



Dessert

3 verschiedene Melonen

Ananas-Carpaccio

Apfel-Marzipan-Dessert

Apfelschnitze mit Vanille-Glacé

Apfelwähe à la mode

Aprikosen- oder Johannisbeerflan

Beerensalat mit Brombeerlikör

Beeren-Tiramisù

Beeren, Kirschen, Früchte

Birnen-Vanille-Crème mit Schokolade

Birnen im Vanille-Ingwer-Sirup

Caramelköpflì

Crema catalana

Crema del Lario

Crêpes Suzette

Dörfeigen-Orangen-Salat mit Fior di latte

Erdbeeren in Rotwein

Erdbeeren mit Doppelrahm

Erdbeer-Rhabarber-Surprise

Erdbeersüppchen auf Vanilleglace

Erdbeertörtchen

Exotische Früchte mit Sorbets

Exotische Früchtesuppe

Exotischer Fruchtsalat

Frische Ananas in Orangen-Caramel

Frischkäse mit caramelisierten

Peperoncini

Fruchtsalat mit exotischen Früchten
und Sorbet

Gefüllte Äpfel

Heidelbeer-Amarettini

Heidelbeersorbet

Himbeergeischtli

Himbeer- und Rahmglacé mit Sommerfrüchten

Honigananas mit Mascarponecreme

Karamellisierte Feigen auf Joghurt

Kastanienmousse

Kir-Feigen

Kiwi-Gratin

Knusper-Ananas

Kokosschaum mit exotischem Apfelkompott

Joghurt (griechisch) mit Nüssen und Honig

Leichtes Ananas-Dessert mit Joghurt

Mandelcrème mit geliertem Granatapfel

Mangokompott mit Minimagnum

Marinierte Grapefruits

Marroni Dessert

Marroni-Crème auf Zwetschgen in Rotwein

Melonentraum

Monte Bianco

Mousse au chocolat

Mülistettli-Greeme

Orangencreme

Orangenschaumcreme

Orangen-Tiramisu

Palacsinta (Palatschinken)

Panna cotta mit roten Früchten im Glas

Persiche e fragole al vino bianco dolce

Pfirsich in Rotwein

Pikanter Melonen-Dessert

Pistazien-Crème mit Heidelbeeren

Psoffnigi Gwürzöpfel mit Vanillclace

Quittenparfait

Rhabarberkuchen

Ricotta-Amaretto-Creme mit Sauerkirschen

Roter Bananen-Smoothie

Rotweibirnen nach BettyBossi

Rotweibirnen nach Dijon Art

Sabayon

Sauerrahmglacé mit Sommerbeeren

Schokolade-Mousse, Orangenfilets

Soja-Erdbeercreme

Sorbetto d'uva americana con grappa

Tart aux Pommes à la Urs

Tarte-Tatin

Tartufo-Brie, Trauben und Nüsse

Tiramisu mit weisser Schokolade

Trauben-Mango-Crème

Trauben-Quark-Gratin

Weihnachts-Tiramisu

Weisse Schokomousse

Zabaione / Chateau

Zitronencreme mit Himbeeren

Zitronencreme/Mango/Passionsfrüchte

Zitronen-Mascarpone-Creme mit Trauben

Zwetschgenkompott mit Zimtschaum

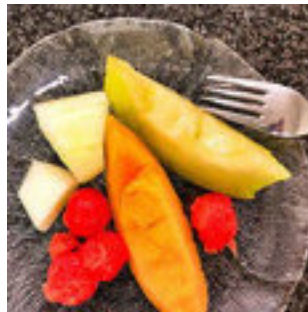


3 verschiedene Melonen

ZUTATEN

für 4 Personen

- Wassermelone
- Netzmelone (Galia hell farbig)
- Charantais



ZUBEREITUNG

Wassermelone mit dem Kugelausstecher ausstechen, die Netzmelone in Scheibchen schneiden und die Charantais in Achteln auf dem Dessertteller schön präsentieren.



Ananas-Carpaccio

ZUTATEN

für 4 Personen

- 2 Baby-Ananas oder 1 gross Ananas
- 1 dl Wasser
- 100 g Zucker
- 1/2 TL Ingwer
- Saft von 1 Orange
- Saft von 2 Limonen
- 1 kleiner Chili

ZUBEREITUNG

Ananas schälen, halbieren, Strunk entfernen, sehr fein schneiden, in eine Form legen.

Wasser und Zucker zusammen 5 Minuten köcheln, auskühlen lassen (Zuckersirup).

Ingwer und Chili (sehr fein geschnitten) sowie Orangensaft und Limonensaft zugeben. Die Ananas einige Stunden damit marinieren

Carpaccio dekorativ rund herum in Teller anbringen.

In der Mitte eine Kugel Stracciatella-Glacé platzieren





Apfel-Marzipan-Dessert

ZUTATEN

für 8 Portionen

- 225 g frischer Blätterteig
- 1 Ei(gelb)
- 1 Apfel (200 g)
- Ca. 2 EL Zitronensaft
- Evtl. 1 Spritzer Calvados oder Ähnliches
- 100 g Marzipan-Rohmasse, ideal: rund
- 1 P. Vanille-Zucker
- 250ml Vanille-Sauce
- 125ml Schlagrahm



ZUBEREITUNG

Apfel (Rösti-) raffeln, leicht zuckern und mit Zitronensaft beträufeln. Je nach Gusto mit etwas Calvados verfeinern. Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze: etwa 220°C oder Heissluft: etwa 200°C

Blätterteig (ca. 5mm Dicke) auf Arbeitsfläche legen (auf Backpapier oder leicht bemehlt) und Blätterteigrondelle (ca. 10 cm Durchmesser) ausstechen. Auf das Backblech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. In der Mitte – z.B. mit einem Schnapsglas – eine Vertiefung eindrücken. Teig mit Eigelb leicht bestreichen (nicht ganz bis zum Rand). Übriger Teig allenfalls für Deko verwenden und dann ebenfalls mitbacken.

Marzipanrondellen (z.B. 5mm Dicke) ausschneiden und etwas f ach drücken. Anschliessend je eine Marziparondelle mittig auf die Blätterteigvertiefung legen und leicht andrücken. Das Marzipan mit dem Vanille-Zucker bestreuen und mit der Apfelerösti belegen.

Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben. Backzeit etwa 15 Min.

Das Dessert je nach Gusto mit den Blätterteigresten dekorativ verzieren und noch warm servieren. Dazu die Vanille-Sauce, angereichert mit etwas Schlagrahm reichen.



Apfelschnitze mit Vanille-Glacé

ZUTATEN

für 4 Personen

- 3 Äpfel
- 1 EL Zucker, braun
- 1 dl Weisswein
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 1 EL Butter
- Chili

ZUBEREITUNG

Den Saft der Zitrone auspressen, die Schale abreiben. Die Äpfel in Schnitze schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Butter in der Pfanne warm werden lassen, Apfelschnitze andünsten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Ablöschen mit dem Weisswein, mit etwas Zitronensaft, Zitronenabrieb und Chili (vorsichtig) abschmecken und die Äpfel langsam einköcheln lassen. Eventuell mit Calvados aromatisieren.





Apfelwähe à la mode

ZUTATEN

für ein rundes Backblech
von ca. 18 cm Ø

- 1 Kuchenteig in Backschale (ca. Ø 19 cm)
- 2 EL gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- ½ EL Zucker
- 1 dl Vollrahm
- 1 Ei
- 1½ EL Zucker
- ½ TL Zimt
- 2-3 süss-säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop)
- 1 EL dunkle Sultaninen (je nach Belieben)
- 1 Vanilleglace



ZUBEREITUNG

Teig mit dem Backpapier ins Blech legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen, Mandeln/Haselnüsse und Zucker darauf verteilen.

Äpfel schälen und raffeln. Rahm, Eier, Zucker und Zimt verrühren. Äpfel und Sultaninen untermischen, auf dem Teig verteilen.

Ca. 35 Min. auf der untersten Rille des auf 220° C vorgeheizten Ofens backen; falls die Äpfel zu dunkel werden sollten, mit einer Alufolie abdecken. Herausnehmen und auskühlen lassen. Unmittelbar vor dem Servieren auf jedes Wähenstück je 1 Glacékugel geben



Aprikosen- oder Johannisbeerflan

ZUTATEN

für 4 Personen

- Aprikosen oder Johannisbeeren
je nach Form der Schale
- 2 EL Zucker
- 3 Eier
- ¼ l Rahm
- 50 g Zucker
- Vanillemark

ZUBEREITUNG

Aprikosen mit kochendem Wasser überbrühen und Haut abziehen und mit der Schnittfläche nach unten in ein feuerfestes Förmchen verteilen.

3 Eier mit ¼ l Rahm, 50 g Zucker und Vanillemark aufschlagen und über die Früchte giessen. Die Förmchen in feuerfeste Form mit heissem Wasser geben.

In vorgewärmtem Backofen bei 180° C ca. 35 Min. fest werden lassen.

Abkühlen lassen, zur Seite stellen und zum Servieren ev. mit etwas Puderzucker bestreuen.





Beeren mit Brombeerlikör

ZUTATEN

Für 4 Personen

- 125 g Rote Johannisbeeren
- 100 g Schwarze Johannisbeeren
- Je 250 g Erdbeeren und Himbeeren
- 2 EL schwarzes Johannisbeergelee
- 3–4 EL Brombeerlikör
- Saft von 1 Orange
- 1 EL Puderzucker
- Minzeblätter zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Beeren waschen, putzen, verlesen. Erdbeeren halbieren. Alles trockentupfen.
2. Für die Marinade das Johannisbeergelee mit dem Brombeerlikör und dem Orangensaft in einer Schüssel glatt rühren.
3. Die vorbereiteten Beeren in einer Schüssel vorsichtig mischen. Die Marinade über die Beeren geben und locker untermischen. Die marinierten Beeren etwa 30 Minuten durchziehen lassen.
4. Den Beerensalat auf Teller verteilen, mit dem Puderzucker bestäuben und mit Minzeblättern garnieren.





Beeren-Tiramisù

ZUTATEN

für 4 Personen

- 4 EL Kaffee
- 60 g Löffel-Biskuit
- 300 g Mascarpone
- 300 g Magerquark
- 40 g Zucker
- 2 Pakete Bourbon Vanillezucker
- 120 g Heidelbeeren
- 120 g Erdbeeren
- 120 g Himbeeren
- 1 TL Kakao Pulver

ZUBEREITUNG

Löffel-Biskuits in Dessert-Gläser füllen und mit dem Kaffee beträufeln.

Mascarpone, Magerquark, Zucker und Vanillezucker verrühren, bis eine glatte Crème entsteht. Ein paar Beeren für die Deko aufheben.

