



DAS GROSSE BUCH DER
DESSERTS

TEUBNER



WARENKUNDE 12

EINLEITUNG 6

Zum Gebrauch dieses Buches.

DESSERTS IN GESCHICHTE UND KULTURGESCHICHTE 8

Von der Lust des Menschen auf Süßes – vom Altertum bis hinein in Neuzeit und Gegenwart.

DIE GRUNDZUTATEN FÜR DESSERTS 16

Früchte, Zucker, Milchprodukte, Eier und Mehl.

TEXTUR- UND AROMAGEBER VON SÜSSSPEISEN 44

Von Gelmitteln bis hin zu Kräutern und Gewürzen.

FLÜSSIGE GESCHMACKSGEBER 56

Kaffee, Fruchtsäfte und Sirupe, Essige und Essenzen, Weine, Liköre und andere Spirituosen.

KÜCHENPRAXIS 64

DIE WICHTIGSTEN GRUNDTECHNIKEN 70

Aufschlagen, Binden, Karamellisieren und mehr.

FRÜCHTE VORBEREITEN 78

Obst bereichert Nachspeisen frisch oder mariniert.

CREMES, MOUSSES, SAUCEN UND SABAYONS 92

Tipps zur Zubereitung der großen Dessertklassiker.

EIS, PARFAIT, SORBET UND GRANITÉ 114

Grundrezepte zur Herstellung kalter Genüsse.

WARMES AUS DEM OFEN 124

Soufflés, Puddings, Aufläufe und Gratins, sowie wichtige Teige und Massen für die süße Küche.

GLASUREN UND GARNITUREN 142

Perfekte Vollendung feiner Desserts.

Küchengeheimnisse – *ausgeplaudert*

Persipan 31

Vom Luxusgut zur Massenware 34

Farbstoffe für die süße Küche 47

Vanilleschoten aus Tahiti 55

Eine Spirituose für alle Fälle: Rum 60

Fertige Fruchtpürees 87

Molekulare Techniken in der Patisserie 100

Vom Umgang mit Fertigprodukten 107

Schnee vom Olymp 117

Geräte in der Dessertküche 130

Die hohe Kunst der Garnitur 151

Mit Desserts um die Welt 169

Variieren, kombinieren, kreieren 183

Tiramisu – der italienische Klassiker 185

Köche, Künstler & köstliche Desserts 193

In den Ateliers der Pariser Pâtisseries 205

Ist ja süß! Wie der Zucker unverzichtbar geworden ist 238

Klassiker aus Zufall: Crêpe Suzette 257

Königlich-kaiserliche Mehlspeisen 265

Bündner Zuckerbäcker im Ausland 277



REZEPTE 154

Alle Rezepte sind für 4 Portionen berechnet, sofern nichts anderes angegeben ist.

FRUCHTIGES UND KALTSCHALEN 158

Exotische Fruchtsalate, raffinierte Ragouts, Kompotte, Süppchen und Terrinen.

CREMES, MOUSSES, MILCHREIS & FLAMMERI 176

Köstliche Variationen der beliebtesten Desserts wie Crème brûlée, Panna cotta und Mousse au chocolat.

EISCREME UND PARFAIT 200

Cremig oder fruchtig: Eisspezialitäten mal mit, mal ohne Eismaschine zubereitet.

GRANITÉS, SORBETS UND GEEISTE SÜPPCHEN 218

Eiskalt serviert – für Liebhaber leichter Kreationen mit neuen, überraschenden Fruchtaromen.

SOUFFLÉS, PUDDINGS, AUFLÄUFE UND GRATINS 232

Leicht oder üppig-schokoladig kommen diese gelungenen Kreationen warm auf den Tisch.

MEHLSPEISEN 252

Palatschinken, Schmarrn, Knödel und Strudel – nicht nur für Anhänger der österreichischen Dessertkultur.

KÖSTLICHE KLEINIGKEITEN 272

Pralinés und feine Häppchen, Petits fours, Tortelets und Schnittchen – alle verführen sie zum Naschen.

DESSERTSAUCEN 296

Kräftig aromatisiert sind süße Gaumenschmeichler und luftige Sabayons ideale Ergänzung für Desserts.

