SCHOKOLADE SÜSS & HERZHAFT

magazin

Lust auf Genuss

no. 1

SCHOKOLADE SÜSS & HERZHAFT

Neue Vielfalt zum Verlieben

Lava-Cake mit flüssigem Salzkaramell-Kern

CREMIG & SCHMELZEND, VON ZARTBITTER BIS WEISS

+ Traumhafte Verführungen von Mousse, Petit Fours bis Tartes und Torten
+ Überraschend pikant kombiniert mit Pasta, Wild und Fisch
+ Hot Spots: wir verraten die besten Adressen für wahre Schokoholics

lust-auf-genuss.de

Deutschland: € 4,90 Österreich: € 5,60 – Schweiz: sfr 8,50 – Benelux: € 5,90 – Italien/Spanien: € 6,90

1/2024

Erste Blüten zum Jahresstart

Ab 8.12.2023 im Handel!

Mit Extra-Wandkalender 2024

Jetzt Mein schönes Land regelmäßig lesen!

Einfach einscannen und Vorteilsangebot sichern
unter land-abo.de/vorteil

EINE GÖTTLICHE VERSUCHUNG

Liebe Leserinnen und liebe Leser!

Für mich ist sie einfach unwiderstehlich – und das in nahezu allen Formen, Konsistenzen und Ausprägungen. Schokolade und ich sind einfach ein Dream-Team. Wie oft hat sie mich schon in einem Liebeskummer getröstet und im größten Stress entschleunigt. Doch am allerliebsten lasse ich es mir mit ihr gut gehen. Gemeinsam mit Freunden, der Familie, beim Feiern der großen Momente des Lebens. Sie ist für mich ein ganz treuer, edler und dabei so anpassungsfähiger Begleiter. Zugegeben: Am allerliebsten mag ich sie dunkel, elegant, sinnlich, zart schmelzend und herrlich cremig. Zu einem Fondant au Chocolat (S. 14) würde nie Nein sagen können. Aber auch mit gold-flüssigem Kern à la Lava-Cake (S. 22), in Weiß à la Schokoladen-Käsekuchen (S. 47) oder als pinkes Herz mit knusprigem Kern (S. 69) finde ich sie zauberhaft. Mein neu entdeckter Liebling ist allerdings unerwartet herzhaft: Schokoladenbandnudeln mit Trüffelrahm (S. 80). Ein wahres Gedicht – denn vergessen Sie nie: „Schokolade ist Glück, das man essen kann!“

ANJA HANKE-SCHLEPÜTZ
TEXTCHEFIN

NEU! magazin G

AUF DER SUCHE NACH GEHEIMREZEPTEN?

Unseren Newsletter abonnieren!

Dort verraten wir jede Woche geniale Rezepte und noch viel mehr rund um unser liebstes Thema Genuss. Lassen Sie sich aufs Köstlichste überraschen!

Folgen Sie uns auf: **www.lust-auf-genuss.de**
www.facebook.com/lustaufgenuss www.instagram.com/lust_auf_genuss_official/

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander; Reto Schlepütz

INHALT

Unser Titelrezept finden Sie auf Seite 31

Besuchen Sie uns auch auf lust-auf-genuss.de – einscannen, abtauchen, genießen!

Exquisite Schokoladenrezepte zum Dahinschmelzen

Magazin
Besonderes für Foodies und schokoladige Geschenktipps **6-8**

Restaurant-Tipp
Mit französisch inspirierter Handwerkskunst überzeugt Andreas Muschler in seinem kleinen Schokoladenparadies „Chocolaterie Muschler“ **10**

- **Dunkle Schokolade**
Zartbittere Verführungen – von saftigen Brownies mit Milcheis, feinster Sacher-Schnitte mit Karamell-Espuma bis zum eleganten Chocolate-Cheesecake **12-32**

Für Sie probiert
Schokoladig, nussig, fruchtig: ausgewählte Edelbrände und Liköre für besondere Momente **34**

- **Drinks**
Überzeugen mit und ohne Alkohol: vom heißen Seelenschmeichler bis zu coolem Martini-Mix **36-41**

Getränke: Die Genusswelt Tee
„Tea Taster“ Stefan Feldbusch über die Faszination Tee und welche Sorten besonders gut zu Schokolade harmonieren **42**

- **Weiße Schokolade**
Traumhaft schön: weiße Schoko-Kokos-Küsse, saftige Torta Caprese al limone, zarte Macarons mit Earl-Grey-Schokoladencreme und viel mehr **44-59**

Schnell und easy
Vanille in fünf verschiedenen Facetten **60**

- **Menschen**
Er zählt zu den bekanntesten Spitzenköchen weltweit: Jean-Georges Vongerichten über seinen ersten Besuch im Sternerestaurant bis zum Aufbau seines kulinarischen Imperiums weltweit **62-64**

- **Pinke Schokolade**
Diese süßen Rezepte sind nicht nur optisch ein echter Hingucker, von Pink Chocolate Tarte bis Ruby-Semifreddo **66-73**

- An diesem Symbol erkennen Sie unsere Titelthemen

48 White Chocolate Parfait

67 Pink Chocolate Tarte

79 Wildragout mit Kaffee und Schokolade

Außerdem: Tipps, Themen, Trends zum Thema

Menschen
Chocolatière und Schokoladen-Sommelière Nele Marike Eble verrät, wie sie die süße Sünde zu einem Erlebnis macht..... **74-75**

Getränke
Die perfekten Weinbegleiter zu unseren Schokoladenrezepten im Heft **76-77**

Herzhaft
Überraschend mit Wild, Geflügel und auch Fisch – so begeistert uns Schokolade von Kalbsfilet in Kardamom-Kakao-Mantel bis Kürbissalat mit Kakao-Dressing **78-91**

Snacks
Raffinierte, würzige und ausgefallene Kleinigkeiten zum Teilen..... **92-93**

Lust auf...
10 wundervolle Orte die nicht nur wahre Schokoholics bezaubern werden..... **94-96**

Editorial **3**

Rezept-Register/Impressum **98**

Vorschau ins nächste Heft..... **99**

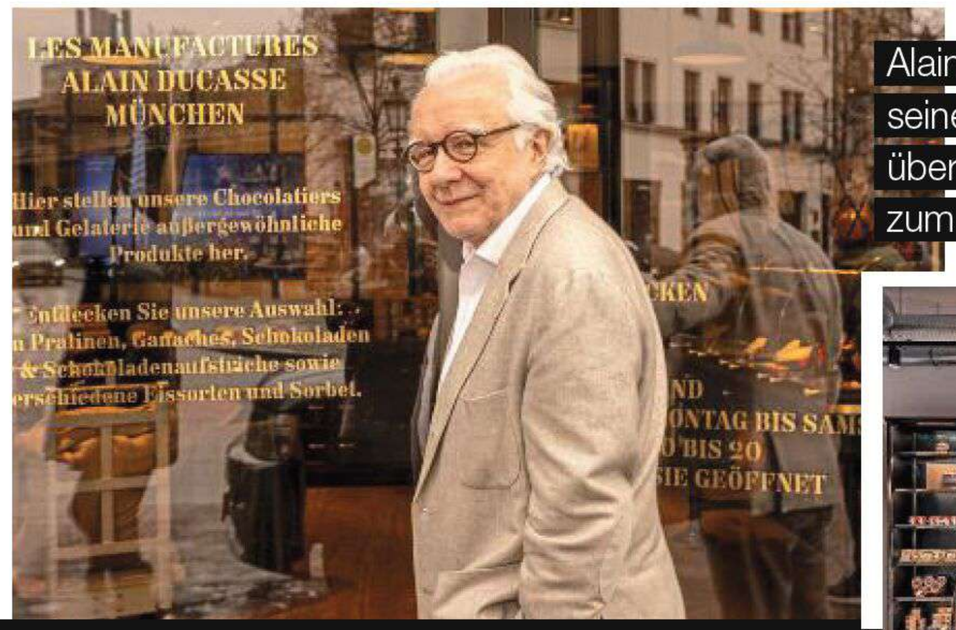
Die zehn besten Weine passend zu unseren Gerichten im Heft stellt Ihnen Sommelière Christina Hilker vor

76

Starkoch Jean-Georges Vongerichten begeistert mit seinem kulinarischen Fusion-Stil Gäste rund um den Globus

63

In der ersten deutschen Ducasse-Chocolaterie werden Schokoladen-träume wahr



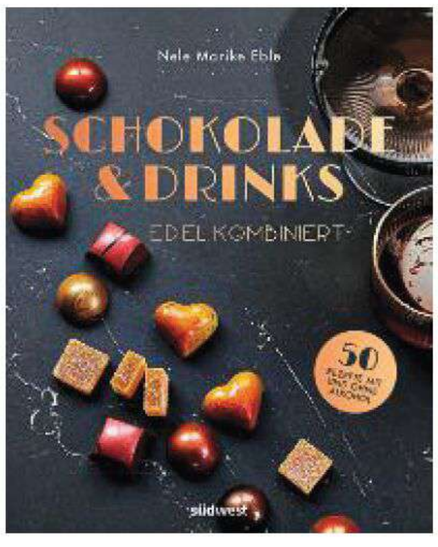
Alain Ducasse bringt seine Leidenschaft in über 60 Genussadressen zum Ausdruck

SCHOKOLADENKUNST AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Seine Leidenschaft für Ästhetik, gepaart mit seiner früh erworbenen Kochkunst und der sorgfältigen Auswahl von Zutaten, begeistert Tag für Tag Feinschmecker weltweit. Als der erste Küchenchef mit drei Michelin-Sternen gilt Alain Ducasse zu Recht als Pionier der kulinarischen Welt. Anfang des Jahres hat er endlich seinen ersten deutschen Genusstempel eröffnet: die Chocolaterie-Manufaktur am Münchner Viktualienmarkt. Dort wird traditionelle Handwerkskunst noch groß geschrieben – von der Röstung der Bohnen bis zur Verkostung wird hier jeder Schritt perfekt beherrscht. Diese Liebe zum Detail macht die edlen Pralinen, Riegel und Aufstriche zu etwas ganz Besonderem. *www.ducasse-paris.com*

SCHON GEWUSST?

Diese Entdeckungen bringen Foodies zum Strahlen: vom luxuriösen Porzellanservice bis hin zu spannenden Schokoneuheiten



EINE SÜSSE ANGELEGENHEIT

Die Chocolatière und zertifizierte Schokoladen-Sommelière Nele Marike Eble taucht in ihrem zweiten Buch „Schokolade und Drinks edel kombiniert“ in die faszinierende Welt des Food-Pairings von Schokolade und Alkohol ein. In über 50 außergewöhnlichen Rezepten stellt sie unter Beweis, dass die Aromenwelten von Wein, Rum oder Whisky perfekt mit Kakao harmonieren können. Auf Seite 91 verrät Nele Marike Eble außerdem ihre besten Tipps & Tricks zum Thema. (Südwest Verlag, um 25 Euro) *www.penguin.de*

HANDBEMALTE MEISTERWERKE

IN DER WELT DER MODE UND DES STILS IST PETRA DIENERS ALS MULTI-TALENT BEKANNT. JETZT BEGEISTERT SIE MIT IHRER NEU ENTWORFENEN PORZELLAN-LINIE ‚LA PARISIENNE‘, DIE IN DEUTSCHLAND VON DER RENOMMIERTEN MANUFAKTUR REICHENBACH GEFERTIGT UND PER HAND MIT GOLDAKZENTEN VEREDELT WURDE. DIE BESONDEREN STÜCKE SIND AB 49 EURO BEI AUSGEWÄHLTEN FACHHÄNDLERN UND AUF *www.puretoi.com* ERHÄLTLICH.

Fotos: Alain Ducasse/Johann Sturz (1), DirkTacke (3); EcoFinia; Florian Lewanskowski (2); Mario Stockhausen/The Golden Circle (3); Penguin Random House; Porzellan by Petra Dieners/Puerto; PR (6); Tribute to Bambi Stiftung (2)/STUDIO3 GmbH (1)

Nachhaltig genießen

Hier – auf Italiens Haselnussplantagen – steht die Natur im Mittelpunkt. Denn für den südtiroler Waffel- und Schokoladenspezialitäten Loacker ist der Anbau von Haselnüssen mehr als nur eine landwirtschaftliche Praxis. Es ist ein Ausdruck von sozialer und ökologischer Verantwortung, die die Bauern hier tragen. Um sicherzustellen, dass der Anbau so umweltfreundlich wie möglich erfolgt, setzen sie auf eine unterirdische Tröpfchenbewässerung, welche die Pflanzen langsam und präzise bewässert. So können der Wasserverbrauch erheblich reduziert und wertvolle Ressourcen bewahrt werden. Darüber hinaus wurden Speicherbecken errichtet, durch die das Wasser ganzjährig verfügbar ist. Kleinere Reservoirs sammeln über das Jahr hinweg bis zu 5.000 Kubikmeter Wasser, das dann später die Pflanzen über die Tröpfchenbewässerung versorgt. Aber nicht nur beim Wasser wird gespart: Damit die Bodengesundheit erhalten bleibt, verzichtet Loacker konsequent auf den Einsatz chemischer Herbizide.
Eine feine Sache, wie wir finden. Mehr Infos unter: *www.loacker.com*

Angebaut werden diese goldenen Schätze auf rund 1200 Hektar Land

Diese außergewöhnliche Sorte schafft ein unvergessliches Teeerlebnis

DIE MAGIE DER BRAUNEN BOHNE

Der Kakaoschalen-Tee von „POTT au Chocolat“ ist für Teetrinker und Schokoladenliebhaber gleichermaßen eine wahre Offenbarung. Hierfür einfach die Kakaoschalen mit heißem Wasser übergießen, ziehen lassen und schon entfaltet sich eine intensive Fülle reiner Schokoaromen. Im Gegensatz zu Kakaobohnen sind die Schalen übrigens nahezu kalorienfrei und wirken sich positiv auf das Gemüt sowie das Nervensystem aus. Ein echtes Superfood also! (135 g um 8 Euro) *www.pottauchocolat.de*

Die „TK-Nella“ basiert auf dem Geheimrezept von Thomas Kellermann

Streichgenuss der Extraklasse

Diese Nuss-Nougat-Creme von Sternekoch Thomas Kellermann und Andreas Essendorfer hat anderen Aufstrichen so einiges voraus. Denn sie setzt nicht nur auf hochwertige und natürliche Zutaten, sondern ist zudem auch vielseitig einsetzbar: „TK Nella“ glänzt als Star auf dem Frühstückstisch, verleiht aber auch Desserts, Backwaren und Snacks einen Hauch von Raffinesse. (200 g um 5 Euro) w*ww.essendorfer.de*

Spa-Gefühl für zu Hause

Dieses Kissen – übrigens das weltweit Erste seiner Art – hinterlässt nicht nur eine angenehme Wärme auf der Haut, sondern verströmt gleichzeitig einen köstlichen Schokoladenduft, der an warme Brownies erinnert. Zu verdanken haben wir das den verarbeiteten Bio-Kakaoschalen, die bei der Produktion der „VIVANI"-Tafeln „gerettet" wurden. Definitiv ein Must-have für jeden Schokoladenfan! (Maße 48 x 19 cm, Bandlänge 35 cm, um 30 Euro) *www.vivani.de*