Beeren putzen, waschen und trocknen (Erdbeeren halbieren). Früchte sorgfältig unter die Crème heben. Alles in die Dessert-Gläser füllen, mit etwas Kakao-Pulver bestreuen (je nach Wunsch).

Mit den aufgehobenen Früchten dekorieren. Gläser nach Möglichkeit noch zum Durchkühlen in den Kühlschrank stellen.





Beeren, Kirschen, Früchte

ZUTATEN

für 6 Personen

- 500 g Kirschen
- 1 Vanilleschote
- 1 dl Rotwein
- 80 g Zucker
- 5 g Speisestärke (Maizena)
- 0,5 dl Wasser
- 400 g Magerquark
- 2 dl Vollrahm



ZUBEREITUNG

Die Kirschen entstielen, halbieren, entsteinen.

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und die Samen in eine Pfanne schaben. Die Schote, den Wein sowie den Zucker beifügen und alles aufkochen. Die Kirschen dazugeben und zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen.

Die Kirschen in ein Sieb abgiessen, dabei den Saft auffangen und die Vanilleschote entfernen. Den Saft sowie ein Drittel der abgetropften Kirschen in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer pürieren.

Das Kirschenpüree in die Pfanne zurückgeben.

Die Stärke mit dem Wasser verrühren. Das Kirschenpüree aufkochen und das Stärkewasser dazugiessen. Unter Rühren einen Moment kochen lassen, bis das Püree bindet.

Den Quark in eine Schüssel geben. Unter Rühren das heisse Kirschenpüree zum Quark geben. In grosser Wasserschüssel kalt stellen. Die Creme mit Klarsichtfolie decken und mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Fertigstellen: Den Rahm steif schlagen und unter die Quarkcreme heben. Dann die restlichen Kirschen unterrühren. Die Creme in Schalen füllen. Servieren oder wieder kühl stellen.



Birnen-Vanille-Crème mit Schokolade

ZUTATEN

für 4 Personen

- 2 Birnen
- 300 g Vanille-Quark
- 1¼ dl Rahm
- ½ Tafel nicht zu dunkle Schokolade (max. 50 %)
- Zitronensaft und Zimt

ZUBEREITUNG

Die Birnen schälen, zweiteilen, die Kerngehäuse entfernen und mit wenig Zitronensaft und wenig Zucker in siedendem Wasser weich kochen. Das Wasser abgiessen und die Birnen auskühlen lassen.

Danach diese in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel legen. Die Vanille-Quarks, sowie wenig Zitronensaft und wenig Zimt dazugeben. Den geschlagenen Rahm vorsichtig darunterziehen, ebenso 2/3 der geraffelten Schokolade. In Schalen füllen, die restlichen Schokoladesplitter darüber streuen und kühl (nicht kalt) servieren.



Birnen im Vanille-Ingwer-Sirup

ZUTATEN

für 4 Personen

- 1 Orange
- 10 g Ingwer, geschält
- ½ Vanilleschote
- 2½ dl Weisswein
- 80 g Zucker
- 4 mittlere reife Birnen
- 1½ dl Rahm
- 1 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanille-zucker



ZUBEREITUNG

Die Schale der Orange fein abreiben. Den Saft der ganzen Orange auspressen. Den Ingwer sehr fein würfeln. Alles in eine mittlere, eher weite Pfanne geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit den herausgekratzten Samen sowie Weisswein und Zucker beifügen. Den Sud aufkochen und zugedeckt 10 Minuten kochen lassen.

Inzwischen die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Die Birnen in den Sud geben und knapp weich kochen. Auskühlen lassen.

Vor dem Servieren den Rahm mit dem Zucker und dem Vanillezucker sehr steif schlagen.

Die Birnen in Gläser füllen und darauf jeweils etwas Vanillerahm geben.

Tipp Als Dekoration die Birnen in hauchdünne Scheiben hobeln und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Die Birnenscheiben mit wenig Zitronensaft bestreichen und mit etwas Puderzucker bestreuen, Im auf 100 Grad Umluft vorgeheizten Ofen je nach Dicke der Scheiben etwa 1 Stunde trocknen lassen.



Caramelköpfli

ZUTATEN

für 4 Personen

- 5 Eier
- 6 dl Milch
- 3 EL Zucker
- 1 - 2 EL Rum
- 4 EL Zucker
- 3 EL Wasser
- Ev. Rahm und Kerne der Passionsfrüchte zur Dekoration

ZUBEREITUNG

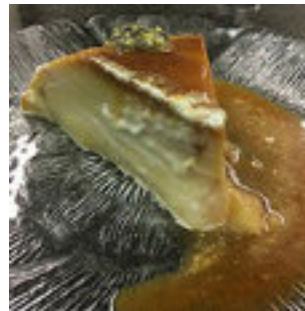
Eier, Milch, Zucker und Rum gut verrühren.

Zucker in Pfännchen hellbraun rösten, mit dem Wasser ablöschen und sofort eine vorgewärmte Pudding- oder andere Form damit ausgiessen. Die Eiercrème hineinsieben. Form mit Deckel oder Alufolie verschliessen.

Wasser bis zum Siebeinsatz in den Duromatic geben. Die Form darauf stellen, Duromatic schliessen. Erhitzen, bis der Druckanzeiger schwach auf den 1. Ring kommt. 8 - 10 Minuten auf diesem Stand belassen.

Nach dem Erkalten vorsichtig stürzen.

Ev. dekorieren mit Schlagrahm und Passionsfruchtkernen.





Crema catalana

ZUTATEN

für 4 Personen

- 1/4 Liter Milch
- 1/4 Liter Rahm
- 4 Eigelb
- 40 Gr. Zucker
- Mark von Vanille-Stängel
- Zucker zum Karamelisieren

ZUBEREITUNG

Milch, Rahm, und Eigelb, alles gut gekühlt, mit dem Zucker und dem Vanillemark mischen und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Die Masse in vier feuerfeste Förmchen füllen und mit Klarsichtfolie bedecken.

Ca. 30 Min. im Wasserbad bei 150°. Die Creme auskühlen lassen.

Vor dem Servieren die kalte Creme mit Zucker bestreuen, mit Bunsenbrenner die Zuckerschicht karamelisieren.

Förmchen auf Unterteller servieren.



Crema del Lario (Zitronen-Grappa-Schlagrahm mit Biscottini)

ZUTATEN

für 4 Personen

- 0.25 l Schlagrahm
- 50 g Zucker
- 1/2 Bio-Zitrone
- 2 Gläschen Grappa
- Biscottini

ZUBEREITUNG

Man schlägt den Rahm steif und vermischt sie sorgfältig mit dem Zucker und der abgeriebenen Zitronenschale.

Dann gibt man unter ständigem Rühren den Zitronensaft zu und stellt dabei fest, dass der geschlagene Rahm die Säure aufnimmt, ohne zu gerinnen.

Zum Schluss gibt man die Grappa bei, richtet die «Crema del Lario» in Glasschalen an und stellt sie bis zum Servieren in den Kühlschrank.



Crêpes Suzette

ZUTATEN

für 4 Personen

- 125 g Mehl
- 2 Eier
- 25 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- ¼ l Milch
- 30 g Butter
- 2 EL Butter

Flambier-Sauce

- 3 ungespritzte Orangen
- 12 Stück Würfelzucker
- 1 Zitrone
- 1 EL Butter
- ¼ l Orangenlikör (Grand Marnier od. Cointreau)
- 1 EL Griesszucker

ZUBEREITUNG

Das Mehl in eine Teigschüssel geben und die Eier in die Mitte des Mehls schlagen. Vanillezucker, Salz und Milch zufügen und mit dem Schneebesen mischen. Die Butter schmelzen, dazu geben und den Teig mindestens 2 Stunden stehen lassen; notfalls mit etwas Milch verdünnen.

Etwas Butter in einer Bratpfanne zergehen lassen; darin aus dem Teig sehr dünne Crêpes backen, diese auf einen Teller schichten und sie mit einem zweiten Teller zudecken, damit sie feucht bleiben.

Die Zuckerwürfel an den gewaschenen Orangen abreiben; die Orangen nachher und ebenso die Zitrone auspressen. Etwas Butter in der Flambierpfanne schmelzen. Die Zuckerwürfel hineingeben, weich werden lassen und gut vermischen. Mit dem Fruchtsaft ablöschen und einkochen, bis die Sauce sämig wird. Die Crêpes 2 mal zusammenfalten, hineinlegen, gut durchtränken und heiss werden lassen.



Dörrfeigen-Orangen-Salat mit 'Fior di latte'

ZUTATEN

für 4 Personen

- 6 getrocknete Feigen
- 5 Orangen
- 50 g getrocknete Cranberries
- 2 Orangenblütenhonig
- 1 grosse Meringue Schale
- 4 Kugeln Glace 'Fior di latte'

ZUBEREITUNG

Feigen in feine Scheiben schneiden. Pro Person 1 Orange filetieren. Dazu Orangenschalen samt weisser Haut wegschneiden. Orangenfilets mit einem scharfen Messer vorsichtig aus den Trennwänden lösen. Feigen, Orangenfilets und Cranberries mischen.

Für die Sauce restliche Orange auspressen. Orangensaft und Honig mischen. Über den Fruchtsalat giessen. Dörrfeigen-Orangen-Salat anrichten. Meringue Schale fein zerbröseln und darüber streuen. Glace dazu servieren.



Erdbeeren in Rotwein

ZUTATEN

für 4 Personen

- 500 g Erdbeeren
- 3 EL Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 2 1/2 dl Pinot (Wallis)

ZUBEREITUNG

Erdbeeren, entstielen, dann je nach Grösse halbieren oder vierteln. Mit Zucker und Zitronensaft mischen. Eine Stunde ziehen lassen.

In Schalen verteilen und mit kühlem Pinot begiessen.





Erdbeeren mit Doppelrahm serviert

ZUTATEN

für 4 Personen

- 500 g Erdbeeren
- Saft einer Limone
- etwas Zucker
- 2,5 dl Gruyère-Doppelrahm

ZUBEREITUNG

Erdbeeren in Stücke schneiden. Zucker und Limonensaft dazugeben und ziehen lassen. 1 gehäufte Teelöffel Doppelrahm in eine Schale geben und Erdbeeren darum anrichten.

Als Alternative zum Doppelrahm kann auch Vanilleglace verwendet werden.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten.