GLOSSAR 306

REGISTER 308

UNSERE SPITZENKÖCHE 314

IMPRESSUM 320

Zucker aus Rohr und Rüben *gibt es in vielen Sorten – die Farbe und Körnung sind dabei jedoch weniger ein Indiz für die genaue pflanzliche Herkunft, sondern Geschmackssache.*



Wie grob oder feinkörnig, hell oder dunkel der Zucker zum Süßen von Desserts sein sollte, bestimmt nicht zuletzt der Verwendungszweck. Meist gilt jedoch die Devise, je feiner, desto besser, da sich die kleineren Kristalle schneller auflösen.

Zucker, ein Kohlenhydrat, ist in vielen Pflanzen enthalten, wird jedoch nur aus Zuckerrohr und Zuckerrüben in großem Maßstab gewonnen. Gereinigt und raffiniert unterscheiden sich Rohr- und Rübenzucker chemisch nicht voneinander. Der meistverwendete Haushalts- oder Kristallzucker (Saccharose) (2, 3) kann von beiden Pflanzen stammen.

Weißer und brauner Zucker

Möglichst rasch nach der Ernte wird aus zerkleinertem Zuckerrohr oder Rübenschnitzeln die enthaltene Saccharose extrahiert oder herausgepresst. Dann erfolgt eine Reinigung des Zuckersafts, die Begleitstoffe werden ausgefällt. Das in dem hellen dünnen Saft enthaltene Wasser verdampft, das Resultat ist ein Dicksaft mit etwa 65 % Zuckergehalt. Diesem

wird erneut Wasser entzogen, bis die übersättigte Zuckerlösung auskristallisiert. Eine Zentrifuge trennt schließlich den Hauptteil des Sirups vom Zucker. Die gelblich bräunlichen Kristalle sind aber noch immer von einem Sirupfilm umgeben, der mit heißem Wasser oder Dampf entfernt wird. So entsteht Weißzucker, aber noch keine Raffinade. Dieser reinste Zucker wird aus dem übrig bleibenden Sirup hergestellt, der in einem zweiten Kochprozess erst zu leicht gelblichem Rohzucker (11) und nach weiterer Klärung und Konzentration schließlich zu Raffinade (2, 3) wird. Dieser weiße Haushaltszucker ist ein Zweifachzucker, der jeweils aus einem Molekül Frucht- und Traubenzucker besteht.

Merkmale: Zucker gibt es in verschiedener Körnung. Brauner Zucker ist nicht immer unraffiniert, teils handelt es sich dabei um mit Sirup eingefärbten und darum feuchteren Kristallzucker. Unraffiniertes Zucker enthält noch Mineralstoffe und schmeckt karamellartiger als vollständig gereinigter weißer Zucker.

Verwendung: Kristallzucker (2, 3) süßt vorwiegend helle Süßspeisen und Feingebäck. Brauner Zucker (1, 4, 10, 12, 13) ist ideal zum Süßen, wenn ein malziges Karamellaroma erwünscht ist. Puderzucker (5) eignet sich zur Herstellung von Glasuren und zum Bestäuben von Gebäck. Hagelzucker (6) behält seine Struktur beim Backen. Würfel- (7) und Kandiszucker (9) süßen heiße Getränke. Gelierzucker (8) vereinfacht die Herstellung von Konfitüren. Zucker dient zudem generell zum Konservieren von Obst.

Zuckersirup

Läuterzucker (14) ist ein klarer Zuckersirup, der durch Aufkochen von Kristallzucker und Wasser hergestellt wird. Dunkle Sirupe bestehen aus eingedicktem Zuckerrübensaft (15) oder Melasse (16). In der Karibik gibt es zudem noch einen goldgelben Zuckersirup aus frisch gepresstem Zuckerrohrsaft.

Merkmale: Läuterzucker ist dünnflüssig, eingekochter Rübensaft und Melasse sind dick und zähflüssig. Verwendung: Läuterzucker süßt rasch und gleichmäßig, dunkle Sirupe werden zum Backen verwendet.



(1) **BASTERDZUCKER** wird aus Rübensirup gewonnen und ist bräunlich, feucht und krümelig.



