

| **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Mai 2017** |
CW-Tagesmotto: "Desserts" mit Alexander Herrmann



Marie Grüner

Biko im Bananenblatt – Philippinischer Klebreis mit Piña-Colada-Creme und Mango-Papaya-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Biko-Kuchen:
150 g schwarzer Klebreis
200 ml cremige Kokosmilch
20 g Kokosraspeln
50 g brauner Zucker
1 EL kalte Butter
1 Tonkabohne, zu Raspeln
50 g weiße Schokolade

Den schwarzen Klebreis für etwa 12 Stunden in kaltem Wasser einweichen und mehrere Male gut waschen.

Den Reis in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser aufkochen, die Hitze reduzieren und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen. Kontinuierlich Kokosmilch, Zucker und Kokosraspeln einrühren. Mit kalter Butter aufmontieren.

Den Reis abkühlen lassen und in einem zuvor im Ofen erwärmten Bananenblatt verpacken. Mit geraspelter Tonkabohne und weißer Schokolade garnieren.

Für den Salat:
1 Honigmango
½ Papaya
2 Limetten
3 EL Honig
4 Zweige Minze

Die Mango halbieren, vom Stein schneiden und das Fruchtfleisch herauslösen. Die Papaya halbieren, Kerne entfernen und mit der Mango in feine Würfel schneiden. Die Limetten halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Den Salat mit Limettensaft und Honig abschmecken. Minze abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und über den Salat streuen.

Für die Creme:
4 EL Ananassaft
2 EL Rum
2 EL Kokoschips
4 EL Kokosmilch
250 g Sahne
100 g Mascarpone
2 EL ungesalzene Erdnüsse
2 EL Vanillezucker
2 Physalis

Die Mascarpone mit Kokosmilch, Rum und Ananassaft cremig verrühren und mit Vanillezucker abschmecken. Sahne steif schlagen, vorsichtig unter die Masse heben und kaltstellen.

Die Erdnüsse grob hacken und mit den Kokoschips in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Die Creme in einer Schüssel servieren, mit Kokoschips bestreuen und mit einer Physalis dekorieren.

Den Philippinischen Klebreis mit Piña-Colada-Creme und Mango-Papaya-Salat auf Tellern anrichten und servieren.



Gabriela Salzmann

Karamellierter Macadamia-Schmarrn mit Calvados-Vanilleeis, Calvados-Gelee und lauwarmen Apfel-Rhabarber-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Schmarrn:

160 g glattes Mehl
80 g Macadamianüsse
4 Eier
250 ml Milch
10 ml Calvados
100 g Zucker
Puderzucker, zum Bestäuben
4 EL Butter, zum Anbraten

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen und die Eigelbe mit Milch, Mehl und Calvados vermengen. Das Eiweiß mit 80 g Zucker aufschlagen und unter die Eigelbmasse ziehen. Eine feuerfeste Pfanne 2 EL Butter aufschäumen lassen und die Schmarrn-Masse etwa 3 cm hoch einfüllen.

Den Schmarrn im vorgeheizten Ofen für etwa 15 Minuten backen, anschließend stürzen und mit zwei Löffeln in gleich große Stücke reißen. Die Macadamianüsse grob hacken. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, den Schmarrn, die übrige Butter und Nüssen zugeben und gut vermischen. Mit etwas Puderzucker bestreuen.

Für das Eis:

250 ml Milch
250 g Sahne
40 ml Calvados
2 Eier
2 Eier, davon das Eigelb
100 g Zucker
1 Vanilleschote

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Sahne und Milch mit Zucker in einem Topf aufkochen und das Vanillemark zugeben. Zwei Eier und zwei Eigelb in einem Anschlagkessel verquirlen und das heiße Sahne-Milch-Zucker-Gemisch einrühren. Die Masse über einem Wasserbad auf 80 Grad erhitzen und durch ein Sieb abgießen. Den Calvados einrühren.

Die Eismasse in eine Eismaschine geben und darin etwa 15 Minuten cremig gefrieren lassen.

Für das Gelee:

50 ml Calvados
125 ml klarer Apfelsaft
1 Zitrone davon den Saft
¼ TL Zucker
3 Blatt Gelatine
1 Zweig Minze

Die Gelatine 10 Minuten in Wasser einweichen. Calvados und Apfelsaft in einem Topf mit etwas Zitronensaft und Zucker aufkochen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und im Topf auflösen. Die Geliermasse in eine eiskalte, flache Form füllen und etwa 18 Minuten in den Kühlschrank stellen. Das feste Gelee in gleichförmige kleine Würfel schneiden. Mit gehackter Minze garnieren.