Rhabarber-Erdbeermousse auf Amarettibett

ZUTATEN

für 4 Personen

- 450g Rhabarber
- 4 EL Zucker
- 1 Vanillestange
- 400g Erdbeeren
- 1 dl Rotwein
- 2 Prisen Zimt
- 4 schwarze Pfefferkörner
- 1½ EL Zucker
- Abrieb einer halben Zitrone
- 12 kleine Amaretti natur
- Schlagrahm
- Thymianzweiglein

ZUBEREITUNG

Rhabarber schälen, in Stücke schneiden, Zucker, Vanillestange und ½ dl Wasser beifügen. In Pfanne weich köcheln, von Z.z.Z umrühren, mit Stabmixer pürieren, kalt stellen. Erdbeeren reinigen, in Würfel schneiden (1 Erdbeere für Dekoration beiseite legen); Rotwein, Zimt, Pfefferkörner und abgeriebene Zitronenschale beifügen. In Pfanne weich köcheln, von Z.z.Z umrühren, mit Stabmixer pürieren, kalt stellen. Amaretti verbrösmeln, zuunterst in Kelchgläser geben, darüber Rhabarbermousse, darüber Erdbeermousse, darüber Schlagrahm, darüber 1 Erdbeere, 1 Thymianzweiglein in die Erdbeere stecken.



Erdbeersüppchen auf Vanilleglace

ZUTATEN

für 4 Personen

- 500 g Erdbeeren
- Saft einer halben Limone
- Zesten einer halben Limone
- etwas Zucker
- ½ TL Vanillepulver
- Gruyère Doppelrahm
- Vanilleglace



ZUBEREITUNG

Zwei Drittel der Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und beiseite stellen.

Die restlichen Erdbeeren grob schneiden und in einen hohen Becher geben. Limonenzesten, 1 Esslöffel Limonensaft und das Vanillepulver beifügen.

Die Erdbeeren mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Püree zu den bereitgestellten Erdbeerwürfeln geben und umrühren. Mit Zucker und Limonensaft verfeinern.

1 Kugel Vanilleglace in eine Schale geben, Erdbeeren darübergeben und mit Doppelrahm garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten.



Erdbeertörtchen

ZUTATEN

für 8 Stück (4 Personen)

Vanillecrème

- 2 dl Milch
- 2 EL Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 2 EL Maizena
- 3 Eigelb
- 2 EL Zucker
- 1 dl Milch
- 1 TL Kirsch

Törtchen

- 8 Mürbeteigbödeli
- 200 g frische Erdbeeren
- 1 Beutel Fruchtgelée (fakultativ)
- 1 dl Rahm

ZUBEREITUNG

Zutaten bis und mit Maizena in einem Topf aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen, die gut angerührten Eigelbe einrühren, restliche Milch begeben und bis kurz vors Kochen bringen. Alles durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Mit Kirsch verfeinern und die Crème im Kühlschrank abkühlen lassen

In die Teigbödeli je einen Esslöffel Crème geben. Die Erdbeeren rüsten, halbieren und schön auf die Bödeli verteilen. Fruchtgelée nach Packungsangaben zubereiten und füssig über die Törtchen verteilen. Den Rahm schlagen und darüber verteilen.

Tipp zur Schnelle:

Pâtisserie-Crème zum kalt Anrühren und Schlagrahm aus der Druckgaspackung verwenden.





Exotische Früchte mit Sorbets

ZUTATEN

für 4 Personen

- 1 dl Limonen Saft
- 100 g Puderzucker
- 1 KL feinste Julienne aus der Limonenschale
- Verschiedene exotische Früchte, z.B.:
Annanasscheiben, Orangen-, Grapefruits-
Filets, Mango-, Kiwi-Scheiben,
Feigenviertel, usgelöste Lychees,
frische Datteln, Zwerg-Orangen

ZUBEREITUNG

Mit einem Kartoffelschäler von einer Limone hauchdünne Schalen abziehen, in feinste Julienne schneiden, in wenig kochendem Wasser blanchieren und auf einem kleinen Sieb gut abtropfen lassen. Limonensaft und Puderzucker zusammen aufkochen, blanchierte Julienne zufügen und kaltstellen.

Exotische Früchte, je nach Art: schälen, filetieren, in Scheiben schneiden

Die kalte Limonensauce auf kalte Teller giessen, Früchte dekorativ auf Teller legen und ein oder mehrere Zitrus-Sorbets in die Tellermitte setzen.





Exotische Früchtesuppe

ZUTATEN

für 4 – 6 Personen

- Diverse Früchte wie Mango, Ananas, Kiwi, Bananen, Orangen, Grapefruits, Lychees, Feigen, je nach Saisonangebot.
- Für den Sirup: ½ dl Limonensaft, 1 dl Orangensaft, ½ dl Passionsfruchtsaft und 100 g Puderzucker.

ZUBEREITUNG

Für den Sirup die Fruchtsäfte mit dem Puderzucker kurz aufkochen und

Danach auskühlen lassen. Pro Person ungefähr 1 Tasse Früchte je nach Sorte in dünne Scheiben oder kleine Würfel schneiden. Von den Orangen und Grapefruits gegebenenfalls Filets auslösen.

Die Früchte in den ausgekühlten Sirup legen, behutsam durchmischen, bis zum Gebrauch mit Klarsichtfolie verschliessen und kühl stellen.

Zum Servieren die „Suppe“ in tiefe Teller schöpfen und eventuell mit fein geschnittenen Pfefferminzblättchen oder Zitronenmelisse aromatisieren.





Exotischer Fruchtsalat

ZUTATEN

für 4 Personen

- 1 kleine Ananas
- 1 Mango
- 1 Papaya
- 2 Kiwi
- 4-6 Datteln
- ein paar Trauben
- Saft einer Limone
- 1/2 dl Wasser, 1 dl Orangensaft
- 1-2 TL Honig
- Grand Marnier, Menge nach oben frei

ZUBEREITUNG

Früchte in mundgerechte Stücke schneiden und in Gratinform geben. Limonensaft und Honig mit Wasser und Orangensaft aufkochen, etwas einkochen lassen. Grand Marnier dazugießen. Alles über die Früchte geben und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren 15 Minuten bei 200 Grad erwärmen und warm servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten.





Frische Ananas in Orangen-Caramel

ZUTATEN

für 4 Personen

- 1 Ananas, frisch
- 100 g Zucker
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 25 g Butter
- 150 ml Orangensaft, frisch
- gepresst (von etwa 2 Orangen)
- Saft von 1/2 Zitrone
- 4 TL Pistazienkerne, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Die Ananas in Scheiben schneiden, schälen und den Strunk ausstechen.
2. Den Zucker mit 1 Teelöffel Zitronensaft in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze langsam zu braunem Caramel schmelzen lassen. Die Butter darin unter Rühren aufschäumen lassen. Orangen- und Zitronensaft dazugeben und alles 5 Minuten lebhaft einkochen lassen. Bis hier kann das Dessert vorbereitet werden.
3. Vor dem Servieren die Ananasscheiben in den Caramelsud geben und 3–4 Minuten leicht kochen lassen, dabei einmal wenden. Mit dem Sud in Dessertellern anrichten. Für die Latte hinzufügen und mit 1 TL Pistaziernkernen dekorieren.





Alpkäse, Frischkäse mit caramelisierten Peperoncini

ZUTATEN

für 6 Personen

- Frischkäse (Kuh und Ziege)
- Alpkäse

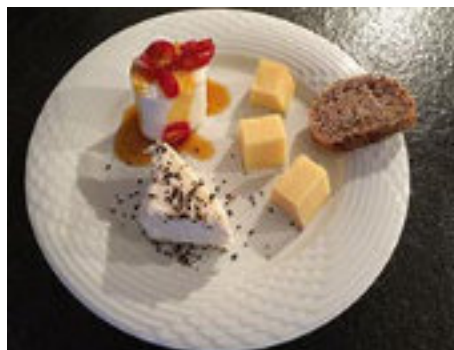
Caramelisierte Peperoncini

- 4 EL Zucker
- 2 EL Butter
- 1 dl Gemüsebouillon, heiss
- 2–3 rote Peperoncini

ZUBEREITUNG

Zucker in einer Chromstahlpfanne caramelisieren. Mit der heissen Bouillon ablöschen, Caramel unter Kochen auf ösen. Peperoncini in Ringe schneiden, entkernen und dazugeben, offen bei kleiner Hitze sirupartig einkochen. Butter unter Rühren dazugeben, nur noch heiss werden lassen.

Anrichten: gemäss Bild. Den Frischkäse vierteln und mit Maggiapfeffer dekorieren, Ziegenfrischkäse halbieren, aufstellen und mit caramelisierten Peperoncini übergiessen. Drei kleine Würfel Alpkäse dazustellen.





Fruchtsalat mit exotischen Früchten und Sorbet

ZUTATEN

für 4 Personen

- 2 Orangen
- 2 Kiwi Gold
- 2 Clementinen
- 1 Granatapfel
- 1 Mango mittelgross
- 1 Traube rot/weiss mittelgross
- 2-3 Feigen
- 2-3 Datteln
- 1 Limette
- 1 Ananas
- 1 Bund Zitronenmelisse oder
- Minze



ZUBEREITUNG

Orangenschalen mit dem Messer entfernen, Orangenfleisch sodann filetieren. Den Saft in einem Teller auffangen. Die Filets in eine Schüssel geben. Kiwis schälen, längs halbieren, in 5-6 mm dicke Scheiben schneiden, in die Schüssel geben. Clementinen von Hand schälen, in Schnitze teilen. Diese mit dem Messer 1 x quer halbieren, in die Schüssel geben. Granatapfel öffnen und die roten Kerne herausnehmen, in die Schüssel geben.

Mango: Achtung grosser fächerförmiger Kern in der Mitte. Die Mango längs aufschneiden, dabei den Kern nicht verletzen. Das Fleisch bis auf die Schale würfelig einschneiden und von der Schale abschneiden, in die Schüssel geben.

Trauben waschen, trocknen, die Beeren halbieren und die Kerne daraus entfernen. Feigen in 4-6 Stücke zerteilen, in die Schüssel geben. Datteln halbieren und die Dattelkerne entfernen; nochmals quer halbieren. Limettensaft auspressen, in die Schüssel geben. Ananas säubern und der Länge nach halbieren. Den harten Mittelstrunk entfernen. Mit einem Pariserlöffel das Fruchtfleisch ausstechen und in die Schüssel geben.

Anrichten: Den Fruchtsalat in die jetzt leeren Ananashälften zurückgeben. Mit den Sternfruchtscheiben und einigen Minzeblättern garniert servieren. Dazu Mango- oder Zitronensorbet und Vanillekipferl.



Gefüllte Äpfel

ZUTATEN

- Äpfel, z.B. Elstar / Idared usw.
- Gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- Zitronensaft
- Rahm
- Einige Sonnenblumenkerne ganz
- Butterflocken
- Rohzucker
- 2 dl Apfelsaft

ZUBEREITUNG

Kerngehäuse ausstechen, Schale mit einem Messer mehrmals einschneiden (als Variante).

Äpfel in eine ofenfeste Form geben – mit etwas Zitronensaft u/o Apfelsaft / Wasser den Boden bedecken.