LAST MINUTE GESCHENKIDEEN

Besonderes für Spontanschenker.
Wir präsentieren Ihnen die schönsten Ideen, mit denen Sie selbst in letzter Minute einen bleibenden Eindruck hinterlassen können

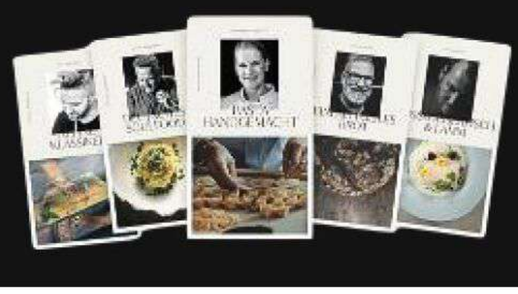
Zum Dahinschmelzen

Sie haben Ihren ganz eigenen Geschmack, wenn es um Schokolade geht? Dann ist dieses DIY-Kit genau das Richtige für Sie! Ob mit Nüssen, Früchten oder einem Hauch von Chili – hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Außer der Schokolade selbst – die man ganz nach seinen Vorlieben auswählen kann – ist alles im Kit enthalten: Gewürze, Silikonformen, Faltschachteln, Verschlussbeutel und ein Rezeptheft mit zahlreichen Anregungen. Um 30 Euro, *www.justspices.de*

Sternekoch Vitus Winkler präsentiert in seiner Masterclass „Alpine Klassiker", u. a. feine Palatschinken

VERSCHENKEN SIE STERNEKÜCHE

Mit den Online-Kochkursen von „The Golden Circle" können Wissbegierige von den Besten lernen: Zum Beispiel verrät 3-Sternekoch Jan Hartwig, Schritt-für-Schritt seine Lieblingsgerichte. Cornelia Poletto zeigt Dir ihre Pasta-Geheimnisse und vieles mehr. **Wir schenken Dir 20 % auf den Premiumzugang – Code: LAG-FÜR-DICH20**
Auch als schöne Geschenkbox mit 3 Gewürzproben. Abos ab 10 Euro/Monat auf *www.thegoldencircle.com*



HILFE FÜR KINDER IN NOT
TRIBUTE TO BAMBI

Gutes tun und Großes bewirken

Dieser Shopper von „AIGNER" kann so viel mehr, als nur schön aussehen: Das elegante Prachtstück wurde speziell zur Unterstützung der „Tribute to Bambi" Stiftung entworfen, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, Kindern in Not zu helfen. Der Erlös kommt der Stiftung und ihren Förderprojekten zugute. Um 120 Euro, *www.aignermunich.de*

Über diesen QR-Code gelangen Sie direkt zum Spendenformular

VICTORINOX

WOOD SANTOKU

PERFEKTE FORM UND OPTIMALE FUNKTION

Unser Wood Santoku-Messer mit Kullenschliff-Klinge ist von japanischen Küchenmessern inspiriert. Sie sind weltweit für hohe Präzision und maximale Strapazierfähigkeit in der Küche bekannt. Ein langlebiger Küchenhelfer, der mühelos durch Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse gleitet. Aus Freude am Schenken.

FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™
ESTABLISHED 1884

Hier ist nicht nur der Blick in die Theke ein Erlebnis – die Gäste können das Team auch bei der Herstellung verschiedenster Köstlichkeiten beobachten

Super sympathisch und trotz zahlreicher internationaler Auszeichnungen (u. a. für die Orangeat-Stäbchen) auf dem Boden geblieben: Andreas Muschler

CHOCOLATERIE MUSCHLER

IM HERZEN ALTBAYERNS VERFÜHRT **ANDREAS MUSCHLER** MIT FRANZÖSISCH INSPIRIERTER HANDWERKSKUNST

Es muss nicht Paris sein. Ein kleines, feines Schokoladenparadies très français versteckt sich auch in Freising, bei München. Die „Chocolaterie und Pâtisserie“ von Andreas Muschler. Schon direkt hinter der Tür wird der Gast von kunstvollen Törtchen, Macarons und einer spannenden Auswahl Schokoladentafeln und Pralinen sinnlich verführt. Weiter hinten, bei den wenigen Tischen blickt man direkt in die gläserne Manufaktur. Und während man sich gerade eine köstliche „Emelie“–Praline mit feinster Schoko-Ganache auf der Zunge zergehen lässt, kann man zusehen, wie eben diese entsteht. Wer viel Chichi erwartet, findet diese allerdings hauptsächlich bei den Törtchen. Die Pralinen sind eher schlicht: eckig, mit dünnem Überzug und wenig Dekor. „So kann man stückchenweise abbeißen, hat nie zu viel Füllung auf einmal und ein ausgewogenes Geschmackserlebnis auf der Zunge“, erklärt Muschler. Bei den Zutaten legt der gelernte Bäcker und Konditor Wert auf Regionalität. Da dies bei Kakao nicht funktioniert, bezieht er nur beste und fair gehandelte Rohschokolade der Hersteller Felchlin und Valrhona. Die Idee für eine eigene Manufaktur mit „Schaubacken“ und die Passion für Schokolade entstand übrigens in Frankreich, während seiner Zeit bei Pierre Hermé und Jean Charles Rochoux. 2014 wurde Muschlers Traum wahr. Seither begeistert der Freisinger nicht nur seine Gäste, sondern auch die Jury des unabhängigen „International Chocolate Awards“ und durfte sich schon dreimal über Welt-Gold freuen. Übrigens: Die Pâtisserie selbst hat nur fünf Tische, da ist es teils schwer einen Platz zu ergattern. Man hat aber auch die Möglichkeit, die Produkte direkt im benachbarten Café „nebenan“ zu genießen. Bei gutem Wetter empfiehlt es sich, draußen zu sitzen: an Tischen oder auf den Steinstufen direkt am Wasser der wieder geöffneten Moosach. Das ist dann Savoir-vivre pur! Mehr Infos und Online-Shop unter *www.andreas-muschler.de*

Stilvolle Nachhaltigkeit gilt im Hause Muschler auch für die Verpackung

Fotos: Andreas Muschler (3); Stefan Steinberger (2)

EDEKA

GENUSSMOMENTE

Weihnachten zum Genießen.

Dieses sowie weitere **weihnachtliche Rezepte** finden Sie unter **www.edeka.de/rezepte**

- **Alle Angebote**
- **Coupons**
- **Attraktive Gewinnspiele**
- **Praktische Einkaufsliste**
- **Leckere Rezepte**

Hier geht's zur App:

Hier geht's zum Newsletter:

Wir ♥ Lebensmittel.

EDEKA

VERFÜHRUNG IN ZARTHERB

Dunkle Schokolade ist wie das kleine Schwarze – edel, elegant, sinnlich und geheimnisvoll. Lassen Sie sich betören vom saftigen Brownie bis zur kunstvollen Torte. Wir sind uns sicher: Allein der Anblick wird Sie umwerfen

Brownie mit Milcheis

Allein der Schokokuchen ist Biss für Biss einfach traumhaft. Außen die dünne "Kruste", innen vollmundig, saftig. Mit Milcheis und Schokosauce wird er zum super Dessert.

REZEPT AUF SEITE 26

Schoko-Zimtbaiser-Torte

Opulenz für die Kaffeetafel. Das Schichtwerk aus Biskuit, Baiserböden und Ganache. Klassisch verziert mit Rillenmuster, Schokospänen und Pralinen on top.

REZEPT AUF SEITE 26

Fotos: StockFood (2)/The Picture Pantry, Karolina Polkowska

Fondant au Chocolat

Dieses Küchlein hat ein Geheimnis – viel dunkle Schokolade nämlich, dafür wenig Mehl. Lassen Sie es nicht zu lange im Ofen, das zarte Innere soll weich bleiben und auf der Zunge zergehen.

REZEPT AUF SEITE 26

SANFTE BERIESELUNG

Mandel-Kakao-Barren

Nach diesem süßen Schatz müssen Sie nicht suchen, denn die Zutaten dafür haben Sie bestimmt daheim. Die Deko ist minimalistisch, das Ergebnis allerdings Gold wert!

REZEPT AUF SEITE 27

Fotos: StockFood (2)/Tom Regester, Photocuisine

Schokomousse-Törtchen

Sündiger Hochstapler mit einem Herz aus Gold. Anders gesagt: feine Schokomousse mit Salzkaramell in Schokohülle bedeckt mit Schokotaler, -creme und knackigen Erdbeerstückchen. Einfach wunderbar!

REZEPT AUF SEITE 27

GIPFEL DER GENÜSSE

Bitterschokoladen-Sorbet

Ja wirklich, ein Sorbet! Dieser eiskalte Seelenschmeichler kommt ohne Milchprodukte aus. Mit den richtigen Zutaten wird es trotzdem schön cremig, dazu etwas Sarawak-Pfeffer – chocolicious!

REZEPT AUF SEITE 28

Fotos: Mara Hörner/Life Is Full Of Goodies; StockFood/Oliver Brachat

EINFACH MEISTERHAFT

Sacher-Schnitte mit Karamell-Espuma

Fruchtig-schokoladige Konditorenkunst mit Stern-Ambitionen. Ein Würfel der Wiener Torten-Ikone serviert mit Aprikosen-Wein-Sorbet und luftigem Karamell-Schaum.

REZEPT AUF SEITE 28

Chocolate-Cheesecake

Spitzenmäßig dekoriert, innen mit Toffee-Erdnuss-Schicht, Schoko-Frischkäse-Masse und dunkler Ganache. Allein der Anblick lässt das Wasser im Mund zusammen laufen.

REZEPT AUF SEITE 29

Fotos: StockFood (2)/Jan Wischnewski, News Life Media

WIDERSTAND ZWECKLOS

Pain au Chocolat

Macht das französische Kleingebäck Arbeit? Oh ja. Aber wer sich ran wagt, katapultiert sich in einen Himmel aus dunklem und hellen, buttrigem Blätterteig gefüllt mit Schokolade. Wahrlich herrlich!

REZEPT AUF SEITE 29

Marmorkuchen-Riegel

Bleibt lange saftig und ist quasi das Snickers unter den Marmorkuchen. Perfekt auch zum Mitnehmen, für den Kindergeburtstag oder als Mitbringsel.

REZEPT AUF SEITE 30

Churros mit Schokoladen-Orangen-Sauce

Eintauchen und genießen: Frittierte Brandteigstangen mit Zimtzucker und dazu ein Dip aus dunkler Kuvertüre, Sahne und Orangenzesten.

REZEPT AUF SEITE 30

Fotos: StockFood (3)/Panpepato senza pepe, Photocuisine, Kasia Malec; StockFood Studios/Silke Zander

Schokoladen-Petits-Fours

Mit diesen Würfeln hat man das große Los gezogen: Denn das pralinenartige Naschwerk mit Schichten aus salzigem Karamell, Creme und Schokokuchen versüßt uns das Leben Stück für Stück.

REZEPT AUF SEITE 30

ÜBERRASCHEND VIELSCHICHTIG

Lava-Cake mit flüssigem Salzkaramell-Kern

Feinste Schokoladen-Küchlein mit edlem Überraschungseffekt. Begeistert alle und sind dazu auch noch schnell gemacht.

REZEPT AUF SEITE 31

Schoko-Nuss-Karamell

Goldene Zeiten für Naschkatzen. In der Mitte eine ordentliche Portion Sahne-Karamell, außen Schokolade. Dazu jede Menge Nüsse für kernigen Biss und tolles Aroma. So verlockend!

REZEPT AUF SEITE 31

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander; StockFood (3)/Julia Hoersch, Immediate Media/Olive, Stile Italia Edizioni

ENTSTANDEN AUS FEUER & EIS

Geflämmtes Schokocreme-Baiser-Törtchen
Prächtig mit verblüffenden Details wie Mayonnaise im Teigboden und Keksen in den selbst gemachten Streuseln. Dazu eine Creme und Baiserhaube, die auf der Zunge zergehen.

REZEPT AUF SEITE 32

Foto: burdafood.net/Miha Lorencak

LASST EUCH GÜNSTIGE PREISE AUF DER ZUNGE ZERGEHEN.

SO FÜHLT SICH NUR WEIHNACHTEN AN.

ORIGINAL ALDI PREIS SEIT 1913

Nougat-Baumstamm

0.99

100-g-Packung,
kg-Preis = 9.90

Schoko-Lebkuchen

2.59

500-g-Packung,
kg-Preis = 5.18

FAIRTRADE COCOA **

Handelsblatt
Preis-Leistungs-Sieger 2023
ALDI
Branchenvergleich:
23 Lebensmitteleinzelhändler
Handelsblatt · 20.02.2023
YouGov
*

aldi-nord.de/weihnachten | aldi-sued.de/weihnachten

ALDI Nord Deutschland Stiftung & Co. KG, Eckenbergstraße 16b, 45307 Essen, handelnd namens und im Auftrag der Unternehmen der Unternehmensgruppe ALDI Nord. Firma und Anschrift der ALDI-Regionalgesellschaften sind unter aldi-nord.de unter „Filialen und Öffnungszeiten“ zu finden. Ferner steht unsere kostenlose automatisierte telefonische Hotline unter 0800 7 234870 zur Verfügung. | ALDI SÜD Dienstleistungs-SE & Co. oHG, Burgstr. 37, 45476 Mülheim an der Ruhr, Firma und Anschrift unserer regional tätigen Unternehmen findest du auf aldi-sued.de/filialen oder mittels unserer kostenlosen automatisierten Service-Nummer 0800 8 002534. | *Die Marke ALDI steht nach Ansicht der von YouGov befragten Verbraucher für das beste Preis-Leistungs-Verhältnis in der Kategorie Lebensmittel. Mehr Informationen auf www.handelsblatt.com/preis-leistungs-verhaeltnis | **Fairtrade-Rohstoffsiegel für Kakao. Fairtrade-Kakao kann als Mengenausgleich mit nicht zertifiziertem Kakao vermischt werden. Mehr auf fairtrade-deutschland.de/siegel

Köstliche Küchlein und traumhafte

Spezielle Backformen

Für filigrane Törtchen und Küchlein wie in den Rezepten auf der Seite rechts verwendet man vorzugsweise Silikonformen. Daraus lassen sich Kuchen, Schokolade und Co. spielend lösen. Eine Auswahl an hochwertigen Formen in unterschiedlichsten Größen und Designs gibt es zum Beispiel von „Silikomart“.

Brownie mit Milcheis

Bild auf Seite 12

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für 6–8 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
eckige Backform (ca. 18 x 18 cm)

175 g Butter, 1 Msp. Salz
150 g Puderzucker
125 g brauner Zucker
60 g Kakaopulver
3 Eier, 65 g Mehl
½ TL Backpulver
100 g Zartbitterschokolade
500 ml Milcheis (Fertigprodukt oder ein Rezept zum Selbermachen siehe unten)

1 Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Form mit Backpapier auskleiden. Butter in einem Topf zerlassen. Salz und beide Zuckersorten hinzugeben und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Kakaopulver einrühren. Topf vom Herd nehmen, die Mischung etwas abkühlen lassen und dann in eine Rührschüssel umfüllen.