(2) **RAFFINADE, KRISTALLZUCKER** ist weißer Haushaltszucker aus Rohr oder Rüben.



(3) **FEINE RAFFINADE, WIENER BACKZUCKER**, ein sehr feinkörniger Kristallzucker.



(4) **BRAUNER** oder **FARINZUCKER**, fein, durch anhaftenden Sirup gefärbt und klebrig-feucht.



(5) **PUDER- oder STAUBZUCKER** ist ein sehr fein vermahlener, weißer Kristallzucker.



(6) **HAGELZUCKER** ist ein sehr grobkörniger, durch Agglomeration entstandener weißer Zucker.



(7) **WÜRFELZUCKER** besteht aus angefeuchtetem weißem oder braunem, gepresstem Zucker.



(8) **GELIERZUCKER** ist mit Pektin und Zitronen- oder Weinsäure vermischte RaffinaDE.



(9) **WEISSER** und **BRAUNER KANDIS** sind grobe, langsam auskristallisierte Zuckerkristalle.



(10) **RAPADURA, URSÜSSE** ist getrockneter und gemahlener unraffinierter Zuckerrohrsaft.



(11) **ROHROHRZUCKER** ist noch unraffiniert, die Melasse wurde jedoch bereits abgetrennt.



(12) **DEMARARA-ZUCKER** ist ein grober, feuchter mit Melasse versetzter weißer Rohrzucker.



(13) **DUNKLER MUSCOVADO-ZUCKER** ist ein unraffinierter brauner Zucker aus Mauritius.



(14) **LÄUTERZUCKER** ist klar, er entsteht durch Aufkochen von Zucker und Wasser (meist 1 : 1).



(15) **ZUCKERRÜBENSIRUP** oder **RÜBENKRAUT** ist zähflüssig eingedickter Zuckerrübensaft.



(16) **MELASSE**, ein dunkler Zuckersirup, fällt bei der Zuckerproduktion aus Zuckerrohr an.

Aufschlagen und auflockern

Hergestellt mit Handrührgerät oder Schneebesen, lockern luftige Schäume wie Sahne oder Eischnee Cremes, Mousses und Gebäck. Wann jeweils was zum Einsatz kommt, entscheidet der Verwendungszweck.

WEISS UND LUFTIG sind alle beide, und das Prinzip der Herstellung von Sahne und Eischnee ist ähnlich: Durch das Schlagen gelangt Luft in Form kleiner Bläschen hinzu, zugleich entfalten sich durch die mechanische Bearbeitung enthaltene Proteine zu langen Kettenmolekülen – die ihrerseits durch grenzflächenaktive Eigenschaften die Schäume stabilisieren. Sahne und Eiweiß werden daher auch als sogenannte Wasser-Luft-Emulsionen bezeichnet.

STABILE SCHÄUME: LOCKERN DURCH LUFT

In der Dessertküche zählen beide zu den Grundzutaten. Geschlagene Sahne lässt sich pur oder aroma-

tisiert für Füllungen und Garnituren verwenden, lockert aber auch Cremes oder Mousses. Eischnee ergibt gezuckert und getrocknet Meringuen und Baisers, vorsichtig unter eine Biskuit- oder Soufflémasse gezogen, bringt er die erwünschte Leichtigkeit. Werden ein paar Grundregeln beachtet, ist die Herstellung von Schlagsahne und Eischnee einfach. Zunächst einmal sollten Sahne und Eier ebenso wie die verwendeten Gerätschaften gut gekühlt sein. Letztere müssen zudem sauber und absolut fettfrei sein. Anschließend darf es nicht zu schnell gehen, denn während des Aufschlagens muss genügend Luft in möglichst kleinen Bläschen eingearbeitet

SAHNE STEIF SCHLAGEN

mit Handrührgerät und Schneebesen

- (1) Eventuell Zucker zufügen und die Sahne mit dem Handrührgerät (halbe Leistung) schlagen.
- (2) Kreisende Bewegungen mit dem Handrührgerät bewirken ein gleichmäßiges Aufschlagen.
- (3) Um ein Überschlagen zu verhindern, die Sahne mit dem Schneebesen fertigstellen.



werden, um stabile Schäume zu erhalten. Puristen schlagen daher auch heute noch Sahne und Eiweiß gelegentlich von Hand. Schneller und kraftsparender geht es allerdings mit dem Handrührgerät oder mit der Küchenmaschine, sofern zu Beginn mit niedriger Drehzahl gearbeitet wird.