Himbeerkonf türe, geriebene Mandeln oder Haselnüsse, Rahm, Zucker zu einem Brei mischen und die Äpfel damit auffüllen.

Mit Butterflocke belegen und etwas Zucker darüber streuen.

In vorgeheizten Ofen ca. 180° - 200° schieben und langsam backen (ca. 30 Min.).

Variante: Mit einer Kugel Vanilleglacé servieren.





Heidelbeer-Amarettini

ZUTATEN

für 4 Personen

- 100 g Vollrahm
- 1 EL Vanillezucker
- 1 EL Puderzucker
- 250 g Magerquark
- 125 g Amarettini
- 300 g Blaubeeren
- Amarettini n. Belieben

ZUBEREITUNG

Zuerst die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Puderzucker steif schlagen.

Den Quark in einer separaten Schüssel glatt rühren.

Danach die Sahne zum Quark geben und unterheben. Die Amarettini in einen Beutel geben, diesen gut verschliessen und die Amarettini mit einem Nudelholz in grobe Stücke zerschlagen. Die Blaubeeren pürieren.

Zum Schichten etwas von den Amarettini in ein Glas geben und mit der Quark-Sahne bedecken, danach etwas von den pürierten Blaubeeren darauf geben. Den Vorgang wiederholen bis das Glas voll ist.



Heidelbeersorbet

ZUTATEN

für 4 Personen

- 400 g Heidelbeeren, tiefgekühlt
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 25 g Puderzucker
- 4 Esslöffel Naturejoghurt
- 2 Esslöffel Crème fraîche

ZUBEREITUNG

1. Vier Esslöffel Heidelbeeren auf einen kleinen Teller geben und bei Zimmertemperatur beiseitestellen. Restliche Heidelbeeren in eine mittlere Schüssel geben und ebenfalls bei Zimmertemperatur 10 Minuten antauen lassen.
2. 2 Dessertgläser im Tiefkühlfach vorkühlen.
3. Die Heidelbeeren von der Schüssel in einen hohen Becher umfüllen. Zitronensaft sowie Puderzucker beifügen und alles mit dem Stabmixer pürieren. Dann Joghurt und Crème fraîche beifügen und mit dem Stabmixer untermischen.
4. Die Sorbetmasse sofort in die vorgekühlten Gläser füllen, mit den beiseitegestellten Heidelbeeren garnieren und servieren.

Tipp: Das Sorbet kann auch mit tiefgekühlten Himbeeren zubereitet werden; die Zuckermenge kann variieren, je nachdem, ob die Beeren mit oder ohne Zucker eingefroren wurden.



Himbeergeischtli

ZUTATEN

für 4 Personen

- Himbeeren
- Rahm
- Zitronenmelisse
- Puderzucker
- Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Rahm steif schlagen, wenig geschlagenen Rahm zur Seite stellen, einige Himbeeren zur Dekoration zur Seite stellen, wenig Vanillezucker zum Rahm geben.

Ca. 150 g Himbeeren auf dem Boden einer Glasschale verteilen. Mit Zucker bestreuen und wenig Himbeergeist darüber träufeln.

Die restlichen Himbeeren (ohne die zur Seite gelegten Früchte) in ca. 1/3 des Rahmes mit einer Gabel zerkleinern. Den Vanillezucker begeben und auf den marinierten Himbeeren verteilen.

Den restlichen neutralen Rahm auf der Masse verteilen. Mit den übrigen Himbeeren dekorieren und mit wenig Puderzucker bestreuen. Mit einem Blatt Zitronenmelisse dekorieren.

Die Schale für ca. 1 Std. in den Tiefkühler stellen.



Himbeer- und Rahmglacé mit Sommerfrüchten

ZUTATEN

Für 4 Personen

- 400-500 g Sommerbeeren, gemischt
- 1-2 EL Zucker
- Weitere Früchte nach belieben
- Himbeer- und Rahmglacé

ZUBEREITUNG

Beeren mit Zucker kurz marinieren. Zusammen mit anderen Früchten und Glacé auf Teller anrichten.





Honigananas mit Mascarponecreme, Espresso

ZUTATEN

für 6 bis 8 Gläser

Honigananas

- 1 schöne frische Ananas
- 2 EL Honig
- 1 Vanilleschote

Mascarponecreme

- 2 Eigelb
- 2 Eiweiss und eine prise Salz
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Mascarpone

ZUBEREITUNG

1. Für die Honigananas die Ananas schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Honig 2 Minuten in einer Pfanne erhitzen, dann die Ananasstücke hineingeben. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark auskratzen und beides hinzufügen. Bei niedriger Temperatur 7–8 Minuten einköcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Wenn die Ananasstücke eine kräftige goldbraune Färbung angenommen haben, die Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

1. Für die Mascarponecreme die Eigelbe mit dem Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und weisscremig aufschlagen.

2. Die Eiweiss separat mit einer prise Salz steif schlagen.

3. Dann den Mascarpone und das steifgeschlagene Eiweiss in die Rührschüssel geben und gründlich vermischen.

Zum Fertigstellen des Desserts die Mascarponecreme mithilfe eines Spritzbeutels oder eines Löffels in die vorgesehenen Gläser füllen und die abgekühlte Honigananas darauf verteilen.



Karamellisierte Feigen auf Joghurt

ZUTATEN

für 4 Personen

- 2 Becher griechischer Joghurt
- 4 Feigen
- 2 EL Butter
- 2 EL brauner Zucker
- Marsala od. Portwein
- Einige Tropfen Balsamico
- 1 Schuss Orangen- oder Zitronensaft



ZUBEREITUNG

2 Becher Joghurt in 4 Teller oder Schüsseln verteilen. Die Feigen waschen, den Strunk stutzen und halbieren (grosse Feigen vierteln).

In einer Pfanne auf kleiner Flamme die Butter zerlaufen lassen, den Zucker hinzugeben und rühren, bis das ganze karamellisiert.

Auf grosse Hitze stellen und die Feigen mit der Schnittseite nach unten auf den Sud legen. Nochmals etwas Zucker darüber streuen und die Feigen so von beiden Seiten karamellisieren lassen.

Ich lösche die Feigen in der Pfanne mit einem Schuss Marsala (oder rotem Portwein) ab und gebe noch einige Tropfen feinsten milden Balsamico-Essig dazu.

Ich nehme die karamellisierten Feigen vorsichtig aus der Pfanne und lege sie auf eine Platte. Den Jus lasse ich noch eine Minute reduzieren, schmecke ihn mit etwas Orangen- oder Zitronensaft ab und träufel ihn über meine Feigen.



Kastanienmousse

ZUTATEN

für 4 Personen

- 2 St. Eier
- 2 EL Zucker
- 1 EL Baileys (oder auch Orangenlikör oder Kirsch)
- 200 gr Kastanienpüree
- 2 dl Vollrahm

ZUBEREITUNG

Eier aufschlagen und das Eigelb vom Eiweiss trennen. Zucker und Likör mit den Eigelben vermischen und mit dem Mixer schaumig schlagen. Nachher das Kastanienpüree dazugeben und gut vermischen.

Rahm und Eiweisse separat steif schlagen und unter das Kastanienpüree ziehen. In Dessertschalen anrichten und möglichst lange kalt stellen.



Kir-Feigen

ZUTATEN

für 4 Personen

- 6-12 frische Feigen (je nach Grösse), halbiert
- 4 dl trockener Weisswein
- 1 dl Crème de Cassis
- 3-4 EL Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- Vanilleglace, Zimt oder Ingwer, sauren Halbrahm oder geschlagenen Rahm

ZUBEREITUNG

Alles in einer weiten Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, die Feigen begeben und nur heiss werden lassen, in 4 Schälchen anrichten, Flüssigkeit auf ca. 1,5 dl einkochen lassen danach die heisse Sauce über die Feigen giessen und mindestens 2 Stunden zugedeckt kühl stellen.

Tipp: Vanilleglace und/oder gut gekühlten – mit Zimt oder Ingwer gewürzten – sauren Halbrahm oder geschlagenen Rahm begeben.





Kiwi-Gratin

ZUTATEN

für 4 Personen

- 4 Kiwi reif
- Butter für die Förmchen
- 4 Eigelb
- 4 Esslöffel Orangenkonfitüre
- 1 Esslöffel Maizena
- 150 g Rahmquark
- 2 Eiweiss
- 2 Esslöffel Zucker



ZUBEREITUNG

Die Kiwis schälen und in je 5 gleichmässig dicke Scheiben schneiden.

4 Portionengratinförmchen ausbuttern. Den Ofen auf 230 Grad vorheizen.

Die Eigelb mit der Orangenkonfitüre zu einer hellen, luftigen Masse schlagen. Das Maizena über die Eicreme sieben und unterziehen. Den Rahmquark beifügen. Die Eiweiss zu Schnee schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen.

Die Masse in die Gratinförmchen verteilen. Die Kiwischeiben nur leicht in die Masse drücken, sodass die Oberflächen der Kiwischeiben sichtbar bleiben. Die Gratins mit dem Zucker bestreuen.

Die Gratins im 230 Grad heissen Ofen in der Mitte etwa 12 Minuten backen, bis die Masse stockt und der Zucker auf der Oberfläche leicht caramelisiert. Aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen. Lauwarm servieren.



Knusper-Ananas

ZUTATEN

für 6 Personen

- 1 rechteckig ausgewallter Blätterteig (ca. 26 x 42 cm)
- 6 Ananasringe
- Kokosglace

ZUBEREITUNG

Teig in 6 Quadrate à ca. 13 x 13 cm schneiden.

Auf jedes Quadrat einen Ananasring legen. Von den Teigecken diagonal bis zur Ananas einschneiden und jede zweite Teigspitze über die Ananas ziehen. Gut andrücken.

Ca. 8–10 Min. in der unteren Hälfte des auf 220° C vorgeheizten Backofens backen. Unbedingt vor dem Backofen stehenbleiben und kontrollieren, dass nichts schwarz wird. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Vor dem Servieren je 1 Kugel Kokosglace darauf anrichten.





Kokosschaum mit exotischem Apfelkompott

ZUTATEN

für 4 Personen

- 1 Limette
- 50 g Birnel
- 4 dl Kokosmilch
- 10 g Speisestärke
- 3 Äpfel
- 2 dl Fruchtsaft aus exotischen Früchten
- 1 Passionsfrucht
- 1-2 EL Kokosraspel



ZUBEREITUNG

Limette waschen, Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Schale und Saft mit Birnel, Kokosmilch und Speisestärke in einer Pfanne glattrühren und unter weiterrühren aufkochen. Die Creme durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren und zugedeckt mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Schnitze in Würfel à ca. 5 mm schneiden. Apfelwürfel und Fruchtsaft in Pfanne geben, aufkochen und die Äpfel in 5-6 Min. knapp weichkochen und abkühlen lassen. Passionsfrucht halbieren und Kerne mit Fruchtfleisch herauskratzen; beiseitestellen.