2 Die Eier einzeln zugeben und jeweils gut unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, darübersieben und unterziehen. Den Teig in die Form füllen und im Ofen ca. 25 Minuten backen. Brownie auskühlen lassen.

3 Vor dem Servieren Zartbitterschokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Brownie in 6–8 Stücke schneiden und auf Tellern verteilen. Je 1 Kugel Vanilleeis daraufsetzen und etwas geschmolzene Schokolade darüberträufeln.

Milcheis: 3 Eigelbe mit 120 g Zucker cremig schlagen. 250 ml Milch erhitzen. Die heiße Milch langsam unter Rühren zur Eigelbmasse fließen lassen. Die Mischung unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. 250 g Sahne halbsteif schlagen und unterziehen. Die Masse in der Eismaschine in ca. 40 Minuten cremig gefrieren lassen.

Schoko-Zimtbaiser-Torte

Bild auf Seite 13

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten plus Kühl-/Backzeit: über Nacht + 2 Stunden
Zutaten für ca. 12 Stücke
MAN BRAUCHT: Springform (Ø ca. 22 cm); Spritzbeutel mit Sterntülle

350 g Zartbitterschokolade, 500 g Sahne, 4 Eier, 1 TL Vanilleextrakt
110 g Zucker, Salz, 90 g Mehl
20 g Kakaopulver, 1 TL Backpulver
3 Eiweiß, 125 g Puderzucker
40 g gem. Mandeln (blanchiert)
1 TL gem. Zimt, 12 Schokopralinen
ca. 80 g Schokoröllchen oder -raspel

1 Schokolade hacken, in eine Schüssel geben. Sahne aufkochen, darübergießen. Mischung 2–3 Minuten ziehen lassen, glatt rühren. Ganache über Nacht kühlen.

2 Am selben Tag Ofen auf 180 Grad heizen. Eier trennen. Eigelbe, Vanille, 50 g Zucker schaumig schlagen. Eiweiß, 1 Prise Salz, restl. 60 g Zucker steif schlagen. Eigelbmix unterheben. Mehl, Kakao, Backpulver mischen, sieben, unter Eiermasse heben. Teig in mit Backpapier belegte Form füllen, ca. 30 Minuten backen. Biskuit abkühlen lassen.

3 Am Folgetag Ofen auf 100 Grad Umluft heizen. Auf Backpapier 2 Kreise (Ø 22 cm) zeichnen, Papier auf Blech legen. 3 Eiweiß mit 1 Prise Salz und 100 g Puderzucker steif schlagen. Restl. 25 g Puderzucker, Mandeln, Zimt mischen, unter Baisermasse ziehen. Masse am Blech innerhalb der Kreise glatt verstreichen. Im Ofen ca. 90 Minuten trocknen lassen. Baiserböden auskühlen lassen.

4 Ganache aufschlagen. Biskuit waagrecht durchschneiden. Einen Biskuit mit etwas Ganache bestreichen. Baiser auflegen, mit Ganache bestreichen. Zweiten Biskuit auflegen, mit Ganache bestreichen. Tortenrand mit Ganache einstreichen, evtl. mit Tortenkamm Rillenmuster ziehen. Letzten Baiserboden aufsetzen. Übrige Ganache in Spritzbeutel füllen, in Tupfen aufspritzen. Torte mit Pralinen und Schokodekor garniert servieren.

Fondant au Chocolat

Bild auf Seite 14

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
Zutaten für 6–8 Stück
DAS BRAUCHT MAN:
6–8 ofenfeste Förmchen (Ø ca. 8 cm)

200 g Zartbitterschokolade
150 g weiche Butter und Butter für die Förmchen
3 Eier
1 Prise Salz
120 g Zucker
100 g Mehl
2 EL Kakaopulver
1 TL Backpulver
Puderzucker und Kakaopulver zum Bestäuben

1 Die Schokolade klein hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad langsam unter Rühren schmelzen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Weiche Butter in Stücken unter Schokolade rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Die Mischung etwas abkühlen lassen.

2 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Förmchen gut mit Butter einfetten. Eier mit Salz und Zucker hellcremig aufschlagen. Schoko-Butter-Mischung unterrühren. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen. Über die Eiermasse sieben und unterziehen. Den Teig gleichmäßig in den Förmchen verteilen und im Ofen 12–15 Minuten backen.

3 Die Küchlein aus dem Ofen nehmen und behutsam aus den Förmchen auf Teller stürzen. Mit Puderzucker sowie Kakaopulver bestäuben und sofort servieren.

Passende Weine finden Sie auf S. 76/77

Törtchen mit dunkler Schokolade

Mandel-Kakao-Barren

Bild auf Seite 15

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten für 9 Stück

DAS BRAUCHT MAN:
9 Barren-Förmchen (ca. 8 x 3 cm; z. B. Backform „Midi Bûche"; siehe dazu auch die Info links am Rand)

FÜR DEN TEIG
50 g Zartbitterkuvertüre
70 g Butter
2 Eier
1 Prise Salz
100 g Puderzucker
50 g gemahlene Mandeln
120 g Mehl
1 TL Backpulver
2 TL Kakaopulver
ZUM GARNIEREN
Kakaopulver zum Bestäuben
9 Mandelkerne

1 Für den Teig Kuvertüre hacken und mit Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Schokoladenmasse in eine Rührschüssel umfüllen, etwas abkühlen lassen.

2 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei 60 g Puderzucker einrieseln lassen. Die Eigelbe einzeln unter die Schokoladenmasse rühren. Die Hälfte des Eischnees unterheben. Gemahlene Mandeln hinzufügen. Mehl mit übrigen 40 g Puderzucker, Backpulver und Kakao mischen, über die Masse sieben und alles behutsam unterheben. Zuletzt die übrige Hälfte Eischnee behutsam unterheben.

3 Teig in die Förmchen füllen und im Ofen ca. 15 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Die Barren etwas abkühlen lassen, dann aus den Förmchen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Zum Servieren mit Kakaopulver bestäuben und mit Mandeln garnieren.

Schokomousse-Törtchen

Bild auf Seite 16

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden plus Warte-/Kühlzeit: über Nacht + 4 Stunden

Zutaten für 10–12 Stück

DAS BRAUCHT MAN:
Küchenthermometer; Spritzbeutel mit Lochtülle; Kugel-Förmchen (Ø ca. 6 cm; z. B. Form „Dolce Tartufo"; siehe dazu auch die Info links am Rand) Tourbillon-Silikonformen (Ø 7–8 cm)

FÜR DEN KARAMELLKERN
100 g Zucker
150 g Schlagsahne
50 g Butter
1 Prise Salz
FÜR DIE SCHOKOMOUSSE
320 g Zartbitterschokolade
575 g Schlagsahne
125 g Milch
50 g Eigelb (ca. von 2 Eiern Größe L)
25 g Zucker
FÜR DIE SCHOKOSCHEIBEN
400 g Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre
FÜR DIE GLASUR
250 g Zartbitterschokolade
150 ml Milch
75 g Schlagsahne
50 g Zucker
50 g Glukosesirup
250 g dunkle Kuchenglasur
1–2 EL Kokosöl
FÜR DIE SCHOKOCREME
1 Pck. Paradiescreme Schokolade (z. B. von Dr. Oetker)
400 g Schlagsahne
AUSSERDEM
Kakaopulver zum Bestäuben
10–12 Chocolate Chip Cookies
gefriergetrocknete Erdbeeren

1 Für den Karamellkern Zucker in einen kleinen Topf geben und goldbraun karamellisieren. Mit Sahne ablöschen. Rühren, bis sich entstandene Klümpchen lösen. Butter und Salz hinzufügen und die Karamellmasse kurz weiterköcheln lassen. Dann die Masse in ein Schälchen umfüllen, abkühlen lassen und im Tiefkühler fest werden lassen.

2 Für die Mousse die Schokolade fein hacken und in eine Schüssel geben. In einem Topf 125 g Sahne mit Milch zum Kochen bringen. Eigelbe mit Zucker cremig schlagen. Etwas von der heißen Sahne-Milch einrühren. Dann die Mischung zurück in den Topf zur übrigen Sahne-Milch gießen. Alles unter Rühren auf ca. 85 Grad erhitzen. Die Mischung durch ein Sieb in die Schüssel über die Schokolade gießen. Mit dem Pürierstab glatt mixen. Die übrige Sahne (450 g) steif schlagen und behutsam unterheben.

3 Schokomousse in den Spritzbeutel füllen und in die Kugel-Silikonformen spritzen. Dabei darauf achten, dass keine Luftlöcher entstehen. In jede Form mit einem kleinen Löffel einen Klecks Karamell geben. Kugeln über Nacht im Tiefkühler gefrieren lassen.

4 Noch am selben Tag für die Schokoscheiben die Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Schokolade in die Tourbillon-Silikonformen füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend die Schokoscheiben behutsam aus den Formen lösen und bis zur Verwendung kühl stellen.

5 Am Folgetag für die Glasur Schokolade fein hacken und in eine Schüssel geben. Milch, Sahne, Zucker, Glukosesirup und Kuchenglasur in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen. Die Mischung durch ein Sieb in die Schüssel über die Schokolade gießen. Mit dem Pürierstab glatt mixen. Die Glasur auf ca. 35 Grad abkühlen lassen. Sie sollte nun recht dünnflüssig sein, bei Bedarf etwas Kokosöl unterrühren.

6 Schokokugeln behutsam aus den Formen lösen. Die noch gefrorenen Kugeln jeweils kurz in die Glasur tauchen, abtropfen lassen. Die Kugeln bis zum Anrichten im Kühlschrank mind. 4 Stunden auftauen lassen.

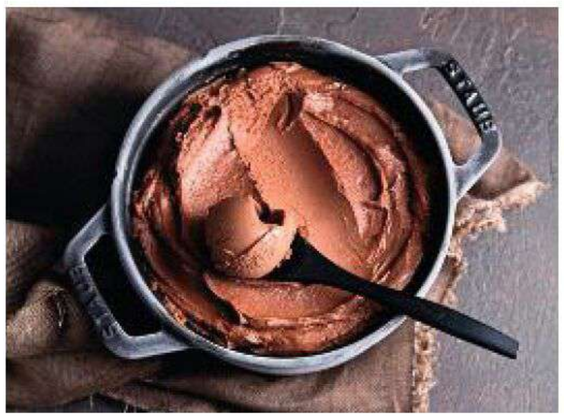
7 Für die Schokocreme die Paradiescreme mit Sahne nach Packungsangabe aufschlagen. Die Creme in den Spritzbeutel füllen und bis zum Anrichten kalt stellen.

8 Zum Anrichten etwas Kakaopulver auf Teller sieben. Jeweils einen Cookie darauflegen und eine Schokokugel behutsam auf den Cookie setzen. Eine Schokoscheibe mit ein wenig Kakaopulver bestäuben und dann einen Tuff Schokocreme daraufspritzen. Die Schokoscheibe behutsam mittig auf die Schokokugel setzen. Die Törtchen mit Erdbeerstücken garnieren und servieren.

Geeist, gebacken oder geflämmt:

Spannende Verbindung

Die Zutaten für das Sorbet im Rezept rechts sind außergewöhnlich – und unerlässlich, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen. Dextrose ist Glukose bzw. Traubenzucker. Sie bindet das Wasser im Eis und verhindert Kristallbildung. Inulin ist ein pflanzlicher Ballaststoff, der für eine glatte und cremige Textur sorgt. Johannisbrotkernmehl und Guarkernmehl dienen als Stabilisatoren und Verdickungsmittel. Lecithin ist ein pflanzlicher Emulgator und hilft, die Bestandteile zu verbinden. Erhältlich sind die Zutaten im Reformhaus, Drogeriemarkt oder in der Apotheke.



Bitterschokoladen-Sorbet

Bild auf Seite 17

Vor-/Zubereitungszeit: 50–70 Minuten plus Warte-/Kühlzeit: über Nacht

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:

Küchenthermometer; Eismaschine

85 g Rohrzucker
20 g Kakaopulver
15 g Dextrose
15 g Inulin
1 g Johannisbrotkernmehl
1 g Guarkernmehl
½ g Lecithin (Infos zu den Zutaten siehe links am Rand)
75 g Bitterschokolade
5 g Sarawak-Pfeffer
10 g Glukosesirup

1 Rohrzucker, Kakaopulver, Dextrose, Inulin, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl und Lecithin mischen. Die Schokolade klein hacken. Den Pfeffer fein mahlen.

2 In einem Topf 300 ml Wasser mit dem Glukosesirup auf 55 Grad erhitzen. Die Zucker-Kakao-Mischung hinzufügen und gründlich mit dem Pürierstab untermixen. Alles weiter auf 80 Grad erhitzen. Dann vom Herd nehmen. Schokolade und Pfeffer hinzufügen. Die Schokolade in der Mischung schmelzen lassen und alles gut durchmixen. Abkühlen lassen. Die Sorbetmasse in einen verschließbaren Behälter füllen und über Nacht kalt stellen.

3 Am nächsten Tag die Sorbetmasse noch einmal durchmixen. In der Eismaschine in 20–40 Minuten cremig gefrieren lassen (die Gefrierzeit variiert je nach Hersteller). Das Sorbet sofort servieren.

Sacher-Schnitte mit Karamell-Espuma

Bild auf Seite 18

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für ca. 12 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:

eckige Backform (ca. 30 x 20 cm); Eismaschine; Sahnesyphon mit 1 Kapsel

FÜR DEN TEIG
150 g Zartbitterschokolade
6 Eier
1 Prise Salz
175 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
100 g weiche Butter
150 g Mehl
1 TL Backpulver
FÜR DAS SORBET
500 g Aprikosen (entsteint; evtl. TK-Ware, aufgetaut)
120 g Zucker
2 EL Zitronensaft
50 ml Weißwein
FÜR DEN ESPUMA
75 g Zucker
150 g Schlagsahne
25 g Butter
1 Prise Salz
1 Ei, 1 Eigelb
ZUM FERTIGSTELLEN
50 g Zucker
1 EL Rum
100 g Aprikosenkonfitüre (passiert)
100 g Marzipan
etwas Puderzucker zum Ausrollen
150 g Zartbitterkuvertüre
75 g Schlagsahne
2 TL Butter
5–6 Schokoladenkekse

1 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die eckige Form mit Backpapier auskleiden. Für den Kuchen die Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Die Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Eigelbe mit Vanillezucker und Butter cremig schlagen. Geschmolzene Schokolade unterrühren. Hälfte Eischnee unterheben. Mehl mit Backpulver mischen, über die Masse sieben und rasch unterziehen. Zuletzt den restlichen Eischnee unterheben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Den Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

2 Für das Sorbet Aprikosen klein würfeln. In einem Topf mit Zucker aufkochen, bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mischung fein pürieren. Zitronensaft und Weißwein unterrühren. Die Sorbetmasse abkühlen lassen. Dann in der Eismaschine ca. 40 Minuten gefrieren lassen. Das Sorbet bis zum Servieren in den Tiefkühler stellen.

