone abreiben. Den braunen Zucker, Portwein, Rotwein, die ausgekratzte Vanilleschote und Marmelade um die Hälfte reduzieren. Die Zwetschgen entkernen, vierteln und im Schmortopf vorsichtig gar ziehen lassen. Mit angerührter Weizenstärke abbinden und mit Orangen- und Zitronenschale sowie Zimtpulver abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

**Streusel:**

Schale der Zitrone abreiben. Zucker, Butter und Zitronenschale verrühren. Mehl, Backpulver, gemahlene und gehackte Haselnüsse unterrühren, kalt stellen und zu Streuseln bröseln. Ein paar Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

**Eis:**

Schale der Orange abreiben. Den Zucker langsam bernsteinfarben karamellisieren lassen. Währenddessen das Bier und das Pils um die Hälfte einkochen und den Karamell damit ablöschen. Die Sahne aufgießen, aufkochen und rasch auf das Eigelb gießen. Dabei gut unterrühren, stocken und abkühlen lassen. Mit Zimt und Orangenschalen abschmecken und in der Eismaschine frieren. Die warmen geschmorten Zwetschgen in ein Glas füllen, die Streusel darauf verteilen und eine Nocke von dem Eis darauf geben.

Alexander Herrmann am 18. November 2011

## Zwetschgen-Datschi und Haselnuss-Eis mit Cognac

### Für 4 Portionen

200 g Haselnüsse	200 g Zucker	6 Eier
250 ml Sahne	250 ml Milch	4 cl Cognac
1 Rolle Blätterteig	100 g Marzipan	50 g Semmelbrösel
800 g Zwetschgen	2 EL Zucker	1 TL Zimtpulver
50 g Zwetschgenmus	50 ml Apfelsaft	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Haselnüsse auf ein Backblech geben und Ofen etwa fünf Minuten rösten. Anschließend abkühlen lassen und grob hacken. 50 Gramm Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren, Haselnüsse zugeben und unterschwenken. Haselnusskaramell auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen. Die Eier trennen und die Eigelbe in eine Schüssel geben. Milch und Sahne mit 100 Gramm Zucker zusammen aufkochen. Die Eigelbe mit einem Teil der heißen Milchlösung verrühren. Nun die Eimischung zur heißen Milch geben und unterrühren. Topf auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze unter Rühren auf 75 Grad erwärmen. (Am besten mit einem Thermometer kontrollieren). Die Masse anschließend durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen. Den Cognac zugeben. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und cremig gefrieren lassen. Sobald das Eis gefroren ist, das Haselnusskaramell grob hacken und unter das Eis rühren. Den Blätterteig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Marzipan in kleine Würfel schneiden und auf dem Blätterteig verteilen. Mit Semmelbröseln bestreuen. Die Zwetschgen vierteln, entkernen und die Hälfte der Zwetschgen auf dem Blätterteig verteilen. Mit Zimtzucker betreuen. Im heißen Backofen 15 bis 20 Minuten backen. Zwetschgenmus mit Apfelsaft verrühren und einmal aufkochen. 50 Gramm Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit der Hälfte des aufgekochten Zwetschgenmuses ablöschen. Einkochen lassen und die restlichen Zwetschgen zugeben. Einmal aufkochen lassen und danach beiseite stellen. Den Datschi noch heiß mit dem restlichen Zwetschgenmus bestreichen. Vor dem Schneiden einige Minuten abkühlen lassen. Je ein Stück Zwetschgendatschi mit einer Kugel Haselnusseis und dem Kompott servieren.

Johann Lafer am 08. Oktober 2011

# Index

- Ananas, 46, 50, 55  
Apfel, 30, 33, 35, 37, 54, 68  
Aprikosen, 8, 35  
Auflauf, 35, 50
- Baiser, 15  
Bananen, 18  
Beeren, 1, 6, 29, 54  
Birnen, 5, 6, 37, 50  
Biskuit, 10, 34, 51, 66  
Bratapfel, 7  
Brombeeren, 66
- Crêpe, 11–13, 43  
Crème, 9, 18–20, 49, 54, 60, 62, 63
- Eis, 7, 24, 26, 32, 44, 46, 49, 62, 63, 65, 67, 68  
Erdbeeren, 9, 16, 18, 62
- Feigen, 8, 17, 37, 61, 63  
Früchte, 1, 18, 19, 39, 46, 50, 65
- Granatapfel, 7, 13, 36, 57  
Grieß, 19
- Heidelbeeren, 21, 24  
Himbeeren, 2, 7, 17–19, 57, 59, 66
- Johannisbeeren, 26
- Kirschen, 9, 32, 56  
Knödel, 23, 36, 51  
Kokos, 16, 46  
Kuchen, 5, 29, 32, 33, 41, 44, 49, 57
- Mandeln, 1, 14, 18, 19, 33, 35, 36, 51, 55  
Mango, 18, 34, 50, 60, 63  
Mascarpone, 10, 16, 33, 34, 37, 38  
Mousse, 40, 47, 48, 58, 64  
Muffins, 45
- Nocken, 20, 60
- Obst, 37, 61
- Orangen, 1, 2, 7–10, 16, 17, 26, 27, 30, 32, 34, 35, 39, 42, 44, 46, 52, 57, 60, 65, 67
- Palatschinken, 42  
Pfannkuchen, 44  
Pflirsich, 36  
Pflaumen, 1, 32, 67, 68  
Pudding, 8, 39, 41, 64
- Quark, 41, 50, 60, 61
- Reis, 26  
Rhabarber, 52, 62
- Sabayon, 17, 30, 57, 60  
Schmarrn, 26–28  
Schoko, 2, 39, 42, 56, 59  
Smoothie, 16  
Sorbet, 15, 25, 38  
Strudel, 2, 3, 5, 53  
Suppe, 54
- Törtchen, 15, 55, 56, 66  
Tarte, 4, 21, 22  
Tiramisu, 10, 33, 34, 66
- Vanille-Soße, 1
- Waffeln, 55