Die gekühlte Kokoscreme in einen Rahmbläser füllen, mit Gaskartusche laden und kräftig schütteln.

Die Apfelwürfel (ohne Saft) in Gläser verteilen und Kokosschaum darüber spritzen. Die Passionsfruchtkerne dekorativ über die Creme verteilen, noch mit etwas Kokosraspeln bestreuen und sofort servieren.



Griechischer Joghurt mit Nüssen und Honig

ZUTATEN

für 4 Personen

- 40 g Walnusskernhälften
- 30 g Haselnusskerne
- 750 g griechischer Joghurt (10 % Fett)
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- Saft einer halben Zitrone
- 4 EL Waldhonig (flüssig)

ZUBEREITUNG

Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen und auskühlen lassen.

Joghurt, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren.

Nüsse grob hacken.

Joghurt, je 1 EL Honig und Nüsse in 4 Gläser schichten, dabei mit Nüssen und etwas Honig abschließen.

Sofort servieren.



Leichtes Ananas-Dessert mit Joghurt

ZUTATEN

für 4 Personen

- 1 frische Ananas
- 500 g Joghurt, ungesüsst, mind. 3,5 % Fettgehalt
- 8 Zweige frische Minze
- 2 EL brauner Zucker
- evtl. Zimt
- evtl. Nüsse
- evtl. Kardamom
- evtl. Limette(n)

ZUBEREITUNG

Die Ananas grosszügig schälen, damit die holzigen Pünktchen auch entfernt sind (bzw. leicht herauszunehmen sind), in dünne Scheiben schneiden (höchstens 1 cm). Den Joghurt mit dem Schneebesen schön cremig schlagen. Minzeblätter mit dem Rohrzucker im Mörser zerstampfen.

Zum Anrichten der Ananasscheiben auf vier Teller kreisförmig verteilen, in die leere Mitte ein Häufchen Joghurt geben, und alles mit dem Minzzucker überstreuen. Mit Minzblättern garnieren.

Wenn ein Essen sehr reichhaltig ist, dann ist das eine leichte Nachspeise.

Wer mag kann noch etwas Zimt, gehackte Nüsse oder Kardamom oder gehackte Limettenstreifen dezent drüberstreuen, muss aber nicht sein, es schmeckt auch so.



Mandelcrème mit geliertem Granatapfel

ZUTATEN

für 4 Personen

- 3 dl Milch
- 2 dl Vollrahm
- 4 EL weisses Mandelmus
- 4 EL Zucker
- 1 Granatapfel
- 1 EL Gelierzucker (Coop)

ZUBEREITUNG

Milch, Rahm, Mandelmus und Zucker aufkochen, Hitze reduzieren und auf ca. 6 dl einkochen, etwas abkühlen. Mandelcreme in die Gläser verteilen, auskühlen, zugedeckt mindestens 1 Std. kühl stellen.

Granatapfel quer halbieren; von einer Hälfte die Kerne auslösen und von der anderen den Saft auspressen. Granatapfelkerne und Saft mit Gelierzucker aufkochen, ca. 2 Min. kochen, auskühlen und auf der Creme verteilen.





Mangokompott mit Minimagnum

ZUTATEN

für 4 Personen

- 3 Mangos
- Saft von einer Zitrone
- ca. 4 – 5 Esslöffel Puderzucker
- pro Person ein Minimagnum.

ZUBEREITUNG

Die Mangos der Länge nach entlang dem fachen Stein frei legen, und mit einem normalen Speisemesser ein Gitter ins Fruchtfleisch schneiden. Dann das Fleisch von der Haut abtrennen. Einige schöne Würfel zurückbehalten und den Rest in ein Gefäß geben zum mixen. Den Zitronensaft und den Puderzucker begeben und alles fein pürieren. Anschliessend die beiseite gelegten Würfel unter die Masse ziehen. Den Kompott auf einen Teller geben und das halbierte Minimagnum darauf legen und eventuell mit frischem Pfefferminz garnieren.



Marinierte Grapefruits

ZUTATEN

für 4 Personen

- 4 Grapefruits, rosa
- 8 Datteln
- 2 Esslöffel Pistazienkerne, grün
- 1 Limone
- 3 Esslöffel Zucker



ZUBEREITUNG

1 Grapefruits mit einem scharfen Messer so schälen, dass auch die weisse Haut vollständig entfernt wird. Dann die Schnitze aus den Trennhäuten schneiden. Verbliebenen Saft in den Trennhäuten in eine kleine Schüssel auspressen.

2 Datteln längs halbieren, entsteinen und in Streifen schneiden.

3 Pistazienkerne grob hacken.

4 Den Saft von 1 Limone auspressen, zum Grapefruitsaft geben und mit 2 – 3 Esslöffeln Zucker verrühren.

5 Grapefruits und Datteln auf Desserttellern anrichten. Alles mit der Limonensaftmischung beträufeln und mit den Pistazien bestreuen.



Marroni Dessert

ZUTATEN

für 4 Personen

- 120 g geschälte Kastanien, ev. tiefgefroren und aufgetaut
- 25g Bienenhonig oder Rohrzucker
- TL Zitronensaft
- 4 Sauerkirschen
- Vollsalz
- 1¼ dl Schlagrahm
- 1 TL Rum
- 4 Blätter Zitronenmelisse oder Minze

ZUBEREITUNG

Gefrorene Kastanien 60 Minuten vorher auftauen. Passieren. Mit einer Prise Salz, Honig und etwas Rum zu einem Püree verarbeiten. Püree und Schlagrahm vermischen und mit einem Spritzsack oder kleinem Löffel in kleine Gläser füllen.





Marroni-Crème auf Zwetschgen in Rotwein

ZUTATEN

für 4 Personen

- 250 g Vermicelles-Crème gefroren
- 250 g Vollrahm
- 250 g halbe Zwetschgen (gefroren)
- 2 dl Rotwein
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Zimt
- 1 Schuss Kirsch



ZUBEREITUNG

Vermicelles-Crème auftauen (ev. in warmem Wasser). 50–80 ml flüssigen Rahm untermischen. Restlichen Rahm schlagen und unter die Creme ziehen. 1 Schuss Kirsch beifügen.

Zwetschgen in kleiner Pfanne mit Wein, Zucker und Zimt aufkochen und auf die Seite stellen (lauwarm servieren).



Melonentraum

ZUTATEN

für 4 Personen

- Kleine Melone, halbiert und entkernt
- 250g Himbeeren
- 250 g weisse Trauben, kernenlos
- 2 weisse Pfirsiche, geschält, gewürfelt
- 3 Esslöffel feiner Zucker
- 4 Esslöffel Likör nach eigenem Gusto

ZUBEREITUNG

Melonenfruchtfleisch mit einem Kugelausstecher herauslösen und in eine grosse Schüssel geben. Die Melonenschalen aufbewahren. Himbeeren, Trauben und Pfirsiche zu den Melonenkugeln geben. Zucker und Likör hinzufügen und vorsichtig vermengen.

Den Fruchtsalat in die Melonenschalen füllen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen





Monte Bianco

ZUTATEN

für 4 Personen

- 220 g Kastanienpüree
- 4 Meringue-Schalen
- 2 dl Rahm
- 1 EL Grappa

ZUBEREITUNG

1. Den Rahm steif schlagen. In einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen.
2. Die Meringue-Schalen grob zerbröseln und auf Dessertteller oder in Dessertschalen geben und mit Grappa parfümieren. Die Masse in eine Vermicelles-Presse füllen und direkt auf die zerbröselten Meringue-Schalen dressieren.
3. Den Rahm bergartig auf die Vermicelles spritzen.





Mousse au chocolat

ZUTATEN

für 4 Personen

- 100 g Koch-Schokolade von der Migros
- 2 Eigelb
- 1 Esslöffel Zucker
- 2 dl Vollrahm
- 2 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 2,5 dl Gruyère-Doppelrahm
- Beeren zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Schokolade in Stücke brechen, in eine Schüssel geben. Die Schokolade mit kochendem Wasser übergiessen, bis sie vollständig bedeckt ist. Kurz stehen lassen, bis die Schokolade weich ist, dann das Wasser vorsichtig abgiessen.

Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell und luftig ist, sofort zur Schokolade geben und erst jetzt alles gut verrühren.

Rahm halbsteif schlagen und mit der Masse vermischen.

Eiweiss und 1 Prise Salz steif schlagen und sorgfältig darunterziehen.

In eine Schüssel füllen und 5–6 Stunden kühl stellen.





Mülistettle Greeme

ZUTATEN

für 4 Personen

- 3 Eier (ganz)
- 250 g Zucker
- 40 g Vanillecremepulver
- 150 g Zitronensaft
- 1 l Apfelsaft
- 1 dl Rahm (flüssig)
- 1 dl Rahm (steifgeschlagen)
- 1 Joghurt (180 g)

ZUBEREITUNG

Apfelsaft, Zitronensaft und Zucker zusammen aufkochen.

Eier, Vanillecremepulver und flüssigen Rahm gut zusammen verrühren und dann unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen dem heissen Apfelsaft beimengen.

Alles nochmals kurz aufkochen lassen.

Creme sofort in eine Schüssel geben und so lange rühren, bis sie etwas abgekühlt ist.

Der völlig abgekühlten Creme das Joghurt beimischen und vor dem Servieren den steifgeschlagenen Rahm darunterziehen. Mit etwas Rahm garnieren.

Die Creme kühl servieren.



Tipp: Falls Sie keinen naturreinen Süssmost Ohne Kohlensäure verfügbar haben, werfen Sie zwei Stück Würfelzucker in den Most. Mit dem Schneebesen tüchtig rühren – und die Kohlensäure ist weg.



Orangencrème

ZUTATEN

für 4 Personen

- 2 dl Orangensaft
- 80 g Zucker
- Fleisch einer Bio-Orange, in Würfel geschnitten
- Schale einer halben Bio-Orange
- 3 Blatt Gelatine
- 2 dl Vollrahm
- Orangeat oder Marzipan zur Dekoration

ZUBEREITUNG

Orangensaft, Zucker, Orangenwürfel und Orangenschale im Stabmixer zerkleinern.

3 Blätter Gelatine einzeln in kaltem Wasser während 4 Min. einweichen; herausnehmen und ausdrücken. Sodann unter stetem Rühren in 3 Esslöffeln heissem, aber nicht siedendem Wasser auflösen. Etwas abkühlen lassen und zum Saft geben. Rahm ziemlich steif schlagen und unter den Saft mischen.

Evtl. in Gläser abfüllen; ca. 1 Stunde kaltstellen.