3 In der Zwischenzeit für den Espuma Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren. Sahne erhitzen und zum Karamell gießen. Unter Rühren köcheln, bis sich der Karamell löst. Butter und Salz einrühren. Die Karamellsauce etwas abkühlen lassen. Ei und Eigelb über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Karamellsauce unter Rühren einfließen lassen. Die Masse abkühlen lassen, dann in den Sahnesyphon füllen. Flasche verschließen, Kapsel eindrehen und die Flasche gut schütteln. Kühl stellen.

4 Zum Fertigstellen Zucker mit 50 ml Wasser erhitzen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Rum unter Zuckersirup rühren. Den Kuchen damit tränken. Konfitüre unter Rühren erhitzen. Auf dem Kuchen verteilen, glatt streichen und gut anziehen lassen.

5 Marzipan auf einer mit Puderzucker bestreuten Fläche dünn auf die Größe des Kuchens ausrollen. Kuchen mit Marzipan bedecken. Zartbitterkuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen. Sahne und Butter unterrühren. Die Glasur etwas abkühlen lassen, dann über den Kuchen gießen. Die Glasur fest werden lassen.

6 Zum Anrichten die Kekse fein zerbröseln. Den Kuchen in Stücke schneiden und auf Tellern verteilen. Auf jedem Teller einige Tupfen Karamell-Espuma spritzen. Neben jede Sacher-Schnitte ½ TL Keksbrösel geben, darauf eine Nocke Aprikosensorbet setzen. Die restlichen Keksbrösel rundum streuen. Die Sacher-Schnitte sofort servieren.

Hier ist garantiert für alle etwas dabei

Chocolate Cheesecake

Bild auf Seite 19

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Stunden
plus Warte-/Kühlzeit: ca. 7 Stunden

Zutaten für ca. 12 Stücke

DAS BRAUCHT MAN:
Springform (Ø ca. 22 cm); Spritzbeutel mit Lochtülle; Flambiergerät

400 g Schoko-Butterkekse
160 g zerlassene Butter und Butter für die Form, 400 g Zucker, 350 g Schlagsahne, 150 g geröstete Erdnusskerne, 260 g Zartbitterkuvertüre
1 EL gemahlene Gelatine, 150 g weiße Schokolade, 375 g Frischkäse
100 g Puderzucker, 200 g Schmand
2 Eiweiß, 1 Prise Salz

1 Kekse fein zermahlen, mit 150 g Butter verkneten. Form einfetten. Keksmischung hineingeben, am Boden fest andrücken und einen Rand formen. Boden kalt stellen.

2 300 g Zucker karamellisieren. 250 g Sahne einrühren. 5–10 Minuten köcheln, bis sich Karamell löst. Nüsse grob hacken, unterrühren. Karamell kurz abkühlen lassen, auf Boden verstreichen. Gekühlt fest werden lassen. 60 g Zartbitterkuvertüre mit restl. 10 g Butter schmelzen. Auf Karamell verstreichen. Kuchen 2 Stunden kühlen.

3 Gelatine mit 2 EL Wasser verrühren, quellen lassen. Weiße Schoko schmelzen. Frischkäse, Puderzucker, Schmand verrühren. Schoko unterziehen. Gelatine erwärmen, auflösen, unter Creme rühren. Creme in die Form füllen. Torte 4 Stunden kühlen.

4 Übrige Zartbitterkuvertüre (200 g) mit Sahne (100 g) schmelzen. Etwas abkühlen lassen, dann rasch auf der Cremeschicht verstreichen. Torte 1 Stunde kühlen.

5 Vor dem Servieren Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei restl. Zucker (100 g) einrieseln lassen. Baiser in Spritzbeutel füllen und in Tupfen auf die Torte spritzen. Mit dem Flambiergerät goldbraun abflämmen.

Pain au Chocolat

Bild auf Seite 20

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten
plus Warte-/Kühlzeit: ca. 5 Stunden

Zutaten für ca. 12 Stück

FÜR DEN HELLEN TEIG
250 g kalte Butter
160 ml Milch
1 Würfel Hefe
800 g Mehl
8 g Salz
100 g Zucker
150 g weiche Butter
FÜR DEN DUNKLEN TEIG
215 g Mehl
25 g Kakaopulver
60 ml Milch
12 g Hefe
2 g Salz
35 g Zucker
50 g weiche Butter
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
150 g dunkle Schokolade
3–4 EL Ahornsirup zum Bestreichen

1 Für den hellen Teig zunächst die kalte Butter zwischen 2 Lagen Backpapier zu einem 20 x 20 cm großen Quadrat ausrollen. Butterblock bis zur Verwendung kalt stellen.

2 Milch und 200 ml kaltes Wasser in eine Rührschüssel geben. Hefe hineinbröckeln und darin auflösen. Mehl, Salz und Zucker hinzufügen. Alles glatt verkneten. Zuletzt die weiche Butter dazugeben und weiterkneten, bis der Teig geschmeidig ist und sich vom Schüsselrand löst. Den Teig mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen.

3 In der Zwischenzeit für den dunklen Teig Mehl mit Kakaopulver mischen. In einer Rührschüssel Milch mit 55 ml kaltem Wasser verrühren. Hefe hineinbröckeln und darin auflösen. Mehl-Kakao-Mischung, Salz und Zucker hinzufügen. Alles glatt verkneten. Weiche Butter dazugeben und weiterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den dunklen Teig mit Frischhaltefolie bedeckt bis zum Gebrauch kühl stellen.

4 Den hellen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf eine Größe von 40 x 20 cm ausrollen. Den Butterblock mittig darauflegen. Den seitlich überstehenden Teig zur Mitte über die Butter falten. Die Teignähte zusammendrücken.

5 Das Teigstück um 90 Grad drehen und auf ca. 70 x 30 cm ausrollen. Das untere Teigdrittel zur Mitte hin falten und das obere Teigdrittel darüberschlagen, sodass nun 3 Teiglagen übereinanderliegen. Das Teigstück um 90 Grad drehen, erneut ausrollen und falten. Das Teigstück in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen. Anschließend den Teig auf dieselbe Weise noch zweimal ausrollen und falten. Das Teigstück wieder in Folie wickeln und etwa 1 Stunde kühlen.

6 Den dunklen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe des hellen Teiges ausrollen. Den hellen Teig mit etwas Wasser besprühen, den dunklen Teig darauflegen. Vorsichtig andrücken und den Teig auf eine Größe von ca. 40 x 60 cm ausrollen.

7 Den Teig in ca. 12 Rechtecke von etwa 18 x 8 cm schneiden. Die dunkle Teigoberfläche mit einem scharfen Messer mehrmals diagonal einritzen. Dann die Teiglinge umdrehen, sodass die helle Teigseite oben liegt. Schokolade in 12 lange Stücke schneiden und jeweils auf einer kurzen Seite der Teiglinge verteilen. Die Teiglinge locker einrollen und mit Abstand auf zwei mit Backpapier belegen Belchen verteilen. Abgedeckt ca. 40 Minuten gehen lassen.

8 Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Belche in den Ofen schieben und das Gebäck darin in 20–25 Minuten goldbraun backen. Anschließend noch heiß mit Ahornsirup bestreichen. Nach Belieben auskühlen lassen oder lauwarm genießen.

Tipp: Mit diesem Rezept lassen sich auch zweifarbige Croissants herstellen. Dafür den Teig in Schritt 7 zu Dreiecken schneiden und dann wie angegeben fortfahren. Plunderteig eignet sich prima zum Einfrieren. Die geformten Teiglinge können bis zu drei Monate im Froster liegen und dann direkt gebacken werden. Die Backzeit erhöht sich um 5–10 Minuten.

Schokolade in Bestform: Zauberhafte

Dunkle Schokolade

Milchschokolade muss einen Kakaoanteil von mindestens 25 Prozent und 14 Prozent Milchpulver aufweisen. In Zartbitterschokolade muss ca. 55 Prozent Kakao enthalten sein. Dazwischen und darüber gibt es viele weitere Sorten wie zum Beispiel Vollmilch-, Halbbitter- und Bitterschokolade. Grundsätzlich gilt: Je mehr Kakaoanteil, desto dunkler, herber und hochwertiger ist die Schoko. Und Kuvertüre? In ihr ist mehr Kakaobutter enthalten. Durch den höheren Fettgehalt eignet sich Kuvertüre ideal für Glasuren.

Marmorkuchen-Riegel

Bild auf Seite 21

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für 9 Stück
DAS BRAUCHT MAN: Silikon-Backmatte mit 9 Barren (à ca. 9 x 3 cm)

150 g weiche Butter und Butter für die Formen
250 g Zucker
2 Eier
240 g Mehl
2 TL Backpulver
2 Prisen Salz
200 ml Milch
1 EL Kakaopulver
1 EL cremige Erdnussbutter
50 g Erdnusskerne
200 g Salzkaramell-Creme
150 g Zartbitterkuvertüre
50 g Vollmilchkuvertüre

1 Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Formen mit Butter einfetten. Butter mit Zucker cremig schlagen. Die Eier einzeln jeweils gut unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Abwechselnd mit Milch unter die Eiermasse rühren. Die Hälfte des Teiges abnehmen. Kakaopulver und Erdnussbutter unterrühren.

2 Den hellen Teig in die Formen füllen (evtl. mithilfe eines Spritzbeutels). Den dunklen Teig darauf verteilen, leicht marmorieren. Die Küchlein im Ofen ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Etwas abkühlen lassen, aus den Formen lösen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

3 Erdnüsse grob hacken und mit Karamellcreme vermengen. Creme auf die Küchlein streichen. Die Küchlein kalt stellen. Beide Sorten Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Schokolade lauwarm abkühlen lassen. Die Küchlein hineintauchen und abtropfen lassen. Die Riegel auf ein Gitter setzen und den Überzug bis zum Servieren fest werden lassen.

Churros mit Schokoladen-Orangen-Sauce

Bild auf Seite 21

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Zutaten für 4–6 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: Spritzbeutel mit Sterntülle

1 Prise Salz
30 g Butter
180 g Mehl
200 g Zartbitterschokolade
60 g Schlagsahne
Abrieb von ½ Bio-Orange
100 g feiner Zucker
1 TL gem. Zimt
3 Eier
Pflanzenöl zum Frittieren

1 In einem Topf 300 ml Wasser mit Salz und Butter aufkochen. Mehl auf einmal dazugeben und kräftig unterrühren. Weiterrühren, bis ein glatter Teigkloß entsteht und sich am Topfboden ein weißer Belag bildet. Den Teigkloß in eine Rührschüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen.

2 In der Zwischenzeit Schokolade hacken. Mit Sahne über einem heißen Wasserbad schmelzen. Orangenabrieb unterrühren. Zucker mit Zimt mischen.

3 Die Eier einzeln nach und nach unter den Teigkloß rühren. So lange weiterrühren, bis der Teig schön glänzt und in langen Spitzen von den Knethaken hängt. Den Teig in den Spritzbeutel füllen.

4 Einen großen Topf mit Frittieröl auf ca. 170 Grad erhitzen. Den Teig portionsweise in ca. 10 cm langen Strängen in das heiße Öl gleiten lassen. 3–4 Minuten goldbraun frittieren. Die Churros mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zimtzucker bestreuen und noch warm mit Schokoladen-Orangen-Sauce servieren.

Schokoladen-Petits-Fours

Bild auf Seite 22

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 100 Minuten plus Warte-/Kühlzeit: 7–8 Stunden
Zutaten für 20 Stücke
DAS BRAUCHT MAN: Backrahmen (ca. 12 x 30 cm)

FÜR DIE KARAMELLCREME
1 Dose gezuckerte Kondensmilch
½ TL Fleur de Sel
FÜR DEN KUCHEN
80 g Zartbitterschokolade
125 g Butter
1 EL Mehl
½ TL Backpulver
1 ½ EL Kakaopulver
2 Eier
1 Eigelb
50 g Zucker
FÜR DIE GANACHE
200 g Vollmilchschokolade
100 g Zartbitterschokolade
150 g Schlagsahne
40 g weiche Butter
FÜR DIE GLASUR
150 g Vollmilchkuvertüre
1 TL Kokosöl
50 g Schlagsahne
ZUM GARNIEREN
20 Haselnusskerne
1 EL Puderzucker
Fleur de Sel

1 Für die Karamellcreme die ungeöffnete Dose Kondensmilch in einem Topf mit Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und 2–3 Stunden köcheln lassen. Je länger die Kondensmilch kocht, desto dunkler wird die Karamellcreme. Anschließend die Dose vollständig erkalten lassen (wichtig!).

2 In der Zwischenzeit den Backrahmen auf ca. 12 x 30 cm einstellen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für den Kuchen die Schokolade hacken. Mit Butter über einem heißen

Minis kommen jetzt ganz groß raus

Wasserbad schmelzen. Die Mischung etwas abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen. Eier mit Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Die Schoko-Butter-Mischung unterrühren. Zuletzt die Mehlmischung rasch unterziehen. Den Teig in die Form füllen und im Ofen 15–20 Minuten backen. Den Kuchen kurz abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen. Das Backpapier abziehen und den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

3 Den Backrahmen säubern, auf eine Platte stellen und mit Frischhaltefolie auskleiden. Den Kuchen hineinlegen, evtl. die Ränder begradigen. Die kalte Dose Kondensmilch öffnen. Die entstandene Karamellcreme mit Fleur de Sel verfeinern und gleichmäßig auf dem Kuchen verstreichen. Das Ganze abgedeckt ca. 1 Stunde tiefkühlen.

4 Für die Ganache beide Sorten Schokolade fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne erhitzen und über die Schokolade gießen. Die Mischung 2–3 Minuten ziehen lassen. Butter hinzufügen und alles mit dem Pürierstab zu einer homogenen Masse mixen. Die Ganache abkühlen, aber nicht ganz fest werden lassen. Dann noch mal kräftig durchrühren und im Backrahmen auf der Karamellschicht verteilen. Das Ganze wieder abdecken und ca. 1 Stunde tiefkühlen.

5 Für die Glasur die Kuvertüre hacken. Mit Kokosöl und Sahne über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Glasur etwas abkühlen lassen. Dann zügig in den Backrahmen auf die Ganache gießen. Nun alles mind. 3 Stunden kühl stellen.

6 Inzwischen für die Garnitur Haselnüsse in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett kurz anrösten. Mit Puderzucker bestäuben und schwenken, bis der Zucker karamellisiert. Die Nüsse auf einem mit Backpapier belegten Teller verteilen und abkühlen lassen.

7 Den Backrahmen behutsam vom Kuchen lösen. Den Kuchen mittig halbieren. Eine Hälfte auf die andere setzen, sodass ein Rechteck von etwa 12 x 15 cm entsteht. Dieses mit einem Messer in 20 Würfel schneiden, dabei die Messerklinge immer wieder säubern und in heißes Wasser tauchen. Die Petits Fours mit den Karamell-Haselnüssen und Fleur de Sel garnieren. Bis zum Servieren kühl stellen.