SAHNE STEIF SCHLAGEN

Die kalte Sahne in eine gekühlte Schüssel füllen und weiterarbeiten, wie links unten in Step 1 bis 3 gezeigt, dabei Zucker zu Beginn, andere Aromen wie Rum oder Fruchtmarmelade gegen Ende zufügen. Sahne nicht zu lange schlagen, sonst trennt sich das enthaltene Fett von der Flüssigkeit – und sie wird zu Butter. Je nach Verwendungszweck wird Sahne nur leicht geschlagen, dann bleiben beim Herausziehen des Handrührgeräts oder Schneebesen weiche Spitzen stehen. Halb steife Sahne schmeckt zu Roter

Grütze oder als Kappe beim »Mohren im Hemd«. Zum Lockern von Cremes, etwa einer Bayerischen Creme oder Mousse, wird die Sahne dagegen steif geschlagen, wobei sich ihr Volumen auf mehr als das Doppelte vergrößert. Der Schneebesen hinterlässt jetzt deutliche Spuren und feste Spitzen.

EIWEISS ZU SCHNEE SCHLAGEN

Die Voraussetzung für den Erfolg ist das sorgfältige Trennen der Eier, gelangt auch nur eine Spur Eigelb in die Schüssel, ist das Eiweiß unbrauchbar. Anschließend wird das Eiweiß mit dem Schneebesen oder dem Handrührgerät auf niedrigster Stufe geschlagen, bis es milchig weiß ist. Erst dann kommt nach und nach der Zucker hinzu. Erfolgt die Zuckerzugabe zu rasch, verliert der Eischnee an Luftigkeit, was in der Regel nicht erwünscht ist, lediglich Baisermassen für Dekorationen sollen cremiger sein.



(1) Die Eier einzeln trennen und das Eiweiß in eine saubere, fettfreie Schüssel geben. Es darf kein Eigelb in das Eiweiß gelangen, daher die Eier am besten über einer Tasse oder einer kleinen Schüssel aufschlagen.

EIWEISS ZU SCHNEE SCHLAGEN



(2) Das Eiweiß ohne Zucker entweder mit dem Handrührgerät auf niedrigster Stufe oder mit dem Schneebesen leicht anschlagen.



(3) Das Eiweiß auf niedriger Stufe langsam weiterschlagen, dann die Drehzahl langsam steigern, so wird genügend Luft eingearbeitet.



(4, 5) Wenn der Schnee locker und milchig ist, nach und nach den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee weiß ist und beim Herausziehen von Schneebesen oder Handrührgerät feste Spitzen stehen bleiben.



Parfait herstellen

Im Gegensatz zu Speiseeis wird Parfait nicht unter Rühren gefroren, sondern einfach in eine Form gegossen und stehend tiefgekühlt.

DAS PRINZIP ist denkbar einfach: Bei einem Parfait werden Eigelbe und Zucker cremig gerührt, bevor die geschmacksgebenden Zutaten und zum Schluss die geschlagene Sahne hinzukommen. Dank der mit der Sahne eingebrachten Luftbläs-

chen sowie dem hohen Eigelb- und Fettanteil wird die Masse beim Gefrieren nicht zu fest und es bilden sich nur kleinere Eiskristalle, weshalb sie nicht gerührt werden muss. Nach dem Einfüllen das Parfait in der Form mehrere Stunden oder über Nacht



(1) Den Walnusskrokant in grobe Stücke brechen und mit einem Messer nicht zu fein hacken. Die Milch mit der Vanilleschote aufkochen, vom Herd nehmen, die Vanilleschote herausnehmen und das Mark in die heiße Milch zurückstreifen.

WALNUSSPARFAIT ZUBEREITEN



(2) Die Eigelbe mit dem Honig in einen Metallrührkessel geben und über einem heißen Wasserbad cremig rühren.



(3) Die heiße Vanilmilch unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen schöpffelweise zugießen.