Vor dem Servieren mit Orangeat, Minze, Marzipan etc. dekorieren





Orangenschaumcrème

ZUTATEN

für 4 Personen

- 250 g Magerquark
- 2½ dl Rahm
- 4 EL Zucker
- 2 Orangen, Saft und Schale
- ½ Zitrone, Saft

ZUBEREITUNG

Quark mit 2 Esslöffeln Rahm glatt rühren. Restlichen Rahm steif schlagen und unter den Quark heben.

Zucker mit Orangen- und Zitronensaft mischen und zur Quarkcrème geben. Wenig abgeriebene Orangenschale dazugeben. Alles sorgfältig mischen, in Schalen füllen und vor dem Servieren einige Zeit kühl stellen.





Orangen-Tiramisu

ZUTATEN

für 4–6 Personen

- Ca. 100 g Löffelbiskuits
- 2 Orangen
- 2 EL Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)
- 4 EL Zucker
- ½ TL Vanillezucker
- 250 g Mascarpone
- 1 ½ dl Rahm
- Schokoladenpulver

ZUBEREITUNG

Die Löffelbiskuits auf den Boden einer Schale legen. Den Saft von 2 Orangen mit dem Likör mischen und über die Biskuits geben. Geriebene Schale einer Orange mit Zucker und Vanillezucker mischen. Dem Mascarpone beigeben und gut verrühren. Vorsichtig den steif geschlagenen Rahm unter den Mascarpone geben. Diese Masse über die Biskuits streichen und kühl stellen. Vor dem Servieren mit Schokoladenpulver bestreuen.



Palacsinta (Palatschinken)

ZUTATEN

für 4 Personen

Teig

- 300 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 2 Eier
- Dessertcreme
- ca. 200 ml Mineralwasser
(mit Kohlensäure)

Creme:

- 250g Quark
- 1 Eigelb
- Rosinen in Rum
- 1 Vanillezucker
- 1 Esslöffel Öl
- Puderzucker



ZUBEREITUNG

Teig: Eier, Mehl, Milch und Salz mit einem Schneebesen glatt verrühren. Den Teig ruhen lassen und dabei gelegentlich umrühren, damit sich eventuell gebildete Mehklümpchen auflösen. Anschließend das Mineralwasser hinzufügen, bis der Teig eine flüssige, nicht zu dichte Konsistenz hat.

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Mit einer Schöpfkelle wenig Teig in die Pfanne geben und gleichmäßig verteilen, sodass eine dünne Schicht entsteht. Zuerst die eine Seite goldbraun braten, dann wenden und die andere Seite anbraten. Nach jeder fertigen Palacsinta (Pfannkuchen) die Pfanne erneut leicht mit Öl bestreichen.

Creme: Alle Zutaten für die Creme gut vermischen, bis sie eine glatte Konsistenz hat. Die Creme ist sofort einsatzbereit.

Fertigstellen: Eine Palacsinta nehmen, die Creme in der Mitte verteilen und den Pfannkuchen anschließend aufrollen. Die gefüllten Rouladen in eine mit Butter eingefettete, feuerfeste Jena-Glasform legen. Mit Alufolie abdecken und im Backofen warmhalten.

Beim Servieren die Palacsinta mit Dessertcreme übergießen und nach Belieben mit Rosinen dekorieren.



Panna cotta mit roten Früchten im Glas

ZUTATEN

für 4 Personen

- 4 dl Vollrahm
- 4 dl Milch
- EL Zucker, flachgestrichen!
- 1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel
- 3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht (5–10 Minuten)
- 250 gr gemischte Früchte (Himbeeren und Waldbeeren, frisch oder tiefgekühlt)
- 50 gr Zucker
- 1 EL Amaretto



ZUBEREITUNG

Panna cotta: Rahm mit Milch, Zucker, Vanillemark und -stängel in einer Pfanne aufkochen. Auf 5 dl einkochen (ca. 10 Minuten). Pfanne vom Herd nehmen. Gelatine gut ausdrücken. Unter Rühren mit dem Schwingbesen dazugeben. Durch ein Sieb in einen Krug giessen. Förmchen kalt ausspülen und die Flüssigkeit einfüllen. Etwas auskühlen lassen. Zugedeckt 2–3 Stunden kühl stellen.

Beerensauce: Den Zucker mit wenig Wasser bei niedriger Temperatur in einer Kasserolle schmelzen lassen, dann die roten Früchte hinzufügen. 1–2 Minuten einköcheln lassen, mit einem EL Amaretto «parfumieren», dann beiseite stellen und abkühlen lassen.

Anrichten: Das vollständig abgekühlte Früchtekompott auf der Panna cotta verteilen. Mit 2–3 ganzen Beeren verzieren.



Persiche e fragole al vino bianco dolce

ZUTATEN

für 4 Personen

- 2 kleine Pfirsiche
- 120 g Erdbeeren
- 1 EL Zucker
- Abgeriebene Schale von einer Biozitrone
- 0.2 l Muscateller-Weisswein

ZUBEREITUNG

Pfirsiche schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Erdbeeren waschen, rüsten und längs halbieren.

Zucker, Zitronenabrieb und Wein in eine Schüssel geben und die Früchte sorgfältig durchheben, danach in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren noch einmal sorgfältig durchheben.



Pfirsich in Rotwein

ZUTATEN

für 4 Personen

- 4 Pfirsiche nicht all zu reife
- $\frac{3}{4}$ l Rotwein
- 3 EL Zucker
- 1 Stange Zimt
- 4 cl Brandy

ZUBEREITUNG

Pfirsiche schälen und dicht nebeneinander in eine Pfanne setzen.

Rotwein mit dem Zucker verrühren, über die Pfirsiche giessen.

Wasser zufügen, bis die Pfirsiche bedeckt sind.

Zimt und Brandy dazu geben. Bei kleiner Hitze weich kochen.

Je nach Belieben mit etwas Kochflüssigkeit, kalt oder warm und mit Doppelrahm oder Vanille-Glacé servieren.





Pikanter Melonen-Dessert

ZUTATEN

für 4 Personen

- 1 kleine Charentais-Melone
- 150 g Rahmquark
- Salz, Paprika
- Schnittlauch
- 2 EL Rahm

ZUBEREITUNG

Melone aufschneiden und entkernen. Mit dem franz. Löffel kleine Kugeln aus dem Fruchtfleisch ausstechen, beiseite stellen. Schnittlauch fein hacken und zusammen mit Quark, Salz und Paprika gut vermengen. Den Rahm schlagen und darunter ziehen; Sauce mit den Melonenkugeln sorgfältig vermengen; in Gläser verteilen und servieren





Pistaziencrème mit Heidelbeeren

ZUTATEN

für 4 Personen

- 50 g Pistazien, ungesalzen
- 50 g Mandeln, geschält und gemahlen
- 4 EL Zucker
- 4 EL Zitronenmelisse, fein gehackt
- 180 g griech. Joghurt
- 200 g Rahmquark
- 1 Vanillestängel, nur das Mark, oder ev. Vanillepaste
- 1,5 dl Rahm
- 8 EL Waldheidelbeeren
- 1 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG

Pistazien und Mandeln im Cutter zu Paste zermahlen.

Melissenblätter von den Stängeln zupfen und fein hacken.

Alle Zutaten bis und mit Vanillestängel in einer Schüssel mit Hilfe des Handmixers zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.

Den Rahm steif schlagen und unter die Masse geben. Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Mit dem Puderzucker bestäuben und sorgfältig umrühren. Wenn das Dessert nicht zu süß sein soll, dann den Puderzucker weglassen. Heidelbeeren auf 4 Dessertschalen verteilen, Pistazien-Zitronenmelissen-Crème darübergeben und mit einigen Heidelbeeren, grob zerhackten Pistazienkernen oder Zitronenmelisse-Blättern dekorieren.



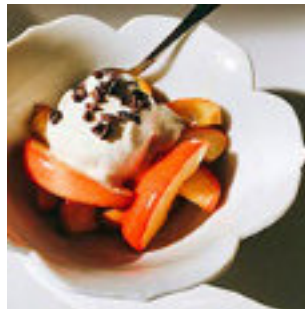


Psoffnigi Gwürzöpfel mit Vanillclace

ZUTATEN

für 4 Personen

- 4-5 Äpfel, säuerliche
- Saft einer halben Zitrone
- 30 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanis
- 2 Nelken
- 3-4 EL Calvados
(wenn Kinder mitessen
Süssmost oder Wasser)
- Vanillclace



ZUBEREITUNG

1. Die Äpfel waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Apfelsorten mit sehr zäher Schale schälen. Mit dem Zitronensaft vermengen damit die Äpfel nicht anlaufen.
2. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. den Zucker sowie die Gewürze zugeben, weiter erhitzen bis der Zucker flüssig wird. Sobald das Caramel beginnt braun zu werden, die Hitze zurückschalten.
3. Die Apfelschnitze kurz unter schwenken der Pfanne anbraten. Calvados oder Wasser zugeben. Bei mittlerer Temperatur 5-6 Minuten kochen lassen bis die Schnitze weich sind, jedoch nicht auseinander fallen. Falls nötig etwas mehr Flüssigkeit zugeben. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Äpfel in der Flüssigkeit auskühlen lassen. Die Gewürze entfernen.

Fertigstellen: Die Äpfel mit einer Kugel Vanillclace servieren.



Quittenparfait

ZUTATEN

für 4 Personen

- 2 ganz frische Eier
- 20 g Zucker
- 120 g Quittengelee
- 120 g Halbfettquark
- 2 dl Vollrahm
- Evtl. Cognacquitten*

ZUBEREITUNG

Eier trennen. Eigelbe und den Zucker ca. 3 Minuten mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.

2/3 des Quittengelees und den Quark dazu rühren. Eiweiss u. Rahm steif schlagen. Kühl stellen.

Zuerst den Rahm, dann den Eischnee sorgfältig unter die Eigelbmasse heben,

Cognacquitten in kleine Stückchen geschnitten dazugeben und sofort in Gläser verteilen und mindestens für 6 Stunden in den Tiefkühler geben.

Zum Servieren restlichen Gelee im Wasserbad leicht erwärmen und auf die Parfaits geben. Parfaits vor dem Verzehr etwa 5 Minuten antauen lassen.

Cantuccini oder ein Haselnussgebäck passen perfekt zu diesem Dessert.