Titelrezept

Lava-Cake mit flüssigem Salzkaramell-Kern

Bild auf Seite 22 und im Titelbild

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:

6 Portionsförmchen (à ca. 100 ml; vorzugsweise aus Silikon)

FÜR DEN TEIG
150 g Zartbitterschokolade
100 g Butter, 2 Eier
2 Eigelb, 50 g Puderzucker
½ TL Vanillepaste, 60 g Mehl
AUSSERDEM
Butter für die Förmchen
Kakaopulver für die Förmchen und zum Bestäuben
6 TL gesalzene Karamellcreme (aus dem Glas oder ein Rezept zum Selbermachen siehe unten)

1 Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Förmchen mit Butter einfetten, mit Kakaopulver ausstreuen. Für den Teig Schokolade hacken. Mit Butter überm heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Eier mit Eigelben und Puderzucker in ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Vanille und Schoko-Butter-Mischung unterrühren. Zuletzt Mehl darübersieben, unterziehen.

2 Teig ca. 2 cm hoch in die Förmchen füllen. Je 1 TL Karamellcreme in die Mitte geben. Förmchen mit dem übrigen Teig bis ca. 1 cm unter den Rand füllen. Küchlein 12–14 Minuten backen. Etwa 3 Minuten abkühlen lassen, dann behutsam auf Teller stürzen. Mit Kakao bestäuben und sofort servieren.

Karamellcreme: 50 g Zucker goldgelb karamellisieren. Weitere 50 g Zucker, 50 g Schlagsahne und 75 ml Milch hinzufügen. Unter Rühren köcheln, bis sich der Karamell löst. 15 g Butter einrühren und alles in 15–20 Minuten dicklich einköcheln. Creme mit Salz verfeinern und abkühlen lassen.

Schoko-Nuss-Karamell

Bild auf Seite 23

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Stunden

Zutaten für ca. 10 Stücke

DAS BRAUCHT MAN:

rechteckige Tarteform (ca. 20 x 10 cm)

300 g Zucker
200 g Schlagsahne
120 ml Milch
50 g Butter
200 g gemischte Nusskerne (z. B. Walnüsse, Pekannüsse, blanchierte Mandeln)
2 Msp. Fleur de Sel
350 g Zartbitterkuvertüre
85 g Kokosöl
50 g Orangeat

1 Den Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren. Sahne mit Milch erhitzen. Langsam unter Rühren zum Karamell gießen. Alles köcheln lassen und weiterrühren, bis sich evtl. entstandene Klümpchen gelöst haben. Butter unterrühren und die Karamellmasse ca. 15 Minuten köcheln lassen.

2 Die Form mit Backpapier auskleiden. Nüsse grob hacken. ⅔ der Nüsse und Fleur de Sel unter die Karamellmasse mischen. Masse in die Form füllen und glatt streichen. Abkühlen und fest werden lassen. Dann etwa 30 Minuten tiefkühlen.

3 Die Kuvertüre hacken und mit Kokosöl über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die fest gewordene Karamellplatte aus der Form stürzen. Form erneut mit Backpapier auslegen. Hälfte der Schokolade hineinfüllen, glatt streichen und gut anziehen lassen. Die Karamellplatte wieder in die Form legen und mit der übrigen Schokolade bedecken. Die restlichen Nüsse und Orangeat darüberstreuen. Die Kuvertüre fest werden lassen. Zum Servieren die fest gewordene Platte aus der Form nehmen und mit einer heißen Messerklinge in Stücke schneiden.

magazin Lust auf Genuss

JETZT TESTEN
UND SPAREN!
3 AUSGABEN
FÜR NUR 9,90 €*

3×
Sie sparen 33 %

LUST AUF GENUSS: zum Kennenlernen ab der nächsterreichbaren Ausgabe für zunächst 3 Ausgaben. Möchte ich die Zeitschrift weiterlesen, brauche ich nichts unternehmen. Ich erhalte dann Lust auf Genuss zum Preis von z.Zt. 4,90 €* je Ausgabe. Das Abo kann ich nach den 3 Ausgaben jederzeit mit einer Kündigungsfrist von einem Monat kündigen. Produktversand nur innerhalb Deutschlands. Auslandskonditionen auf Anfrage.

*Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Versand.

So einfach können Sie bestellen:

burda-foodshop.de

Oder per Telefon:
01806 - 93 94 00 66

20 Cent/Verbindung aus allen deutschen Netzen.

Einfach einscannen und bestellen:

Bitte die Bestell-Nr. angeben: LAG1PRM

Verantwortlicher und Kontakt: Abonnenten Service Center GmbH, Hauptstr. 130, 77652 Offenburg für die BurdaVerlag Publishing GmbH, in gemeinsamer Verantwortlichkeit mit mehreren Verlagen von Hubert Burda Media (siehe www.burda.com/de/gvv). Sie haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Die Belehrung können Sie unter www.burda-foodshop.de/agb abrufen.

Datenschutzinfo: Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: Abonnenten Service Center GmbH, Postfach 1223, 77602 Offenburg, Tel: 0781-6396100. Namens-, Adress-und Kontaktdaten zum Vertragsschluss erforderlich. Verarbeitung (auch durch Zahlungs-und Versanddienstleister) zur Vertragserfüllung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 I b) bzw. f) DSGVO) solange für diese Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungspflichten erforderlich. Bei Art. 6 I f) DSGVO ist unser berechtigtes Interesse die Durchführung von Direktwerbung. Sollten wir ihre Daten in einen Staat außerhalb der Europäischen Union übermitteln, stellen wir sicher, dass Ihre Daten gemäß Art. 44ff. DSGVO geschützt sind. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde. Details unter: www.burda-foodshop.de/datenschutz

Schichten in Perfektion

Geflämmtes Schokocreme-Baiser-Törtchen

Bild auf Seite 24

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden
plus Kühl-/Gefrierzeit: ca. 12 Stunden

Zutaten für 3 Törtchen (à 2 Portionen)
DAS BRAUCHT MAN:
eckige Backform (ca. 30 x 20 cm);
3 Backringe (Ø 7–8 cm, Höhe 4–5 cm);
Tortenrandfolie; Flambiergerät

FÜR DEN BODEN
100 g Mehl
30 g Kakaopulver
½ Pck. Backpulver
1 Prise Salz, 1 Ei (Größe L)
120 g Zucker
Mark von ½ Vanilleschote
80 g Mayonnaise
FÜR DIE STREUSEL
50 g zerbröselte Kekse
25 g Mehl, 50 g gemahlene Mandeln
50 g Zucker, ½ Pck. Vanillezucker
60 g kalte Butter in kleinen Stücken
FÜR DIE CREME
125 g dunkle Schokolade
(80 % Kakaoanteil)
230 g Schlagsahne
100 ml Milch, 3 Eigelb
60 g Zucker
2 TL Kakaopulver
FÜR DAS BAISER
2 Eiweiß
1 Spritzer Zitronensaft
100 g Zucker
Mark von ½ Vanilleschote

1 Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die eckige Form mit Backpapier auslegen. Für den Boden Mehl mit Kakao, Backpulver und Salz mischen. Ei mit Zucker und Vanillemark in ca. 10 Minuten dickcremig schlagen. Mayonnaise unterrühren. Die Mehlmischung und 100 ml lauwarmes Wasser behutsam in mehreren Schritten unterheben. Die Masse in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen ca. 10 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, den Ofen noch nicht ausschalten. Kuchen etwas abkühlen lassen, dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

2 Inzwischen für die Streusel Kekse fein zerbröseln. Mit Mehl, Mandeln, Zucker und Vanillezucker mischen. Butter hinzufügen und alles mit den Händen zu feinen Streuseln kneten. Die Streusel auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und 10 Minuten in den Tiefkühler stellen. Dann im Ofen 12–15 Minuten backen, dabei ab und zu wenden. Streusel abkühlen lassen.

3 Den ausgekühlten Kuchen im Tiefkühler ca. 30 Minuten anfrieren lassen. Daraus mit den Backringen 3 Kreise ausstechen. Backringe säubern und auf ein mit Backpapier belegtes Brett stellen. Die Ringe mit Tortenrandfolie auskleiden. Die Kuchenkreise in die Ringe legen. Die Streusel darauf verteilen (ca. 40 g je Ring) und leicht andrücken.

4 Für die Creme Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. In einem Topf Sahne mit Milch erwärmen. In einer Schüssel Eigelbe mit Zucker und Kakaopulver cremig schlagen. Sahne-Milch-Mischung langsam unter Rühren einfließen lassen. Die Mischung zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren auf etwa 80 Grad erhitzen (nicht kochen!). Mischung durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen und auf ein Eiswasserbad stellen. Geschmolzene Schokolade mit dem Pürierstab untermixen und die Creme kalt schlagen. Die Creme mit Frischhaltefolie bedeckt mind. 3 Stunden kalt stellen.

5 Anschließend die Ringe randvoll mit der Creme füllen (evtl. mit einem Spritzbeutel). Die Creme glatt streichen und die Törtchen mind. 4 Stunden in den Tiefkühler stellen.

6 Anschließend für das Baiser Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Vanillemark einrühren und weiterschlagen, bis die Masse Spitzen zieht.

7 Ringe der gefrorenen Törtchen vorsichtig abnehmen. Eine zweite Schicht Tortenrandfolie anbringen, um den Rand der Törtchen um 2–3 cm zu erhöhen. Ringe wieder anbringen, um Folie zu fixieren. Baisermasse in die Ringe auf die Cremeschicht füllen (evtl. mit einem Spritzbeutel) und glatt streichen. Törtchen weitere ca. 30 Minuten einfrieren.

8 Nun die Ringe der gefrorenen Törtchen abnehmen und die Folien behutsam lösen. Törtchen im Kühlschrank etwa 4 Stunden auftauen lassen. Die Törtchen vor dem Servieren mit dem Flambiergerät rundum goldbraun abflämmen.

Favourites

400 GENUSS-MOMENTE *ZUM BESTEN* PREIS!

Weitere Informationen unter kaufland.de/weihnachten

Abbildungen ähnlich. Irrtum vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Filialangebote auch unter **filiale.kaufland.de**. • Weitere Informationen zu Produktsiegeln finden Sie unter **kaufland.de/siegel**.

Kaufland

FLÜSSIGE VERFÜHRUNG

Diese edlen Tropfen versprechen ein Geschmackserlebnis der Extraklasse. Hier sind unsere fünf Favoriten, die Ihre Sinne verzaubern werden

SVENJA KÖLLMER
ist unsere Test-Expertin
in Sachen Feinkost

SÜSS-SÄUERLICH

Die Intensität der Sauerkirsche verschmilzt hier mit einer dezenten Mandelnote zu einem deliziösen Meisterwerk – kreiert mit Sternekoch Andi Schweiger.
Das gefällt mir: Die verarbeiteten Früchte stammen aus der Bodenseeregion.
Infos: 350 ml um 17 Euro, 20 % Vol., von und über www.thegoldencircle.com

SCHOKOLADIG

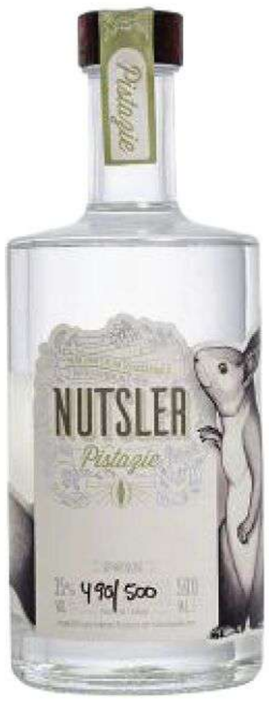
Der kräftige Kakaogeschmack wird durch Ahornsirup mit karamellligen Nuancen unterstrichen, während Aprikosendestillat dem Likör eine feine Fruchtigkeit verleiht.
Das gefällt mir: Jede Flasche enthält 100 Gramm Kakao, was dem Anteil von drei Tafeln dunkler Schokolade entspricht.
Infos: 500 ml um 25 Euro, 34 % Vol., von „Leipziger Spirituosen Manufaktur“ z. B. über www.conalco.de

FRUCHTIG

Der Brand der Roten Williams Christ Birne verführt mit einem samtweichen Aroma, das auf ihr gelb-weißes Fruchtfleisch zurückzuführen ist.
Das gefällt mir: Die drei Betreiber setzen bei ihren Produkten stets auf Regionalität und Bio-Qualität.
Infos: 500 ml um 40 Euro, 40 % Vol., von „Die Feinbrennerei“ z. B. über www.diefeinbrennerei.de

MILD

Der „GYLD“ Edelbrand besticht mit einer harmonischen Melange aus elf exquisiten Kräutern, darunter Ingwer, Kardamom, Vanille und Sternanis.
Das gefällt mir: reift über Monate hinweg voran, wodurch sich die Aromen gänzlich entfalten können.
Infos: 500 ml um 22 Euro, 35 % Vol., von „Gebrüder Elwert“ z. B. im Onlineshop oder bei ausgewählten Händlern (siehe Homepage)



NUSSIG

Durch die schonende Herstellung werden die charakteristischen Eigenschaften der Pistazien gekonnt verstärkt, wodurch der Geschmack an frisches Marzipan erinnert.
Das gefällt mir: Der Nutsler wird von Destillateur Bernd Schrempp in einer Kleinbrennerei im Schwarzwald hergestellt.
Infos: 500 ml um 38 Euro, 35 % Vol., von „Nutsler“ z. B. im Onlineshop unter www.nutsler.de

Fotos: Mario Stockhausen/The Golden Circle; PR (4); privat; StockFood/The Picture Pantry

Bringt alle zum Lächeln: die **Chance auf Millionen.**

Mit einem Jahreslos verschenkst du die Chance auf Millionen und förderst soziale Projekte für Inklusion. **Lose auf aktion-mensch.de**

Überrasche deine Lieben zu Weihnachten mit einer besonderen Idee: Mit einem Jahreslos der Aktion Mensch schenkst du für ein ganzes Jahr die Chance auf Traumgewinne, verbunden mit der Förderung sozialer Projekte. Unser Tipp: Individualisiere dein Jahreslos auf www.aktion-mensch.de mit einem persönlichen Foto.

Dein Los nimmt an jeder letzten Geldziehung im Monat teil. Aktuell geltende Lotteriebestimmungen und Gewinnplan kostenfrei unter www.aktion-mensch.de oder Tel. 0228 2092-200. Veranstalter ist Aktion Mensch e.V., Heinemannstr. 36, 53175 Bonn. Keine Teilnahme von Minderjährigen. Nach einem Jahr endet die Lotterieteilnahme automatisch. Kein Recht auf Widerruf. Keine Kündigung des Vertrages möglich. Auch Glücksspiel kann süchtig machen. Hilfe unter: Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA), Tel.: 0800 137 27 00 (kostenfrei). Gewinnwahrscheinlichkeit Höchstgewinn 1:10 Mio. pro Ziehung.

Lose auch einfach online kaufen: www.aktion-mensch.de/jahreslos

DAS WIR GEWINNT

AKTION MENSCH

FÜR GEMÜTLICHE STUNDEN

Vom heißen Seelenschmeichler mit Gewürzen bis zum coolen Martini-Mix in sonnigem Gelb – bei diesen Ideen werden Sie erst Augen machen und sie dann schließen, um ausgiebig zu genießen!

