

Weißer Ingwer-Glühwein

😊 happy-mahlzeit.com/2021/11/23/weißer-ingwer-glühwein

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Orange
- 500 ml Weißwein, fruchtig, Weißburgunder
- 100 ml Apfelsaft
- 50 ml weißer Traubensaft
- 50 ml Orangensaft
- 5 ml Grand Marnier
- 5 ml weißer Rum
- 3 Nelken
- 1 Stange Zitronengras
- 3 Sternanis
- 2 Zimtstangen
- 1 Knolle Ingwer
- 2 g Kardamom
- 40 g weißer Rohrzucker
- 1 Vanilleschote

Zubereitung:

Zucker in einem Topf leicht karamellisieren lassen. Mit der Hälfte des Weißweins und dem Apfelsaft ablöschen, einmal aufkochen lassen und die Temperatur danach verringern.

Nelken, Zitronengras, Sternanis, Zimtstangen und Kardamom hinzugeben. Ingwer schälen, ein daumengroßes Stück abschneiden und von dem Rest einen etwa 10 cm langen Ingwerstab zum Umrühren herausschneiden. Das daumengroße Ingwerstück mit in den Topf geben. Die Ingwerstange für die Garnitur beiseite stellen.

Orange inklusive Schale in grobe Stücke schneiden, ebenfalls in den Topf geben und alles ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Den restlichen Weißwein, Orangen- und Traubensaft sowie den weißen Rum in den Topf geben. Die Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen, ebenfalls in den Topf geben und ziehen lassen.

Kurz vorm Servieren durch ein Sieb passieren und mit einem Schuss Grand Marnier abschmecken. Glühwein in Tassen füllen mit dem Ingwerstab garnieren und servieren.

Rezept: Tim Biebighäuser-Becker

Quelle: Die Küchenschlacht vom 1. Dezember 2016

Episode: Dreierlei vom Weihnachtsmarkt

Waldpilz-Pfanne mit Kräuter-Creme

😊 happy-mahlzeit.com/2021/11/23/waldpilz-pfanne-mit-kräuter-creme

Zutaten für 2 Personen

Für die Pilz-Pfanne:

- 500 g gemischte Waldpilze, z.B. Champignons, Steinpilze, Maronen, Morcheln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stängel Estragon
- 2 Stängel Petersilie
- 100 g Butter
- Fleur de Sel
- Pfeffer

Für die Creme:

- 75 g Pumpernickel
- 200 g Crème fraîche
- 100 g Mascarpone
- Trüffelöl
- 1 Prise Zucker
- Fleur de Sel
- Pfeffer

Zubereitung:

Für die Pilz-Pfanne die Pilze putzen und vierteln. Estragon- und Petersilienblätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Etwas Petersilie für die Garnitur zurück behalten. Butter in einer Pfanne zerlassen. Pilze und Kräuter bei niedriger Hitze anbraten und etwas schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Creme Pumpernickel fein zerbröseln und mit Crème fraîche und Mascarpone in einem Topf vermengen. Die Masse mit wenigen Tropfen Trüffelöl, Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Masse in dem Topf leicht erwärmen, nicht aufkochen.

Die Pilze auf der Creme in kleinen Gusspfannen anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Rezept: Tim Biebighäuser-Becker

Quelle: Die Küchenschlacht vom 1. Dezember 2016

Episode: Dreierlei vom Weihnachtsmarkt

Eis von gebrannten Mandeln

😊 happy-mahlzeit.com/2021/11/23/eis-von-gebrannten-mandeln

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g ungeschälte Mandeln
- 2 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 30 g Puderzucker
- 100 g Salzkaramell-Creme
- 200 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 TL Zimt, nach Belieben

Zubereitung:

Sahne, Milch und Karamell-Creme langsam aufkochen, bis sich die Karamell-Creme aufgelöst hat. Dann die Hitze wieder reduzieren.

1 Ei trennen. Eigelb, ganzes Ei und Puderzucker verquirlen. Etwas von der Karamellmilch zu den Eiern geben und vermengen. Nun die Eiermasse zu der restlichen Karamellmilch geben und verrühren. Die Masse für circa 25 Minuten in die Eismaschine geben.

Zucker, Vanillezucker und 100 ml Wasser aufkochen und die Mandeln zugeben. Zimt dazugeben und unter ständigem Rühren die Mandeln mit dem Zucker karamellisieren lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Sobald alle Mandeln mit Karamell überzogen sind auf ein Backblech geben, gut ausbreiten und auskühlen lassen.

Ein paar der Mandeln in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Schnitzelklopfer oder einem Pfannenboden klein hacken. Kurz vorm Servieren in die Eismaschine geben.

Das Eis in Schälchen füllen und mit ganzen karamellisierten Mandeln garniert servieren.

Rezept: Tim Biebighäuser-Becker

Quelle: Die Küchenschlacht vom 1. Dezember 2016

Episode: Dreierlei vom Weihnachtsmarkt