Rhabarberkuchen

ZUTATEN

für ca. 12 Personen

- 200 g Zucker
- 200 g Butter
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiss
- 80 g Zucker
- 400 g Mehl
- ca. 1 kg Rhabarber gewaschen, wenn nötig geschält
- 1 kl. Glas Aprikosenkonfitüre
- Rahm zur Dekoration

ZUBEREITUNG

Backofen vorheizen auf 200°, weiche Butter und Zucker schaumig schlagen, Eigelb dazu fügen und weiter rühren bis die Masse hell wird. Eiweiss steif schlagen, restlichen Zucker hinzufügen und ca. 3 Min. weiterschlagen. Das Mehl hinzu geben und zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Das Eiweiss vorsichtig unter den Teig ziehen, und anschliessend die Masse auf ein gebuttertes, mit Mehl bestreutem Blech f ach verteilen.

Rhabarber in ca. 4 cm lange Stücke schneiden, nebeneinander leicht in den Biscuit-Teig drücken. Ca. 20 – 35 Min. überbacken.

Etwas auskühlen lassen. Die Aprikosenkonfitüre leicht erwärmen, durch ein Sieb streichen und mit weichem Pinsel die Kuchenoberfläche überstreichen. Kuchen in gleich grosse Stücke schneiden.

Anrichten: Nach Lust und Laune mit Schlagrahm servieren.





Ricotta-Amaretto-Creme mit Sauerkirschen

ZUTATEN

für 4 Personen

- 1 Glas Sauerkirschen, eingemacht (abgetropft ca. 175 g)
- 150 g Amaretti, klein, hart
- 6 EL Amaretto, (Bittermandel-Likör)
- 1 Stück Ei
- 2 Stück Eigelb
- 4 EL Zucker
- 250 g Ricotta
- 2 Stück Eiweiss



ZUBEREITUNG

1. Die Sauerkirschen in ein Sieb geben und abtropfen lassen, den Saft auffangen.
2. Etwa 1/3 der Amaretti in 4 Dessertgläser verteilen. 4 Esslöffel Amaretto mit ½ dl Sauerkirschensaft mischen und über die Amaretti träufeln. Für die Dekoration einige Sauerkirschen zurückbehalten, restliche Sauerkirschen auf die getränkten Amaretti geben. Die restlichen Amaretti in einen Tiefkühlbeutel geben und mit dem Wallholz zerbröseln.
3. Ei, Eigelb und Zucker schlagen, bis eine helle und schaumige Masse entstanden ist. Den Ricotta zuerst mit einigen Esslöffeln dieser Masse glatt rühren, dann die restliche Ei Masse untermischen. Die zerbröselten Amaretti unterrühren.
4. Die Eiweiss steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen. Mit dem restlichen Amaretto (2 Esslöffeln) und nach Belieben etwas Sauerkirschensaft parfümieren. Die Creme in die Gläser auf die Sauerkirschen verteilen. Das Dessert im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
5. Vor dem Servieren die Creme mit den restlichen Sauerkirschen und Amarettibröseln dekorieren.



Roter Bananen-Smoothie

ZUTATEN

für 4 Personen

- 2 Bananen
- 150 g tiefgekühlte gemischte Beeren
- 3 dl Orangensaft
- 180 g Vanille-Joghurt
- Pfefferminze (zur Dekoration)

ZUBEREITUNG

Bananen schälen und in Stücke schneiden. Die restlichen Zutaten dazu geben und mit dem Stabmixer pürieren. In Gläsern servieren und mit Minze dekorieren.





Rotweinbirnen

ZUTATEN

für 4 Personen

- 4 dl Rotwein (z. B. Merlot)
- 1 dl roter Portwein 100 g
- 100 g Zucker
- 2 Nelken
- 1 Zimtstange

ZUBEREITUNG

Zutaten bis auf die Birnen zusammen aufkochen.

Birnen begeben, (geschält, halbiert, Kerngehäuse ausgestochen, Stiel nicht weggeschnitten), bei kleiner Hitze 15–20 Min. weich köcheln. Dabei ab und zu wenden. Von der Platte nehmen, zugedeckt ca. 1 Std. ziehen lassen, herausnehmen, beiseite stellen. Sud ca. 15 Min. zu einem Sirup einköcheln, abkühlen.





Rotweinbirnen nach Dijon Art

ZUTATEN

für 4 Personen

- 4 Birnen
- 6 dl Burgunder Rotwein
- 100gr Zucker
- 2 Gewürznelken
- 1 kl. Stück Orangenschale
- 1 Zimtstange
- 1 Tl Maizena
- 1 El Crème de cassis
- 4 El Cassis-Gelee
- Zimt-Glace

ZUBEREITUNG

Birnen schälen, mit Stiel ganz belassen.

Wein mit Zucker aufkochen. Die Birnen mit den Nelken, Orangenschale, Zimtstange 18 – 20 Min. bei mittlerer Hitze zugedeckt kochen.

Sobald die Früchte gar, aber noch fest sind, Birnen aus dem Sud heben. Weinsirup passieren und wieder in den Topf geben. Bis zur Hälfte einkochen.

Maisstärke mit 1 - 2 El Sud mischen mit Cassis-Gelee wieder zum Saft geben und noch etwas sämig kochen. Mit Crème Cassis mischen und erkalten lassen.

Birnen leicht am unteren Teil anschneiden damit sie sich im Teller gut präsentieren können.

Den Sirup nach dem Erkalten, vor dem Anrichten über die Birne giessen.

Der sämige Sirup soll die Birne überziehen können.

Mit einer Kugel Zimt-Glace zusammen auf Teller anrichten.



Sabayon

ZUTATEN

für 4 Personen

- 7 Eigelbe
- 125 ml Marsala
- 4 EL Zucker



ZUBEREITUNG

1. In einer Schüssel Eigelb mit Zucker gut mischen. Die Schüssel ins heisse, aber nicht kochende Wasserbad stellen und Inhalt schaumig schlagen.

Marsala während des Schlagens vorsichtig unterrühren. So lange mit dem Schneebesen weiterschlagen, bis die Konsistenz cremig ist.

2. In Schälchen abfüllen und mit Eiscreme-Kugel und/oder Biskuit garnieren.



Sauerrahmglace mit Sommerbeeren

ZUTATEN

für 4 Personen

- 400-500 g Sommerbeeren, gemischt
- 1-2 EL Zucker
- Sauerrahmglace

ZUBEREITUNG

Beeren mit Zucker kurz marinieren.
Schlagrahm steif schlagen.
Auf Teller anrichten





Schokolade-Mousse und Orangenfilets

ZUTATEN

für 10–12 Personen

- 5 Eigelbe
- 2 EL Kirsch
- 250 g Crémant Schokolade
- 5 dl Vollrahm
- 5 Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 1 grosse Tarocco Orange



ZUBEREITUNG

Die Eigelbe schaumig schlagen. Die im Wasserbad geschmolzene Schokolade mit der geschlagenen Eigelbmasse und dem Kirsch gut vermischen und abkühlen lassen. Den Rahm steif schlagen und mit der Eigelb-Schokolademasse mischen.

Die Eiweisse mit 1 Prise Salz steif schlagen. Das geschlagene Eiweiss in die Masse vorsichtig unterheben und danach sofort kühlstellen. Die Masse sollte nach einer Stunde im Kühlschrank servierbereit sein.

Die Orangen werden oben und unten je ca. ½ cm abgeschnitten. Die Schale wird von der Blüte zum Stiel so heruntergeschnitten, dass keine weissen Schalenreste mehr sichtbar sind. Die einzelnen Filetsegmente der Orange sind jetzt ersichtlich. Diese werden aus der Frucht herausgeschnitten und in einer Schüssel gesammelt. In der Frucht verbliebener Saft wird ebenfalls in die Schüssel gepresst. Die Filets werden auf dem Dessertteller um die Mousse herum angerichtet u. mit dem Saft benetzt.



Soja-Erdbeeren-Dessert

ZUTATEN

Für 4 Personen

- 100 g Erdbeeren
- 20 ml Schlagrahm
- 20 g Honig
- 4 - 8 Zitronenmelissenblätter
- 200 ml Soja-Vanilledessert

ZUBEREITUNG

Teil der Beeren mit Honig pürieren oder ganz lassen. Soja-Vanilledessert mit den Beeren verrühren.

Teil der Beeren zuunterst auf vier Gläser verteilen, Sojasauce darüber geben und mit Schlagrahm und 1-2 Blättchen Zitronenmelisse garnieren.





Sorbetto d'uva americana con grappa

ZUTATEN

für 4 Personen

- 1 kg Americana-Traubenbeeren
- 3½ dl/350 ml Zuckersirup (halb Zucker/halb Wasser)
- 2 dl/200 ml Prosecco
- 2 dl/200 ml Weisswein
- 1 Zitrone, Saft
- Fragolino- oder Moscato-Grappa
- Cantucci

ZUBEREITUNG

Für das Sorbet Traubenbeeren, Zuckersirup, Prosecco, Weisswein und Zitronensaft im Mixbecher bei niedriger Tourenzahl pürieren. Durch ein Spritzsieb passieren. In einer Eis-/Sorbetmaschine gefrieren lassen.

Das Sorbet in einem Eisportionierer portionieren, in Gläsern anrichten, Grappa darüberträufeln, sofort servieren.





Tarte aux Pommes à la Urs

ZUTATEN

für 4 Personen

- 1 Blätterteig (Annas Best)
- 2 Äpfel
- 50 gr. Butter
- Vanillezucker, Zucker
- Ev. eine Kugel Vanille-Glace

ZUBEREITUNG

Feuerfeste Form mit Butter grosszügig auspinseln, mit Zucker bestreuen.

Die verwendende Form auf den Blätterteig legen, und mit einem stumpfen Messer dem Rand nach ausschneiden und dann in die Tarteform legen, mit einer Gabel den Teigboden gut einstechen.

Apfelschnitze (feingeschnitten) in die Form verteilen. Mit Vanillezucker bestreuen und die Butterflocken dazu verteilen.

Im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. backen.

Nach dem Backvorgang die Tarte sofort aus der Backform lösen und in einen flachen Teller oder Platte geben.

Lauwarm servieren, ev. mit Glace.





Tarte-Tatin

ZUTATEN

für 4 Personen

- 200 g Blätterteig
- 800 g säuerliche Äpfel
- 40 g Butter
- 150 g Zucker
- Vannilleglacé



ZUBEREITUNG

Butter und Zucker in eine runde Kuchenform (ca. 26 cm Durchmesser) geben.

Auf die Herdplatte geben und erhitzen. Bei grosser Hitze karamelisieren, dann sofort von der Herdplatte nehmen.

Apfelschnitze auf dem Karamel verteilen.

Den Blätterteig rund ausschneiden und auf die Äpfel legen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Die Tarte im vorgewärmten Backofen bei 200 °C ca. 25 Minuten backen.

Den Kuchen ca. 4 Minuten stehen lassen und dann auf eine Platte stürzen und warm mit Vanilleglace servieren.