Chocotini

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
Zutaten für 4 Gläser

2–3 TL Espressopulver mit ein wenig Wasser auf einem flachen Teller verrühren. Den Rand von Martinigläsern oder Cocktailschalen darin drehen. **250 g Schlagsahne, 4 EL dunkle Schokoladensauce** (aus dem Glas), **150 ml Wodka** und **80 ml Schokoladenlikör** gut miteinander verrühren. Den Cocktail in den vorbereiteten Gläsern verteilen. Mit **Mini-Marshmallows, fein gehackter Zartbitterschokolade** und **Schokosticks** garniert servieren.

Heiße Gewürz-Schokolade mit Vanilleeis

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Zutaten für 4 Tassen

4 Orangenscheiben (Bio) mit **4 Gewürznelken** spicken. Zusammen mit **4 EL Rohrohrzucker, 4 Stück Sternanis** und **1 Zimtstange** in einen Topf geben. Erhitzen, leicht karamellisieren lassen. **1 l Milch** und **4 EL Kakaopulver** einrühren, erhitzen. Topf vom Herd nehmen und alles zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen. Schokolade in Tassen füllen, die Gewürze evtl. entfernen. Die heiße Schokolade mit **4 Kugeln Vanilleeis** toppen und sofort servieren.

Fotos: StockFood (2)/Carrie Ann Kouri, Are Media

Karamellisierter weißer Schokoladenlikör

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
Zutaten für 1 Flasche (Inhalt ca. 750 ml)

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. **150 g weiße Schokolade** fein hacken und in einer kleinen Auflaufform verteilen. Im Ofen 10 Minuten weich werden lassen. Anschließend durchrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Schokolade weitere 10 Minuten in den Ofen geben, dann erneut durchrühren. So fortfahren, bis die Schokolade weich und karamellig ist (kann bis zu 1 Stunde dauern). **275 g Schlagsahne** in einem Topf erwärmen, die Karamellschokolade darin unter Rühren auflösen. **1 Msp. Vanillemark** und **300 ml Wodka** einrühren, alles auf 70 Grad erhitzen. Den Likör in eine sauber ausgekochte Flasche füllen, diese fest verschließen und kühl und dunkel lagern. Haltbarkeit: 2-3 Wochen.

SCHOKOLADIGE TRÄUME

Safran-Martini

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Zutaten für 4 Gläser

---

1 TL Kardamomkapseln mit dem Messerrücken andrücken. **80 g weiße Schokolade** fein hacken. Mit Kardamom, **1–2 Msp. Safranfäden** und **250 g Schlagsahne** über einem heißen Wasserbad erhitzen. Rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist und der Safran die Mischung gelb gefärbt hat. Die Mischung durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen. Dann **80 ml Martini** einrühren. Den Cocktail in Gläser füllen und nach Belieben mit Safranfäden garnieren.

Fotos: StockFood/Jane Saunders (2)

Heiße Schoko „1001 Nacht“

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Zutaten für 4 Tassen

150 g dunkle Schokolade hacken. In einem Topf **1 l Haferdrink** erhitzen. Gehackte Schokolade und **1 EL Kakaopulver** darin auflösen. **2–3 EL Honig, je 2 Msp. Kardamompulver, Zimtpulver und geriebene Muskatnuss** einrühren. Die Schokolade in Tassen oder Bechern verteilen. Mit **2 EL gehackten Pistazien, 2 EL essbaren Rosenblütenblättern** und etwas gemahlenem **Pfeffer** bestreuen. **4 Handvoll rosa Zuckerwatte** auf der Schokolade verteilen oder dazureichen (Zuckerwatte löst sich schnell auf).

MANCHE MÖGEN´S HEISS

Punsch à la Schwarzwälder Kirsch

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Zutaten für 4 Gläser

Nach Belieben den Rand der Gläser in geschmolzener Zartbitterschokolade drehen. **4 EL dunkle Schokoladensauce** (aus dem Glas) in den Gläsern verteilen. In einem Topf **350 ml Kirschsaft** erhitzen, vom Herd nehmen. **100 ml Schokoladenlikör** und **40 ml Kirschwasser** unterrühren. Die Mischung in die Gläser füllen. **120 g Sahne** halbsteif schlagen und darauf verteilen. Den Punsch mit **4 Cocktailkirschen** und **1 EL Schokoraspel** garnieren.

Fotos: StockFood (2)/Bauer Syndication, Oliver Brachat

VERANTWORTUNG
Stefan Feldbusch ist Leiter des Tee-Einkaufs der Ostfriesischen Tee Gesellschaft und verkostet als Tea Taster bis zu 300 Tassen Tee täglich

FASZINATION TEE

STEFAN FELDBUSCH IST EINER VON WENIGEN „TEA TASTERN“ BUNDESWEIT UND WEISS, WAS EINEN GUTEN TEE AUSZEICHNET. ER VERRÄT, WELCHE SORTEN BESONDERS GUT MIT SCHOKOLADE HARMONIEREN

VIELFALT
Meßmer ist eine Marke der Ostfriesischen Tee Gesellschaft und bringt mit Tee-Sorten wie Bio Orange-Ingwer oder Bio-Holunderblüte-Minze ein Stück Gelassenheit in den Alltag

Herr Feldbusch, können Sie uns einen Ihrer Tipps für die Teezubereitung verraten?

Eine entscheidende Rolle für den Tee spielt das Wasser – bei sehr hartem Wasser empfehle ich einen Wasserfilter oder man verwendet direkt stilles Mineralwasser. Denn bei leichteren, blumigeren Tees kommt damit der Geschmack besser zur Geltung.

Spielt auch die Herkunft des Tees eine Rolle in Bezug auf Geschmack und Aroma?

Die Herkunft des Tees hat einen sehr großen Einfluss auf den Geschmack, denn die Pflanze wächst unter natürlichen Bedingungen. Sonneneinstrahlung, Regen, das Klima der Region und auch der Boden und die darin enthaltenen Nährstoffe beeinflussen die Teepflanze. Auch die Aufbereitung des Tees, zum Beispiel wie und wo er getrocknet wird, ändert den Geschmack. Das berücksichtigen wir in unseren Rezepturen und setzen die Mischungen mit ihren unterschiedlichen Einzelkomponenten so zusammen, dass unser Tee immer die gewohnte Qualität aufweist.

Inwieweit kann die Wahl des Tees den Geschmack und die Wahrnehmung eines Gerichts beeinflussen?

Geschmack und Geruch können im Zusammenspiel mit Lebensmitteln sehr viel bewirken, das gilt auch für Tee. Ein süßer Tee kann zum Beispiel ein sehr herbes Aroma ausgleichen, ein intensiver Schwarzer Tee kann dagegen mit seinen kräftigen Noten zum Beispiel eine schöne Ergänzung zu Süßspeisen sein.

Apropos Süßspeisen: Welche Teesorten eignen sich gut als Begleitung zu Schokolade?

Zu dunkler Schokolade passt ein Assam-Tee oder eine Ostfriesische Mischung. Beide haben einen aromatischen, leicht malzigen Charakter mit einer gewissen Süße. Kräutertees mit Minze passen aber ebenfalls hervorragend zu dunkler Schokolade. Bei Vollmilchschokolade empfehle ich einen Formosa Oolong aus Taiwan, der mit seinem leichten, aromatischen Geschmack sehr gut harmoniert. Köstlich ist auch ein fruchtiger Kräutertee Rooibos-Orange.

Fotos: Marco Grundt

JETZT
Deinen Schweizer Käse
ONLINE BESTELLEN!

Das Gute leben.

Schweizer Käse.
Gemacht, um Menschen zu verbinden.

SUISSE GARANTIE

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de

WELCH EINE HELLE FREUDE

Ihr fehlt zwar der Kakao, dennoch hat weiße Schokolade traumhafte Qualitäten: Sie punktet mit milchiger Süße, edler Eleganz, wunderbarem Schmelz – und ist absolut harmonisch, was ihre Partner angeht. Überzeugen Sie sich selbst

Macaron-Torte
Dieser zart-luftige Traum ist quasi ein mit Schoko-Mousse gefüllter Riesen-Macaron. Er macht zugegeben etwas Arbeit. Als Lohn warten Begeisterung und feinster Hochgenuss.

REZEPT AUF SEITE 55

Schoko-Kokos-Küsse

Von den exotischen Schaumküsschen kann man nicht genug bekommen! Gut, dass man sie leicht – dank Mandelmürbteigboden und knackigen Schokoüberzug – verteilen kann.

REZEPT AUF SEITE 55

Fotos: StockFood (2)/Eising Studio, Mandy Reschke

SÜSSE TRÄUME

Mousse au Chocolat blanc
Der französische Dessertklassiker mal kombiniert mit Erdbeer-Orangen-Sauce und kandierter roter Bete – Oh la la, c'est magnifique!

REZEPT AUF SEITE 56

Fotos: StockFood (2)/Kai Schwabe, Photocuisine

Weißer Schokoladen-Käsekuchen

Vollmundig-süße Frischkäse-Creme, fixer Butterkeks-Boden und eine Karamell-Sauce aus Kondensmilch, Kuvertüre und Butter – kurzum, eine Wonne bei Groß und Klein.

REZEPT AUF SEITE 56

White Chocolate Parfait

Zart schmelzend mit einem Hauch Rum und krossen Krokantstückchen: Eiskalter Genuss, der keinen kalt lässt – und für den sich sogar die Anschaffung einer Eismaschine lohnt!

REZEPT AUF SEITE 56

EINFACH HIMMLISCH

Torta Caprese al limone

Ein schokoladiger Gruß der Insel Capri: ohne Mehl, dafür supersaftig dank reichlich gemahlenem Mandeln. Ein ordentlicher Schuss Limoncello glänzt als sonniges Extra.

REZEPT AUF SEITE 57

Fotos: StockFood/Tanja Major; Stockfood Studios/Ulrike Holsten

Mascarpone-Tarte mit weißer Ganache

Schon im Boden stecken Pralinen, die Creme aus Mascarpone, Sahne und weißer Schokolade ist fast schon eine Sünde. Quasi Luxusurlaub für den Gaumen, den man sich durchaus mal gönnen kann.

REZEPT AUF SEITE 57

KUNSTVOLLE VERFÜHRER

Fotos: StockFood/Stile Italia Edizioni (2)

Pannacotta-Rosen mit Erdbeer-Chili-Kern

Für dieses Dessert sind ein paar Handgriffe nötig: Es wird gekocht, aufgeschlagen, eingefroren und gesprüht. Dafür ist der Mix aus Schokosahne, Basilikum, Erdbeere, Piment d'Espelette und der rosigen Optik auch wie eine essbare Liebeserklärung.

REZEPT AUF SEITE 57

FEINES FÜR GÄSTE

Maronen-Schoko-Creme

Hiermit heimst man sich nicht nur Lorbeeren ein, das Gewürzblatt verfeinert auch die Schoko-Eiercreme. Zusammen mit dem süßen Maronenboden ein echtes Gewinner-Dessert!

REZEPT AUF SEITE 58

Cranberry-Lebkuchen-Tarte

Alle Weihnachtsaromen in einem Kuchen – und das ohne Backen. Ein Blitzhacker für den Lebkuchen-Dattelboden und die Cranberry-Füllung genügt. Der weiße Kuvertüre-Spiegel und eine einfache Deko machen das X-MAS-Feeling rund.

REZEPT AUF SEITE 58

Fotos: StockFood (2)/Stile Italia Edizioni, Irina Meliukh

Mandel-Karamell-Ecken

Echte Kracher! Auf knackigem Mandelkaramell wartet eine Schokoschicht mit tollem Schmelz. Der Clou: eine Prise Fleur de Sel und ein Hauch Currypulver.

REZEPT AUF SEITE 58

KLEINE LIEBLINGE

Macarons mit Earl-Grey-Schokoladen-Creme

Schoko-Ganache mit etwas Schwarztee und Rum gebettet zwischen zwei zerbrechlichen Mandelbaiser-Schalen – mehr muss man zu diesem exquisiten Trendgebäck nicht sagen.

REZEPT AUF SEITE 58

Fotos: StockFood (2)/Jan Wischnewski, Tanja Major

Kunstwerke aus weißer Schokolade

Macaron-Torte

Bild auf Seite 44

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 100 Minuten
plus Warte-/Kühlzeit: 4 Stunden + über Nacht
Zutaten für ca. 10 Stücke
DAS BRAUCHT MAN:
Küchenthermometer;
Spritzbeutel mit Lochtülle

FÜR DIE MOUSSE
150 g weiße Schokolade
60 ml Milch
2 Eigelb
10 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
100 g Schlagsahne
FÜR DIE MACARON-MASSE
150 g gem. Mandeln (blanchiert)
200 g Puderzucker
120 g Eiweiß (von ca. 4 Eiern)
1 Prise Salz
2 EL Vanillezucker
ZUM GARNIEREN
4 EL weiße Schokoraspel

1 Für die Mousse Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Milch aufkochen. Eigelbe mit Zucker cremig schlagen, heiße Milch langsam unter Rühren dazugießen. Die Mischung über dem heißen Wasserbad aufschlagen und auf etwa 80 Grad erhitzen. Mischung vom Wasserbad nehmen und die Schokolade unterrühren. Die Creme etwas abkühlen lassen, dann Vanilleextrakt unterrühren. Die Sahne steif schlagen. Die Hälfte davon unter die Creme rühren, dann die andere Hälfte behutsam unterheben. Mousse mindestens 4 Stunden kühl stellen.

2 Auf zwei Bögen Backpapier jeweils einen Kreis (Ø ca. 18 cm) zeichnen. Die Papiere umgedreht auf Backbleche legen. Für die Macaron-Masse die Mandeln mit Puderzucker noch feiner zermahlen. Eiweiß mit Salz steif schlagen und dabei Vanillezucker einrieseln lassen. So lange weiterrühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Mandel-Puderzucker-Mischung in mehreren Schritten behutsam unter Eischnee heben.

3 Masse in den Spritzbeutel füllen und auf die Bleche innerhalb der vorgezeichneten Kreise spritzen. Die übrige Masse in kleinen Kreisen (Ø ca. 3 cm) mit ausreichend Abstand zueinander auf ein weiteres mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Die Masse rund 30 Minuten antrocknen lassen (die Masse am besten zeitversetzt auf jedes Blech einzeln spritzen, um die Trockenzeit bis zum Backen einhalten zu können; siehe dazu auch den Tipp unter dem Rezept).

4 Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Bleche mit den großen Macaron-Böden im Ofen nacheinander je 20–30 Minuten nach Sicht hell backen. Die kleinen Macaron-Schalen ca. 12 Minuten backen. Die Böden und Schalen samt Papier von den Blechen ziehen und abkühlen lassen. Anschließend Backpapier abziehen.

5 Einen großen Macaron-Boden auf eine Platte legen. Die Mousse in großen Tupfen aufspritzen. Den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Hälfte der Macaron-Schalen mit einem Tupfen Mousse versehen und mit den übrigen Schalen zusammensetzen. Restliche Mousse in Tupfen auf die Mitte der Torte spritzen und die kleinen Macarons darauf drapieren. Schokoraspel rundum streuen. Die Macaron-Torte in einer Box luftdicht verschlossen über Nacht kühl stellen und am nächsten Tag servieren.