Für Karamellsauce:

100 g Zucker
75 g Sahne
1 EL Butter
1 Prise feines Salz

Den Zucker mit 2 EL Wasser in einem Topf karamellisieren, Sahne und Butter unterrühren und kräftig aufschlagen. Mit etwas Salz abschmecken.

Für die karamellisierten Nüsse:

50 g Macadamianüsse
100 g Zucker
1 EL Butter

Die Macadamianüsse vorsichtig auf Zahnstocher aufstecken. Den Zucker mit 2 EL Wasser und Butter in einem Topf schmelzen und karamellisieren. Den Topf zur Seite stellen und das Karamell kurz auskühlen lassen. Die Nüsse in das Karamell tauchen und zum Trocknen aufhängen.

Für den Salat:	
2 säuerliche Äpfel	Die Sultaninen in einer kleinen Schale im Calvados einlegen. Die Vanilleschote längs halbieren und mit einem Messerrücken das Mark herauskratzen.
1 Stange Rhabarber	
1 Zitrone, davon den Saft	Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Spalten schneiden. Den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. 50 ml Wasser, Zitronensaft, Zucker
1 EL Sultaninen	Zimt, Kardamom und Vanille in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze
40 ml Calvados	ca. 10 Minuten köcheln. Die Gewürze aus dem Sud nehmen,
2 EL brauner Zucker	Rhabarberstücke, Äpfel und Calvados-Sultaninen dazugeben und mit dem
1 Vanilleschote	Sud vorsichtig vermengen und ziehen lassen. Die Minze abbrausen,
1 Zimtstange	trockenwedeln und die Blätter für die Garnitur beiseitelegen.
2 Kardamomkapseln	
4 Zweige Minze	

Den karamellisierten Macadamia-Schmarrn mit Calvados-Vanilleeis, Calvados-Gelee und lauwarmen Apfel-Rhabarber-Salat auf Tellern anrichten und servieren.



Rebecca Hintereck

Rhabarber-Himbeer-Tarte mit Baiser und Joghurteis auf Erdbeertatar

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

125 g Mehl
50 g Zucker
70 g Butter
1 Ei
1 EL Butter
1 Prise feines Salz

Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Mehl, Zucker, Butter und ein halbes Ei mit einem Handrührgerät zu einem kompakten Teig verkneten. Eine kleine Tarteform mit reichlich Butter einfetten, den Teig ca. 0,5 cm dick mit einem Nudelholz ausrollen und in die Form drücken. Den Teig mit einer Gabel einstechen und für ca. 15 Minuten backen.

Für die Füllung:

200 g Rhabarber
50 g Himbeeren
3 EL brauner Zucker
1 Zitrone, davon 1 EL Saft
2 g Agar Agar

Den Rhabarber schälen und kleinschneiden. In einem Topf Zucker leicht karamellisieren und den Rhabarber darin ohne Farbe anbraten. Mit 1 EL Zitronensaft und 120 ml Wasser ablöschen.

Die Himbeeren hinzufügen, mit dem Stabmixer pürieren und durch einen Sieb in eine flache Form passieren. Agar Agar in etwas kaltem Wasser anrühren und in die Masse rühren. Die Füllung in den gebackenen Mürbeteig geben und 10 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Für das Joghurteis:

500 g Naturjoghurt
100 g Sahne
90 g Puderzucker
1 Zitrone, davon Saft und Abrieb
1 EL Vanillezucker

Eine Eismaschine vorkühlen.

Die Sahne mit dem Vanillezucker in einem hohen Gefäß mit dem Rührgerät steif schlagen. Joghurt, Puderzucker, Saft und Abrieb einer Zitrone unterheben. Die Eismasse in eine Eismaschine geben und cremig gefrieren lassen.

Für das Erdbeertatar:

300 g Erdbeeren
1 Limette, davon Saft und Abrieb
1 TL Blütenhonig
2 Zweige Minze

Die Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen und fein würfeln. Die Minze abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Erdbeeren in einer Schüssel mit etwas Limettensaft und Limettenabrieb, Minze und Honig abschmecken.

Für das Baiser:

2 Eier, davon das Eiweiß
200 g Puderzucker
1 Prise feines Salz

Die Eier trennen. Eiweiß mit Salz in einem hohen Gefäß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Puderzucker einrieseln lassen, sodass eine cremige Masse entsteht. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Tarte spritzen.

Mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Für die Dekoration:

8 Himbeeren
1 TL Pistazien
3 Zweige Minze

Die Tarte mit halbierten Himbeeren, gehackten Pistazien und Minzblättern garnieren.

Die Rhabarber-Himbeer-Tarte mit Baiser und Joghurteis auf Erdbeertatar auf Tellern anrichten und servieren.