Tartufo Brie

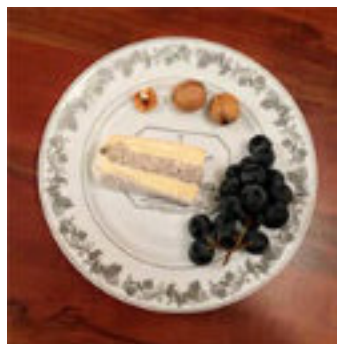
ZUTATEN

für 4 Personen

- 200 gr. Tartufo Brie
- 1 EL grosse Kapern
- 1 EL getrocknete Tomaten
- einige schwarze Oliven
- Baumnüsse
- Trauben

ZUBEREITUNG

Die getrockneten Tomaten, die Kapern und die Oliven fein hacken und mit einigen Tropfen Olivenöl und Balsamico ein „Breichen“ erstellen.





Tiramisu mit weisser Schokolade und Himbeeren

ZUTATEN

für 8 Personen

Creme:

- 100 g Schokolade weiss
- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 150 g Mascarpone

Zum Einschichten:

- 3 dl Orangensaft frisch gepresst (aus etwa 4 Orangen)
- 50 g Zucker
- 200 g Löffelbiskuits
- 500 g Himbeeren



ZUBEREITUNG

1. Die Schokolade grob hacken. In eine Schüssel geben.
2. In eine mittlere Pfanne etwa 2 cm hoch Wasser geben und aufkochen. Eine grosse Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen.
3. In einer weiteren Schüssel Eier und Zucker verrühren. Die Schüssel auf die Pfanne mit dem leicht kochenden Wasser setzen. Wichtig: Sie darf das Wasser in der Pfanne nicht berühren. Die Ei Masse mit dem Schwingbesen solange kräftig aufschlagen, bis sie cremig bindet. Dann die Schüssel sofort in die Schüssel mit dem kalten Wasser stellen und die Creme kalt schlagen. Zuletzt den Mascarpone unterrühren.
4. Nun die Schüssel mit der Schokolade über das heisse, aber nicht mehr kochende Wasserbad setzen. Die Schokolade langsam schmelzen lassen. Glatt rühren, dann unter die Mascarponecreme mischen.
5. Den Orangensaft mit dem Zucker in eine kleine Pfanne geben und unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen.
6. Dessertschalen oder grosse Gläser bereitstellen. Jeweils 2–3 Löffelbiskuits im Orangensaft tränken und auf dem Boden der Dessertschalen oder Gläser einschichten. Darüber eine Lage Mascarponecreme geben. Die Hälfte der Himbeeren darauf verteilen. Weitere Löffelbiskuits im Orangensaft tränken und darüberlegen. Mit Mascarponecreme und Himbeeren abschliessen. Vor dem Servieren mindestens 1 Stunde kühl stellen.



Trauben-Mango-Crème

ZUTATEN

für 4 Personen

- 2 EL Mandelblättchen
- 200 g blaue Trauben
- 1 kleine Mango
- 1 Becher Naturejoghurt (180 g)
- 2 EL Zucker
- 0.5 dl Rahm ev. 1 EL Rum

ZUBEREITUNG

Die Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten. Beiseite stellen.

Die Trauben waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Beeren der Länge nach halbieren und mit der Messerspitze die Kerne entfernen.

Die Mango mit dem Sparschäler oder dem Gemüsemesser schälen. Das Fruchtfleisch in dicken Scheiben vom Stein schneiden, dann in der Grösse der Traubenbeerenhälften würfeln.

In einer kleinen Schüssel Joghurt und Zucker verrühren. Den Rahm steif schlagen und unterziehen. Nach Belieben mit dem Rum parfümieren. Mango und Trauben beifügen und alles sorgfältig mischen. Die Crème bis zum Servieren kühl stellen.

Die Crème in Gläsern anrichten und mit den Mandelblättchen garnieren.





Trauben-Quark-Gratin

ZUTATEN

für 4 Personen

- 2 Eier, getrennt nach Eigelb und Eiweiss
- 2.5 EL Zucker
- 0.5 EL Zitronensaft
- Etwas abgeriebene Zitronenschale
- 100 g Rahmquark
- 1 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell ist. Zitronensaft, Zitronenschale und Quark gut daruntermischen.

Eiweiss steif schlagen, Vanillezucker einrieseln und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Sorgfältig unter die Eigelbmasse ziehen.

Trauben halbieren. Quarkmasse in die ausgebutterten Förmchen verteilen und Trauben hineinlegen. Auf oberster Rille 15 bis 20 Minuten backen.

Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.





Weihnachts-Tiramisu

ZUTATEN

für 4 Personen

- ca. 400 g tiefgekühlte Zwetschgen
- 2 gestr. EL Zucker
- ¼ TL Zimt
- 200 g weiche Amaretti
- 200 g fettreduzierter Frischkäse (z.B. Philadelphia Balance)
- 250 g Magerquark
- 2 gestr. EL Zucker
- ½ EL Kakaopulver oder Schokolade-Streusel

ZUBEREITUNG

Zwetschgen in mundgerechte Schnitze schneiden; mit Zucker, 1 EL Wasser und Zimt 5 Min. köcheln; Zwetschgen herausnehmen und Saft 1 Min. einkochen. Nachher die Zwetschgen wieder begeben.

Die Amaretti zerkrümeln und die Hälfte in 4 Gläser mit je ca. 2 dl Inhalt verteilen. Die Hälfte des Zwetschgenkompotts darauf verteilen. Frischkäse, Quark und Zucker gut verrühren und die Hälfte davon auf die Zwetschgen verteilen.

Den Rest der Amaretti darüber streuen, wiederum Zwetschgenkompott und Quarkmasse darauf verteilen.

Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Vor dem Servieren mit etwas Kakaopulver oder Schokoladestreusel dekorieren.





Weisse Schokomousse

ZUTATEN

für 4 Personen

- 200g weisse Schokolade
- 200g Crème fraîche
- 2,5 dl Rahm
- ½ Päckli Vanillezucker oder Vanillepaste
- Erdbeeren

ZUBEREITUNG

1. Schokolade im Wasserbad schmelzen.
2. Rahm schwingen und Vanille dazugeben.
3. Schokolade und Crème fraîche mischen (Handrührgerät oder Schwingbesen).
4. Nidel sorgfältig unterheben.
5. Kühl stellen.
6. Dekorieren mit Erdbeeren.





Zabaione / Chaudeau

ZUTATEN

für 4 Personen

- 3 Eigelb
- 1 ganzes Ei
- 3 EL Zucker
- etwas Orangenschale
- 1½ dl Marsala oder auch Rotwein oder im Notfall Weisswein
- 1 Schuss Cognac, Rum oder Grappa
- Schokoladenstreusel

ZUBEREITUNG

Zucker, Eigelbe, Ei und Orangenschale in einer dünnwandigen Schüssel verrühren. Marsala dazu giessen. Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie sollte das Wasser nicht berühren.

Mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 4 Min. rühren, bis der Zabaione schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen.

Schüssel herausnehmen. Mit etwas Schnaps parfümieren, in Dessertschalen anrichten und mit Schokoladenstreusel verzieren. Entweder warm oder gut gekühlt servieren.



Zitronencreme mit Himbeeren

ZUTATEN

für 4 Personen

- Schale von einer Bio-Zitrone
- Saft von 2 Bio-Zitronen
- 50 g Zucker
- 2 Becher Joghurt nature (360 g)
- 200 ml Rahm
- 500 g Himbeeren
- Pfefferminzblätter

ZUBEREITUNG

1. Die abgeriebene Zitronenschale, den Zitronensaft, den Zucker und den Joghurt verrühren.
2. Den Rahm Steif schlagen und unter die Zitronencreme ziehen.
3. Die Creme in tiefen Tellern anrichten und die Beeren darüber verteilen. Nach Belieben mit Pfefferminzblätter garnieren.





Zitronencrème mit Mango und Passionsfrüchten

ZUTATEN

für 4 Personen

- 1 Mango
- 4 Passionsfrüchte
- 2,5 Zitronen (davon 1 Bio wegen Schale)
- 4,5 EL Zucker
- 2 Becher Sauerhalbrahm
- 1,5 dl Rahm

ZUBEREITUNG

1. Fruchtfleisch von 1 Mango, Saft von ½ Zitrone und 2 EL Zucker zusammen pürieren.
2. geriebene Schale von Biozitronen, Saft von 2 Zitronen, Sauerrahm, 75 g Zucker (ca. 2,5 EL) mischen.
3. Rahm schwingen und dazugeben (wird relativ flüssig)
4. Evtl. Crèmen abwechselungsweise in Gläser schichten: Weisse Crème, Mangocrème, weisse Crème oder einfach beide Crèmen mischen
5. Vor dem Servieren 4 Passionsfrüchte halbieren und Inhalt über die Crème leeren.



Zitronen-Mascarpone-Creme mit Trauben

ZUTATEN

für 4 Personen

- 2 Bio-Zitronen
- 50 g Zucker
- 5 g Maizena
- 250 g Magerquark
- 250 g Mascarpone
- 400 g Trauben weiss
- 1 Zweig Zitronenmelisse
- 1 EL Puderzucker
- Nach Belieben 1-2 EL Grappa

ZUBEREITUNG

Die Schale von 1 Zitrone fein abreiben und beiseitestellen. Den Saft beider Zitronen auspressen und davon 1 dl abmessen. Diesen in eine kleine Pfanne geben. Zucker und Maizena beifügen und gut verrühren. Dann alles unter Rühren aufkochen. In eine Schüssel geben.

Den Quark und die beiseitegestellte Zitronenschale beifügen und alles gut verrühren. Dann den Mascarpone untermischen. Die Creme zugedeckt bis zum Servieren kühl stellen.

Die Trauben halbieren, nach Belieben entkernen und in eine Schüssel geben. Die Blättchen der Zitronenmelisse abzupfen und in feine Streifen schneiden. Mit dem Puderzucker beifügen, sorgfältig mischen und nach Belieben mit etwas Grappa parfümieren. Die Trauben bis zum Servieren kühl stellen.

Zum Servieren die Zitronencreme in Gläsern oder Schalen anrichten und die Trauben mitsamt dem Saft darüber verteilen.



Zwetschgkompott mit Zimtschaum

ZUTATEN

für 4 Personen

- 2 dl Wasser
- 2 Nelken
- 1 Beutel Schwarztee
- 2 EL Honig
- 400 g Zwetschg, geschnitten

Für den Schaum:

- 150 g Quark
- ½ dl Mineralwasser
- 1 Kfl Honig
- 1 Prise Zimt

ZUBEREITUNG

Wasser und Nelken aufkochen. Den Teebeutel begeben, 10 Min. kochen und abkühlen lassen.

Für den Schaum alle Zutaten mit dem Schwingbesen rühren. Über das Kompott anrichten und mit Zimt bestäuben.