(4) Die Creme unter ständigem Rühren erhitzen (»zur Rose« abziehen), bis sie angedickt auf dem Löffel liegen bleibt.



(5) Die Creme passieren und auf Eiswasser mit dem Handrührgerät (mittlere Drehzahl) etwa 15 Minuten kalt rühren.



(6) Die geschlagene Sahne unterheben, dann den Walnusskrokant zufügen und unter die Creme ziehen.



(7) Eine gekühlte Form mit Pergamentpapier auslegen, die Masse einfüllen und mindestens 5 Stunden tiefkühlen.



(8) Oder, besser noch, das Parfait über Nacht ins Tiefkühlgerät stellen, dann auf eine Platte stürzen. Das Papier entfernen und das Walnuss-Parfait vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

tiefkühlen. Kurz vor dem Servieren die Form in heißes Wasser tauchen, das Parfait stürzen und in Scheiben schneiden. Parfaitmassen können entweder direkt zum Dessert gereicht oder weiterverwendet werden, beispielsweise für Eissoufflés oder Eisbomben. Für Erstere wird eine große oder mehrere kleine Souffléformen mit beschichtetem Papier ausgekleidet und die Masse eingefüllt, sodass sie mehrere Zentimeter über die Form hinausragt. Für Eisbomben, dafür sind im Handel Spezialformen erhältlich, werden gerne verschiedenfarbige Sorten Parfait, Eis oder Mousse eingeschichtet.

WALNUSSPARFAIT

- 160 g Zucker
- 120 g Walnusskerne, grob gehackt
- 1 EL Öl, 200 ml Milch
- ½ Vanilleschote, längs aufgeschlitzt
- 4 Eigelbe, 50 g Honig
- 300 g Sahne, steif geschlagen

In einer Kasserolle 80 g Zucker schmelzen. Die gehackten Walnüsse zugeben und goldgelb karamellisieren. Ein Backblech leicht ölen, die Krokantmasse darauf verstreichen und erkalten lassen. Den Walnusskrokant zerkleinern und weiterverfahren, wie links in Step 1 bis 8 gezeigt.

MOKKAPARFAIT

- 6 Eigelbe, 220 g Zucker, ⅓ l heißer Mokka
- 125 g Sahne, 2 cl Cognac
- 350 g Sahne, steif geschlagen

Die Eigelbe mit dem Zucker cremig rühren. Den Mokka sowie die flüssige Sahne in die Eigelbmasse rühren. Alles in einen Topf füllen und die Creme »zur Rose« abziehen, wie links in Step 2 bis 4 gezeigt. Anschließend den Cognac einrühren und die Creme unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen, dann die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse in eine mit Pergamentpapier ausgelegte gekühlte Form füllen und über Nacht tiefkühlen.

BROMBEERPARFAIT

- 180 g Brombeeren, 20 ml Zitronensaft
- 4 Eigelbe, 120 g Zucker, 150 ml Milch
- ½ Vanilleschote, längs aufgeschlitzt
- 150 g Sahne, steif geschlagen



Ein Parfait – hier ein Vanilleparfait mit Beeren – lässt sich nach dem Stürzen in Scheiben schneiden und in fruchtiger Begleitung servieren.

Die Brombeeren waschen und verlesen, dann mit dem Zitronensaft pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Aus Eigelben, Zucker, Milch und Vanilleschote eine Creme herstellen, »zur Rose« abziehen und kalt rühren wie links in Step 2 bis 5 gezeigt. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterziehen, die Masse in eine mit Pergamentpapier ausgelegte gekühlte Form füllen und über Nacht ins Tiefkühlgerät stellen.