Tipps: Sogar gemahlene Mandeln sind für die filigranen Macarons meist noch zu grob. Es empfiehlt sich, die Mandeln mit Puderzucker noch feiner zu mahlen. Das gelingt easy in der Küchenmaschine, im Standmixer oder im Thermomix. Die Mischung dann durch ein feines Sieb sieben und grobe Rückstände erneut zermahlen. Um Löcher in den Macarons zu vermeiden, lassen Sie das Backblech nach dem Aufspritzen der Masse aus 2–3 cm Höhe auf die Arbeitsfläche fallen. So platzen evtl. entstandene Luftbläschen. Vor dem Backen sollte die Macaron-Masse auf dem Blech etwas antrocknen, bis sich eine leichte Kruste bildet. Die Trockenzeit schwankt zwischen 20 und 40 Minuten und ist abhängig von Witterung, Temperatur und Luftfeuchtigkeit.

Schoko-Kokos-Küsse

Bild auf Seite 45

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten
plus Warte-/Kühlzeit: über Nacht
Zutaten für 20–25 Stück
MAN BRAUCHT: Küchenthermometer;
Spritzbeutel mit Lochtülle

200 g Mehl, 50 g gemahlene
Mandeln (blanchiert), 270 g Zucker
40 g brauner Zucker, Salz
1 TL Vanilleextrakt, 1 Ei
170 g Butter in Stücken
4 Eiweiß, 200 g weiße Kuvertüre
1 ½ EL Kokosöl
2–3 EL Kokosraspel
2–3 EL geröstete Kokoschips

1 Mehl, Mandeln, 70 g Zucker, braunen Zucker, 2 Prisen Salz und Vanilleextrakt mischen. Ei und Butter in Stücken zugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig halbieren und jeweils zu einer Rolle (Ø 4 ½–5 cm) formen. Die Teigrollen in Folie gewickelt über Nacht kühlen.

2 Am Folgetag Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Teigrollen in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Auf zwei mit Backpapier belegten Blechen verteilen und nacheinander im Ofen in 8–10 Minuten knusprig backen. Die Kekse auf einem Gitter auskühlen lassen.

3 Eiweiß mit 2 Prisen Salz und restl. 200 g Zucker über einem heißen Wasserbad unter Rühren auf ca. 70 Grad erhitzen. Mischung vom Wasserbad nehmen, 10–15 Minuten steif schlagen, bis sie auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Masse in den Spritzbeutel füllen und in Tupfen auf die Kekse spritzen. Schaumküsse kurz in den Froster stellen.

4 Kuvertüre hacken und mit Kokosöl schmelzen, etwas abkühlen lassen. Die Schaumküsse kopfüber hineintauchen und zum Abtropfen auf ein Gitter legen. Mit Kokosraspeln sowie -chips bestreuen und bis zum Servieren kühl stellen.

Süße Varianten

Ob Vollmilch-, Zartbitter-, Ruby oder weiße Schoko: Die luftigen Schaumküsse im Rezept links lassen sich mit jeder beliebigen Sorte überziehen. Während Kokosflocken das perfekte Topping für weiße Schoko sind, passen gehackt Haselnüsse, Mandeln oder Pistazien ideal zu dunkler Schokolade. Ein hübscher Blickfang sind die Minis mit Ruby-Schoko. Bestreuen kann man sie mit weißen Nonpareilles oder gefriergetrockneten Erdbeeren.

Passende Weine finden Sie auf S. 76/77

Neue Lieblingskuchen und Desserts

Kandierte Rote Bete

500 g Zucker mit 500 ml Wasser ein paar Minuten köcheln, bis sich der Zucker gelöst hat. Sirup etwas abkühlen lassen. 1 Knolle Rote Ringelbete abbürsten, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Nebeneinander auf gelochtes Blech legen, dieses in eine flache Form oder ein Blech stellen. Bete mit Sirup bedecken, ca. 12 Stunden ziehen lassen. Sirup in Topf abgießen, aufkochen, kurz abkühlen lassen. Erneut über die Bete gießen, alles weitere 12 Stunden ziehen lassen. Bete aus Sirup heben, auf Gitter verteilt 1–2 Tage abtropfen und trocknen lassen.

Mousse au Chocolat blanc

Bild auf Seite 46

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
plus Warte-/Kühlzeit: 2–3 Tage + ca. 4 Stunden
Zutaten für 4 Portionen

FÜR DIE MOUSSE
100 g weiße Schokolade
2 Blatt Gelatine
1 Ei, 1 Eigelb
2 EL Vanillezucker
200 g Schlagsahne
AUSSERDEM
200 g Erdbeeren (oder nach Belieben ein anderes Obst nach Saison)
2 EL Zucker, Saft von 1 Orange
2 cl Orangenlikör
etwas weiße Schokolade zum Garnieren
kandierte Bete (Rezept dafür siehe links am Rand)

1 Für die Mousse die Schokolade hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Ei mit Eigelb und Vanillezucker über einem heißen Wasserbad dickcremig schlagen. Geschmolzene Schokolade unterrühren. Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Die Masse abkühlen lassen, dabei häufiger umrühren. Sahne steif schlagen. Kurz bevor die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Die Mousse in Schälchen füllen und abgedeckt mind. 4 Stunden kühl stellen.

2 Die Erdbeeren putzen, klein schneiden und in einen Topf geben. Zucker, Orangensaft und Likör hinzufügen. Alles zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren und die Erdbeersauce abkühlen lassen.

3 Vor dem Servieren die weiße Schokolade raspeln bzw. fein hobeln. Die Mousse mit Erdbeersauce, Schokoraspeln und kandierter Bete garnieren.

Weißer Schokoladen-Käsekuchen

Bild auf Seite 47

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
plus Warte-/Kühlzeit: mind. 4 Stunden
Zutaten für ca. 12 Stücke
DAS BRAUCHT MAN:
Springform (Ø ca. 24 cm)

FÜR DEN KUCHEN
150 g Vollkorn-Butterkekse
100 g zerlassene Butter
150 g weiße Schokolade
100 g Schlagsahne
600 g Frischkäse
70 g Puderzucker
2 EL Vanillezucker
1–2 EL Zitronensaft
FÜR DIE SAUCE
75 g Kondensmilch
140 g blonde Kuvertüre (z.B. „Dulcey" von Valrhona)
2 EL Butter

1 Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Für den Kuchen Kekse fein zerbröseln. Mit zerlassener Butter mischen. Mischung in die Form füllen und am Boden gleichmäßig andrücken. Kühl stellen.

2 Weiße Schokolade fein hacken und in eine Schüssel geben. Sahne erhitzen, über die Schokolade gießen. Die Mischung kurz ziehen lassen, dann glatt verrühren. Frischkäse mit Puderzucker, Vanillezucker und Zitronensaft cremig rühren. Schokoladenmischung löffelweise unterrühren. Creme in die Form füllen und glatt streichen. Den Kuchen mind. 4 Stunden kalt stellen.

3 Für die Sauce Kondensmilch über einem heißen Wasserbad erwärmen. Kuvertüre hacken. Mit Butter zur Kondensmilch geben und alles unter Rühren erwärmen, bis eine homogene Sauce entstanden ist. Die Sauce auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Kuchen in Stücke schneiden und mit Schokoladensauce garniert servieren.

White Chocolate Parfait

Bild auf Seite 48

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 2 ½ Stunden
Zutaten für 4–6 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
Eismaschine; 4–6 Silikonförmchen; Marmorplatte

FÜR DAS PARFAIT
200 g weiße Schokolade
2 Eigelb, 1 Ei
2 EL Zucker
2 EL Vanillezucker
2 cl Rum
100 g Frischkäse
200 g Schlagsahne
50 g Krokant
ZUM GARNIEREN
80 g weiße Kuvertüre
2 EL Krokant

1 Für das Parfait weiße Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eigelbe mit dem ganzen Ei, Zucker, Vanillezucker und Rum über einem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Die geschmolzene Schokolade und den Frischkäse unterrühren. Die Masse abkühlen lassen, dabei öfter umrühren.

2 Sahne steif schlagen und unter die Eismasse ziehen. Die Masse in der Eismaschine in ca. 30 Minuten cremig gefrieren lassen. Zuletzt Krokant unterziehen. Das Eis in den Förmchen verteilen, glatt streichen und ca. 2 Stunden tiefkühlen.

3 In der Zwischenzeit die weiße Kuvertüre zum Garnieren über einem heißen Wasserbad schmelzen. Dünn auf der Marmorplatte verstreichen und fest werden lassen. Dann mit einem Spatel abschaben. Das Parfait vor dem Servieren kurz antauen lassen, dann aus den Förmchen auf Teller stürzen. Parfait mit Schokodekor und Krokant garnieren.

zum Dahinschmelzen und Genießen

Torta Caprese al limone

Bild auf Seite 49

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
plus Back-/Kühlzeit: 1 ½ Stunden + über Nacht

Zutaten für ca. 12 Stücke
DAS BRAUCH MAN:
Springform (Ø ca. 24 cm)

FÜR DEN TEIG
250 g weiße Schokolade
80 ml Limoncello
1 TL Zitronenabrieb
Saft von 1 Zitrone
8 Eier, 200 g Zucker
250 g fein gemahlene Mandeln (blanchiert)
100 g gehackte Mandeln (blanchiert)
1 Pck. Mandel- oder Sahne-Puddingpulver
AUSSERDEM
Butter für die Form
ca. 20 g Löffelbiskuits für die Form
Puderzucker zum Bestäuben
50 g weiße Kuvertüre (geraspelt)
nach Belieben Zitronenscheiben

1 Den Backofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad) vorheizen. Springform mit Butter einfetten. Die Löffelbiskuits zu Bröseln zerreiben und die Form damit ausstreuen.

2 Für den Teig die Schokolade fein hacken. Limoncello mit Zitronenabrieb und -saft mischen. Eier mit Zucker in ca. 5 Minuten hellcremig aufschlagen. Beide Mandeln, Schoko, Puddingpulver, Hälfte Limoncello-Mix unterrühren. Teig in die Form füllen und ca. 90 Minuten backen, dabei die Form nach 25 Minuten Backzeit mit Alufolie abdecken. Anschließend den noch heißen Kuchen mit der übrigen Hälfte Limoncello-Mix beträufeln. Den Kuchen auskühlen lassen, aus der Form nehmen und über Nacht kühl stellen.

3 Den Kuchen vor dem Servieren großzügig mit Puderzucker bestäuben und mit der geraspelten Kuvertüre bestreuen. Nach Belieben mit Zitronenscheiben garnieren.

Mascarpone-Tarte mit weißer Ganache

Bild auf Seite 50

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
plus Warte-/Kühlzeit: über Nacht + 1 Stunde

Zutaten für ca. 12 Stücke
DAS BRAUCHT MAN:
Springform (Ø ca. 20 cm); Spritzbeutel mit Lochtülle

200 g weiße Schokolade
500 g Schlagsahne
200 g Vollkorn-Butterkekse
6 Nuss-Pralinen (z. B. Ferrero Rocher)
1 Prise Salz
75 g zerlassene Butter
300 g Mascarpone
50 g Puderzucker
2 EL Vanillezucker

1 Die weiße Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. 150 g Sahne erhitzen und über die Schokolade gießen. 1–2 Minuten stehen lassen, dann homogen verrühren. Ganache über Nacht abgedeckt kühl stellen.

2 Am nächsten Tag den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Kekse mit Pralinen fein zerkleinern. Mit Salz und zerlassener Butter gut vermengen. Masse in die Form füllen, am Boden andrücken und dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Boden ca. 30 Minuten in den Tiefkühler stellen.

3 Mascarpone mit Puderzucker glatt rühren. Die übrige Sahne (350 g) mit Vanillezucker steif schlagen und in mehreren Schritten unterheben. Die Creme in die Form auf den Boden geben und glatt streichen.

4 Ganache mit einer Gabel etwas lockern, dann aufschlagen und in den Spritzbeutel füllen. Die Ganache in kleinen Tupfen auf die Tarte spritzen. In einige Tupfen mit einem kleinen Löffelstiel eine Mulde ziehen. Die Tarte mind. 1 Stunde kühlen und zum Servieren in Stücke schneiden.

Pannacotta-Rosen mit Erdbeer-Chili-Kern

Bild auf Seite 51

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
plus Warte-/Kühlzeit: über Nacht + 6 Stunden

Zutaten für 4 Portionen
MAN BRAUCHT: 4 Kugel-Silikonformen (Inhalt à ca. 40 ml); Spritzbeutel mit Lochtülle; 4 Rosen-Silikonformen (Inhalt à ca. 105 ml)

1 Blatt Gelatine, 250 g Schlagsahne
3 Stiele Basilikum, 60 g weiße Kuvertüre, 120 g Erdbeeren
1 TL Zucker, 2 g Pektin
1 TL Zitronensaft, 1 Msp. Piment d'Espelette, roter Velvet-Spray

1 Gelatine in Wasser einweichen. Sahne mit 2 Basilikumstielen aufkochen, kurz ziehen lassen. Kuvertüre hacken, in eine Schüssel geben. Sahne durch ein Sieb zur Kuvertüre gießen. 2 Minuten ziehen lassen, glatt verrühren. Gelatine ausdrücken, unterrühren. Pannacotta über Nacht kühlen.

2 Noch am selben Tag Erdbeeren putzen. ⅔ davon fein pürieren, erhitzen. Zucker mit Pektin mischen, unter Erdbeerpüree rühren. Alles 1 Minute kochen lassen, beiseitestellen. Übrige Erdbeeren klein würfeln, restl. Basilikumblätter (von 1 Stiel) in feine Streifen schneiden. Beides mit Zitronensaft und Piment d'Espelette unter das Erdbeerpüree mischen. Erdbeermasse in die Kugelformen gießen, über Nacht tiefkühlen.

3 Am nächsten Tag Pannacotta cremig aufschlagen, in Spritzbeutel füllen. Zu ¾ in die Rosenformen spritzen. Gefrorene Erdbeerkugeln darauf mittig platzieren. Formen mit übriger Creme auffüllen. Alles im Froster mind. 4 Stunden durchfrieren lassen.

4 Pannacotta-Rosen aus Formen drücken. Auf ein Gitter setzen, Backpapier darunterlegen. Die Rosen mit Velvet-Spray rundum rot einsprühen. Bis zum Servieren im Kühlschrank ca. 2 Stunden auftauen lassen.

Luftige Creme, winterliche Tarte und

Weiße Schokolade

Bei der Verarbeitung von Kakaobohnen werden durch verschiedene Pressverfahren zwei Teile gewonnen: Kakaomasse und Kakaobutter. Die gelbliche Kakaobutter ist das Fett der Kakaobohne. Zusammen mit Zucker und Milchpulver wird daraus weiße Schoko hergestellt. Ihr Aroma ist nicht schokoladig, sondern erinnert an Sahne und Vanille. Die dunkle Kakaomasse wird nicht für weiße Schokolade verwendet.