Jessica Jungmann

Dekonstruierte Schwarzwälder Kirschtorte – Selbstgebackene Macarons mit Kirschkompott

Zutaten für zwei Personen

Für die Macarons:
100 g blanchierte Mandeln
100 g Puderzucker
10 g Kakao
2 Eier, davon das Eiweiß
25 g Zucker

Einen Ofen auf 60 Grad Umluft, einen weiteren auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Mandeln, Puderzucker und Kakao in der Moulinette fein mahlen und durch ein Sieb geben.

60 g Eiweiß mit dem Zucker in einer Küchenmaschine etwa 5 Minuten cremig aufschlagen. Die gesiebten Zutaten langsam unter das Eiweiß heben.

Die Macaronmasse auf ein Backblech spritzen. Das Blech danach von unten abklopfen, sodass Luftblasen entweichen und sich die Masse etwas verteilt. Im 80 Grad-Ofen etwa 5 Minuten vorgaren. Kurz aus dem Ofen nehmen und weitere 10 Minuten im 160 Grad-Ofen ohne Farbe fertig backen. Im Kühlschrank kühl stellen.

Für die Füllung:
150 g Sahne
4 EL Kirschwasser

Die Sahne steif schlagen. Das Kirschwasser mit etwas geschlagener Sahne vermengen und unterheben.

Für die Kirschen:
125 g Schattenmorellen
50 ml Kirschsafte
3 EL Kirschwasser
50 g Zucker
1 Vanilleschote
1 Msp. Zimtpulver
1 TL Stärke

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und die Schattenmorellen mit 2/3 des Kirschsafte, Vanillemark und Zucker in einem Topf aufkochen. Übriges Kirschwasser mit Stärke anrühren und zu den Kirschen geben.

Für die Garnitur:
50 g Zartbitterkuvertüre
½ TL gefriergetrocknetes
Kirschkompott

Die Kuvertüre kaltstellen und auf einer Vierkantreibe fein reiben.

Die Macarons mit der Sahne füllen, eine halbe Kirsche in die Mitte der Füllung setzen und verschließen.

Die dekonstruierte Schwarzwälder Kirschtorte auf Tellern anrichten und servieren.



Erna Henzler

Crêpe Suzette, luftige Vanille-Rosmarin-Creme und Himbeer-Sorbet im Hippenteig

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

65 g Mehl
65 ml Milch
1 Ei
½ EL Zucker
65 g Butter
1 TL Bitterorangen-Marmelade
1 EL Puderzucker
1 Prise feines Salz

Das Mehl mit Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Die Milch angießen und den Teig glattrühren. Ein halbes Ei mit flüssiger Butter unterziehen.

Je eine Schöpfkelle Teig in eine kleine Pfanne fließen lassen und den Teig darin ausbacken.

Die Crêpes mit der Orangenmarmelade bestreichen, zusammenfalten und mit Puderzucker bestreuen.

Für den Orangensud:

1 Orange
50 ml Bitterorangenlikör
1 EL braunen Zucker

Die Orange waschen, sorgfältig schälen und filetieren. Die Filets und etwas Abrieb in einen Topf geben, Bitterorangenlikör angießen und den Zucker darüber streuen. Bei mittlerer Hitze einköcheln lassen. Etwas gepressten Orangensaft angießen.

Für die Creme:

75 ml Milch
100 g Sahne
10 g Stärke
45 g Zucker
1 Ei, davon das Eigelb
¼ Vanilleschote
2 Zweige Rosmarin
1 Prise feines Salz

Etwa die Hälfte der Milch in einer kleinen Schüssel mit Stärke anrühren. Übrige Milch und 75 g Sahne dazugeben.

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und das Ei trennen. Das Eigelb, Zucker, Vanille und Salz sowie gehackten Rosmarin zur Milch-Sahne-Masse geben und in einem Topf aufkochen lassen.

Die übrige Sahne steif schlagen und mit den Himbeeren unter die Creme heben.

Für die Hippen:

50 g Butter
50 g Puderzucker
1 Ei, davon das Eiweiß
50 g Mehl

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen. Puderzucker und weiche Butter mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Das Ei trennen und das Eiweiß schaumig rühren. Gesiebtes Mehl und Eiweiß mit der Butter zu einem glatten Teig anrühren.

Den Teig hauchdünn und gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 7 Minuten hellbraun backen.

Die gebackenen Teigplätzchen sofort mit einer Palette vom Backblech nehmen. Die Hippen in eine Trichterform drücken und abkühlen lassen.

Für das Sorbet:

250 g TK-Himbeeren
1 Zitrone, davon der Saft
1 TL Puderzucker

Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Die gefrorenen Himbeeren mit 50 ml Wasser, Puderzucker und Zitronensaft in einem Standmixer zu einem cremigen Sorbet aufmixen.

Crêpe Suzette, luftige Vanille-Rosmarin-Creme und Himbeer-Sorbet im Hippenteig auf Tellern anrichten und servieren.