KASTANIENPARFAIT

- 600 g Esskastanien, 1 Prise Salz
- 220 g dunkle Kuvertüre (halbbitter), gehackt
- 85 g Butter, 125 g feiner Zucker
- Mark von ½ Vanilleschote
- 2 cl Cognac

Für das Parfait die Kastanien kreuzweise einritzen und bei 220 °C im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen. Herausnehmen, die Schale sowie die braune Innenhaut entfernen, die Kastanien in einem Topf mit Wasser bedecken und mit dem Salz in etwa 40 Minuten weich garen. Dann herausnehmen, durch ein Sieb streichen und 375 g Kastanienpüree abmessen. Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen, mit 65 ml Wasser verrühren und auf Handwärme abkühlen lassen. Die Butter mit dem Zucker sowie dem Vanillemark schaumig rühren und die geschmolzene Kuvertüre untermischen. Anschließend das Kastanienpüree sowie den Cognac einrühren, alles gut vermengen und die Masse in eine mit Folie ausgelegte gekühlte Dachrinnenform füllen und über Nacht tiefkühlen.

Erdbeer-Rhabarber-Ragout mit Sesamkrokant-Parfait

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std.

KÜHLZEIT 12 Std.

FÜR 6–8 PORTIONEN

FÜR DEN KROKANT

- 50 g Zucker
- Saft von ½ Zitrone
- 50 g weiße Sesamsamen

FÜR DAS PARFAIT

- 4 Eigelbe
- 125 g Zucker
- 1 cl Cointreau
- 10 g frisch geriebene,
geschälte Ingwerwurzel
- 250 g Sahne
- 2 Eiweiße

FÜR DAS ERDBEER-RHABARBER-RAGOUT

- 150 g Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 3 Stangen Rhabarber
- 150 g frische Erdbeeren
- 100 g Erdbeeren (TK)

AUSSERDEM

- Öl für die Marmorplatte, Backpapier
- 6–8 Portionsförmchen oder
1 Terrinenform mit 1 l Fassungsvermögen
- Frischhaltefolie für die Form
- etwas Zitronenmelisse

1. Für den Krokant Zucker und Zitronensaft in einer Kasserolle hellbraun karamellisieren lassen. Fügen Sie die Sesamsamen hinzu und kochen Sie alles bei mittlerer Hitze unter Rühren mit einem Holzlöffel etwa 2 Minuten. Die Krokantmasse auf eine leicht geölte Marmorplatte oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und sofort mit einem zweiten Stück Backpapier bedecken. Den Krokant mit einem Nudelholz dünn ausrollen, zwischen dem Backpapier erkalten lassen und anschließend fein hacken.

2. Für das Parfait die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und dem Cointreau in einer Metallschüssel über einem Wasserbad cremig aufschlagen. Die Eigelbmasse kalt rühren und den Ingwer zufügen. Schlagen Sie die Sahne steif. Die Eiweiße mit dem übrigen Zucker zu Eischnee schlagen. Erst die Sahne, dann den Eischnee sowie den Sesamkrokant unter die Eigelbmasse heben und alles in Portionsförmchen oder in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform füllen. Das Parfait 12 Stunden im Tiefkühlgerät frieren lassen.

3. Für das Ragout den Zucker mit 150 ml Wasser in einem kleinen Topf zu Läuterzucker kochen, dann das Vanillemark unterrühren. Den Backofen auf 140 °C vorheizen. Den Rhabarber waschen, putzen, schälen und schräg in 3 cm große Stücke schneiden. Die frischen Erdbeeren waschen, vom Stiel befreien und vierteln. Geben Sie den Rhabarber mit den tiefgekühlten Erdbeeren in eine flache Form und übergießen Sie alles mit dem aromatisierten Läuterzucker. Das Ragout mit Alufolie bedecken und im vorgeheizten Ofen 15 bis 20 Minuten garen. Herausnehmen, die Erdbeeren entfernen und durch die frischen Erdbeeren ersetzen. Alles auf Eiswasser abkühlen, damit das Ragout seine Farbe nicht verliert.

4. Die Zitronenmelisse waschen, trocknen und 4 Blätter in feine Streifen schneiden. Verteilen Sie das Erdbeer-Rhabarber-Ragout auf Teller und bestreuen Sie es mit Melissestreifen und -blättchen. Die Förmchen oder die Form kurz in warmes Wasser tauchen und das Parfait mittig auf die Teller oder auf eine Platte stürzen und in Scheiben schneiden. Das Dessert sofort servieren.

*»Sie können zum fruchtigen
Erdbeer-Rhabarber-Ragout auch einmal
ein cremiges Vanilleeis servieren und
es mit Minze aromatisieren.«*

S. 74

KÜCHENPRAXIS Läuterzucker

S. 118

KÜCHENPRAXIS Parfait





Kaffee-Mousse mit Bananeneis und Irish-Coffee-Gelee

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Min.

KÜHLZEIT 2–3 Std.

FÜR 6–8 PORTIONEN

FÜR DAS BANANENEIS

- 500 g vollreife Bananen oder Babybananen
- 120 ml Milch, 3,5 % Fett
- 230 g Sahne, 1 Prise Salz
- ½ TL Ascorbinsäure (Apotheke)
- 1 ½ cl weißer Rum, etwa Bacardi
- 1 ½ cl Eierlikör
- 60 ml Läuterzucker
- 1 EL Bananensirup, etwa Monin
- nach Belieben 3 cl Bananenlikör
- Saft von ½ Zitrone
- Mark von ½ Tahiti-Vanilleschote

FÜR DIE KAFFEE-MOUSSE

- 1 EL löslicher Kaffee, etwa Nescafé
- 120 g weiße Kuvertüre, in Stücken
- 2 Eigelbe, 1 TL Puderzucker
- 1 cl Whiskey
- 1 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
- 250 g Sahne

FÜR DAS IRISH-COFFEE-GELEE

- 35 g brauner Zucker
- 3 ½ cl Whiskey, 150 ml Espresso
- 1 EL Akazienhonig
- ½ TL Kaffeessirup, etwa Monin
- 2 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht

AUSSERDEM

- nach Belieben Schokoladenblätter
und Kakaopulver für die Garnitur

S. 62

WARENKUNDE Liköre

S. 92

KÜCHENPRAXIS »zur Rose« abziehen

S. 146

KÜCHENPRAXIS Dekor aus Schokolade

1. Für das Eis die Bananen schälen, in kleine Stücke schneiden und mit allen weiteren Eis-Zutaten im Mixer pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb streichen, kühl stellen und in der Eismaschine cremig frieren.

2. Für die Kaffee-Mousse den Kaffee in 2 EL heißem Wasser auflösen. Die Kuvertüre in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Verrühren Sie die Eigelbe mit dem Puderzucker in einem Metallrührkessel. Den Kaffee zufügen und die Mischung über einem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren »zur Rose« abziehen, dann die geschmolzene Kuvertüre kräftig einarbeiten. Den Whiskey erwärmen, die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen, die Mischung unter die Creme rühren und alles auf 35 bis 40 °C abkühlen lassen.

3. Schlagen Sie in der Zwischenzeit die Sahne steif. Die Hälfte davon vorsichtig unter die Creme mischen, dann die zweite Hälfte unterheben. Die Kaffee-Mousse in vorgekühlte Gläser oder Tassen füllen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

4. Nach dem Auskühlen der Mousse für das Irish-Coffee-Gelee in einer Kasserolle den Zucker mit 2 ½ cl Whiskey erwärmen. Beides flambieren und kurz brennen lassen, anschließend mit dem Espresso ablöschen. Fügen Sie den Honig und den Kaffeessirup hinzu und lassen Sie die Mischung kurz aufkochen. Die gut ausgedrückte Gelatine im heißen Irish Coffee auflösen, den restlichen Whiskey unterrühren und alles abkühlen lassen.

5. Tragen Sie das gerade noch flüssige Irish-Coffee-Gelee unmittelbar vor dem Gelieren löffelweise dünn auf die Mousse auf. Dann die Kaffee-Mousse erneut kühl stellen.

6. Stellen Sie die Gläser oder Tassen mit der gut gekühlten Mousse auf Dessertteller. Nach Belieben ein Schokoblatt danebenlegen, 1 bis 2 Nocken Bananeneis darauf anrichten und den Teller mit Kakaopulver verziert servieren.

Zum Stürzen

Aufgrund des geringen Gelatineanteils lässt sich die Kaffee-Mousse nach diesem Rezept nicht stürzen, sie kann nur in einem Gefäß serviert werden. Will man sie stürzen, muss der Gelatineanteil auf 2 bis 3 Blatt erhöht werden.

Versuchungen sollte man nachgeben.
Wer weiß, ob sie wiederkommen!

(OSCAR WILDE)