Maronen-Schoko-Creme

Bild auf Seite 52

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für 6 Portionen

500 g Maronen (gegart, aus dem Vakuumpack)
750 ml Milch
130 g Zucker
4 Eigelb
1 Lorbeerblatt
150 g weiße Schokolade
1 EL Puderzucker
1 EL Kakao-Nibs zum Bestreuen
6 glasierte Maronen zum Garnieren

1 Maronen mit 250 ml Milch, 200 ml Wasser und 80 g Zucker in einem Topf aufkochen. Köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf die Hälfte einreduziert ist. Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung mit dem Pürierstab glatt mixen. Die Maronencreme abgedeckt abkühlen lassen.

2 Eigelbe mit restl. Zucker (50 g) cremig schlagen. Übrige Milch (500 ml) mit dem Lorbeerblatt erhitzen. Lorbeerblatt wieder entfernen. Die Milch langsam unter Rühren zur Eigelbmasse fließen lassen. Die Masse über einem heißen Wasserbad unter Rühren andicken lassen (nicht kochen!). Die Schokolade fein hacken. Etwa ⅔ davon in der noch heißen Eigelbcreme auflösen. Die Schokocreme abgedeckt abkühlen lassen.

3 Die übrige Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Gläser mit dem Rand in die Schokolade tauchen. Den Schokorand kurz anziehen lassen und dann mit Puderzucker bestäuben. Die Maronencreme in die Gläser füllen und die Schokocreme darauf verteilen. Kakao-Nibs im Mörser grob zerstoßen. Die Creme mit glasierten Maronen sowie Kakao-Nibs garnieren und servieren.

Cranberry-Lebkuchen-Tarte

Bild auf Seite 53

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde plus Warte-/Kühlzeit: ca. 4 Stunden
Zutaten für 10–12 Stücke
MAN BRAUCHT: Tarteform (Ø 20 cm)

FÜR DEN BODEN
40 g gehackte Mandeln (blanchiert)
350 g Lebkuchen, 3 Datteln
80 g zerlassene Butter und Butter für die Form
FÜR DEN BELAG
100 g getrocknete Cranberrys
300 g frische Cranberrys
50 ml Orangensaft
50 g Gelierzucker 1:1, 300 g weiße Schokolade, 100 g Schlagsahne
ZUM GARNIEREN
frische Cranberrys, Rosmarinzweige weiße Schokolinsen, Puderzucker

1 Zunächst getr. Cranberrys für den Belag 2 Stunden in warmem Wasser einweichen.

2 Inzwischen für den Boden Mandeln duftend anrösten. Lebkuchen fein zerbröseln. Datteln im Blitzhacker zerkleinern. Mandeln, Lebkuchen, Datteln und Butter zum klebrigen Teig verkneten. Form einfetten. Teig hineingeben, am Boden andrücken und dabei einen Rand formen. Den Boden kalt stellen.

3 Für den Belag frische Cranberrys verlesen. In einem Topf mit Orangensaft zugedeckt langsam aufkochen, bis sie platzen. Gelierzucker zufügen, alles unter Rühren 2–3 Minuten kochen lassen. Eingeweichte Cranberrys abgießen, mit in den Topf geben, alles fein pürieren. Masse lauwarm abkühlen lassen, dann auf dem Tarteboden gleichmäßig verstreichen. Tarte 1 Stunde kalt stellen.

4 Schokolade hacken. Mit Sahne über dem heißen Wasserbad schmelzen. Lauwarm abkühlen lassen, dann gleichmäßig auf die Cranberrymasse gießen. Die Tarte mind. 1 Stunde kühlen. Mit Cranberrys, Rosmarin, Schokolinsen und Puderzucker garnieren. Zum Servieren in Stücke schneiden.

Macarons mit Earl-Grey-Schokoladen-Creme

Bild auf Seite 54

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten plus Kühl-/Backzeit: mind. 6 Stunden
Zutaten für ca. 30 Stück
DAS BRAUCHT MAN:
Spritzbeutel mit Lochtülle

200 g weiße Schokolade, 120 g Schlagsahne, 1 Beutel Earl-Grey-Tee
2 EL Butter, ½ TL Rum
100 g gem. Mandeln (blanchiert)
150 g Puderzucker , 75 g Eiweiß (von 2–3 Eiern), 50 g Zucker, evtl. graue Lebensmittelfarbe (Gel oder Paste)

1 Schokolade hacken, in Schüssel geben. Sahne aufkochen, Tee darin 3–5 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen. Heiße Sahne über Schokolade gießen, kurz ziehen lassen. Butter und Rum zugeben, alles glatt rühren. Ganache mind. 4 Stunden kühlen.

2 Mandeln mit Puderzucker fein zermahlen. Durch ein feines Sieb sieben, grobe Rückstände erneut zermahlen. Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Nach Belieben etwas Lebensmittelfarbe einarbeiten. Mandel-Puderzucker-Mischung behutsam in mehreren Schritten unterheben.

3 Masse in den Spritzbeutel füllen und mit Abstand knapp 3 cm große Kreise auf zwei mit Backpapier belegte Bleche spritzen. Masse ca. 30 Minuten antrocknen lassen (siehe dazu auch die Tipps unter dem Rezept „Macaron-Torte“ auf Seite 55).

4 Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Bleche nacheinander in den Ofen schieben, Macaron-Schalen nach Sicht 12–14 Minuten backen. Dann samt Papier vom Blech ziehen, abkühlen lassen und behutsam vom Papier lösen.

5 Ganache aufschlagen. Mit Spritzbeutel auf die Hälfte der Macaron-Schalen spritzen. Übrige Schalen aufsetzen. Macarons bis zum Servieren mind. 1 Stunde kühlen.

süße Minis

Mandel-Karamell-Ecken

Bild auf Seite 54

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für ca. 20 Stück

DAS BRAUCHT MAN:

eckige Form (ca. 20 x 20 cm)

---

100 g Butter
150 g Mandelblättchen
400 g weiße Schokolade
180 g Zucker plus etwas mehr für die Form
135 ml Kondensmilch
2 Prisen Fleur de Sel
1 Msp. Vanillemark
etwas Currypulver

---

1 Form mit Backpapier auskleiden, den Boden leicht mit Zucker bestreuen. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen. Die Mandelblättchen darin kurz anrösten, abkühlen lassen und in der Form verteilen.

2 Die weiße Schokolade hacken. Übrige Butter (ca. 85 g) mit Zucker, Kondensmilch und Fleur de Sel in einen kleinen Topf geben. Alles unter Rühren ca. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Hitze nehmen, Vanillemark unterrühren. 300 g von der gehackten Schokolade nach und nach zugeben und unterrühren, bis sie geschmolzen ist.

3 Die Masse in der Form auf den Mandeln verteilen, erkalten lassen. Anschließend die fest gewordene Platte aus der Form nehmen und in unregelmäßige Stücke brechen.

4 Die übrige gehackte Schokolade (100 g) über einem heißen Wasserbad schmelzen, dann etwas abkühlen lassen. Die Mandel-Karamell-Ecken nach und nach mit einer Seite in die Schokolade tauchen, etwas abtropfen lassen und auf einen Bogen Backpapier legen. Ein wenig Currypulver darüberstäuben. Die Glasur fest werden lassen und die Mandel-Karamell-Ecken am besten frisch servieren.

WINEinMODERATION
WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

DAS IST RIBERA DEL DUERO.
WER DIE WEINE PROBIERT, ERKENNT SIE.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA DEL DUERO

GESCHAFFEN,
UM ZU BEGEISTERN

ECHTE VANILLE

Die kostbaren Schoten veredeln mit ihrem unvergleichlichen Aroma sowohl süße als auch herzhafte Gerichte. Einfache Ideen rund um das feine Gewürz zeigen wir hier

BRATÄPFEL MIT HONIG-VANILLE-SUD

6 Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, *dabei* Stiele nicht entfernen. Äpfel in ofenfester Form mit *4 EL Honig* beträufeln. *1 Vanilleschote* aufschlitzen, Mark auskratzen. Mit *1 Prise Salz* und *50 g weicher Butter* vermengen. In Flöckchen auf Äpfeln verteilen, Vanilleschote dazulegen. Alles mit *4 EL Zitronensaft* beträufeln. Im Ofen bei 170 Grad ca. 30 Minuten backen, dabei immer wieder mit Sud beträufeln. Lauwarm mit *Crème fraîche servieren.*

SCHOKO-VANILLE-GRANOLA

100 g Walnusskerne grob hacken und mit *250 g Haferflocken* mischen. *1 EL Kakaopulver, 4–5 EL flüssiges Kokosöl, 4–5 EL Ahornsirup, 1 TL Vanilleextrakt* und *1 Prise Salz* untermischen. Alles auf mit Backpapier belegtem Blech verteilen. Im Ofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen, dabei zweimal wenden. Abkühlen lassen. Schmeckt fein zu Joghurt mit Zitrusfrüchten.

SCHWARZWURZEL-SUPPE

In eine Schüssel Wasser mit *Saft von 1 Zitrone* geben. *600 g Schwarzwurzeln* schälen, würfeln, ins Zitronenwasser legen. *1 Zwiebel* abziehen, würfeln. In Topf *1 EL Öl* erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. *750 ml Gemüsebrühe* angießen. *1 Kartoffel* schälen, würfeln. Schwarzwurzeln abgießen, mit Kartoffeln in Topf geben. *Mark von 1 Vanilleschote* und *1 Prise Muskatnuss* einrühren. Suppe ca. 20 Min. köcheln, dann fein pürieren. *150 g Mascarpone* einrühren, salzen, pfeffern, nochmals aufkochen. Hübsches Topping: frittierte Rote-Bete-Stifte und Selleriegrün.

FEIGEN-ORANGEN-KONFITÜRE

750 g Feigen waschen, putzen und in dünne Spalten schneiden. *2–3 Orangen* filetieren, 250 g Fruchtfilets samt Saft abwiegen. Mit Feigen und *500 g Gelierzucker 2:1* in Topf geben. *1 Vanilleschote* aufschlitzen, Mark auskratzen, beides mit in Topf geben. Alles aufkochen und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Vanilleschote entfernen. Konfitüre in sauber ausgekochte Gläser füllen und diese fest verschließen.

Fotos: StockFood (5)/Bernhard Winkelmann, Jan Wischnewski, Jo Kirchherr, Malgorzata Laniak, Ulrike Holsten

VANILLESAUCE

1 Vanilleschote aufschlitzen, Mark auskratzen, beides mit *250 ml Milch* und *250 g Schlagsahne* aufkochen. *4 Eigelbe* mit *80 g Zucker* und 1 Prise Salz dickcremig aufschlagen. Die Vanillemilch langsam unter Rühren einfließen lassen. Alles zurück in den Topf gießen, unter Rühren erhitzen, aber nicht kochen. Schote entfernen. Vanillesauce lauwarm abkühlen lassen und mit *Roter Grütze* servieren.

KULINARISCHER SCHATZ

/ Vanille ist eines der beliebtesten und zugleich teuersten Gewürze der Welt. Echte Vanille wird aus den fermentierten Fruchtkapseln der Vanilla-Orchidee gewonnen und stammt ursprünglich aus Mittelamerika. Die Herstellung ist sehr zeitaufwändig und erfordert sorgfältige Handarbeit. Die besonders süße „Bourbon"-Vanille hat ihren Namen von ihrem Anbauort auf der Insel Réunion, die früher als île Bourbon bekannt war.

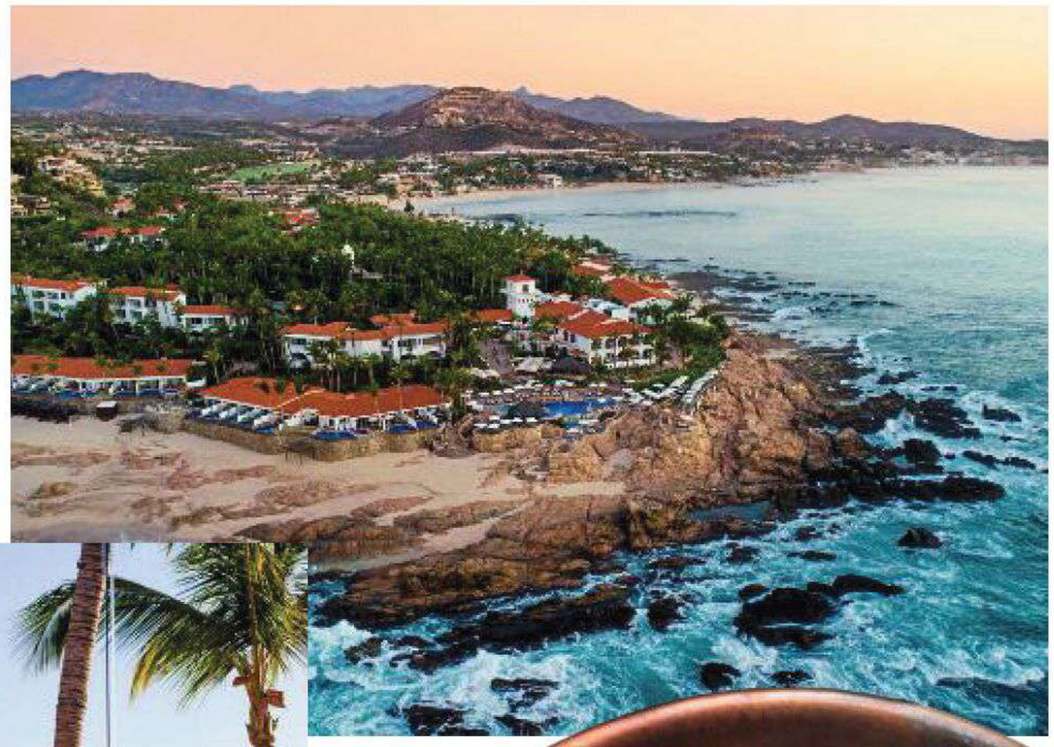
JEAN-GEORGES VONGERICHTEN GEHÖRT ZU DEN BEKANNTESTEN SPITZENKÖCHEN DER WELT. EINEN INTERNATIONALEN NAMEN MACHTE ER SICH VOR ALLEM MIT SEINEM KULINARISCHEN FUSION-STIL. DABEI BESCHÄFTIGT SICH DER GEBÜRTIGE FRANZOSE AUCH ALLZU GERNE MIT DEM THEMA SCHOKOLADE

IM HELLEN LICHT DER STERNE

Jean-Georges Vongerichten

Sternekoch, Gastronom & Kosmopolit

Jean-Georges Vongerichten ist 1957 in Illkirch-Graffenstaden im Elsass geboren. Das Kochhandwerk lernte er bei Sternekoch Paul Haeberlin, bei Jahrhundertkoch Paul Bocuse und Spitzenkoch Louis Outhier. Seinen eigenen individuellen Stil eignete er sich bei Reisen rund um den Globus an. So verantwortet der Franzose inzwischen rund 44 Restaurants weltweit.



Gruß der Götter
Jean-George Vongerichten liebt es im Entstehungsland des Kakaos, dem nationalen Erbe zu huldigen – und das sowohl in Desserts, aber auch würzig

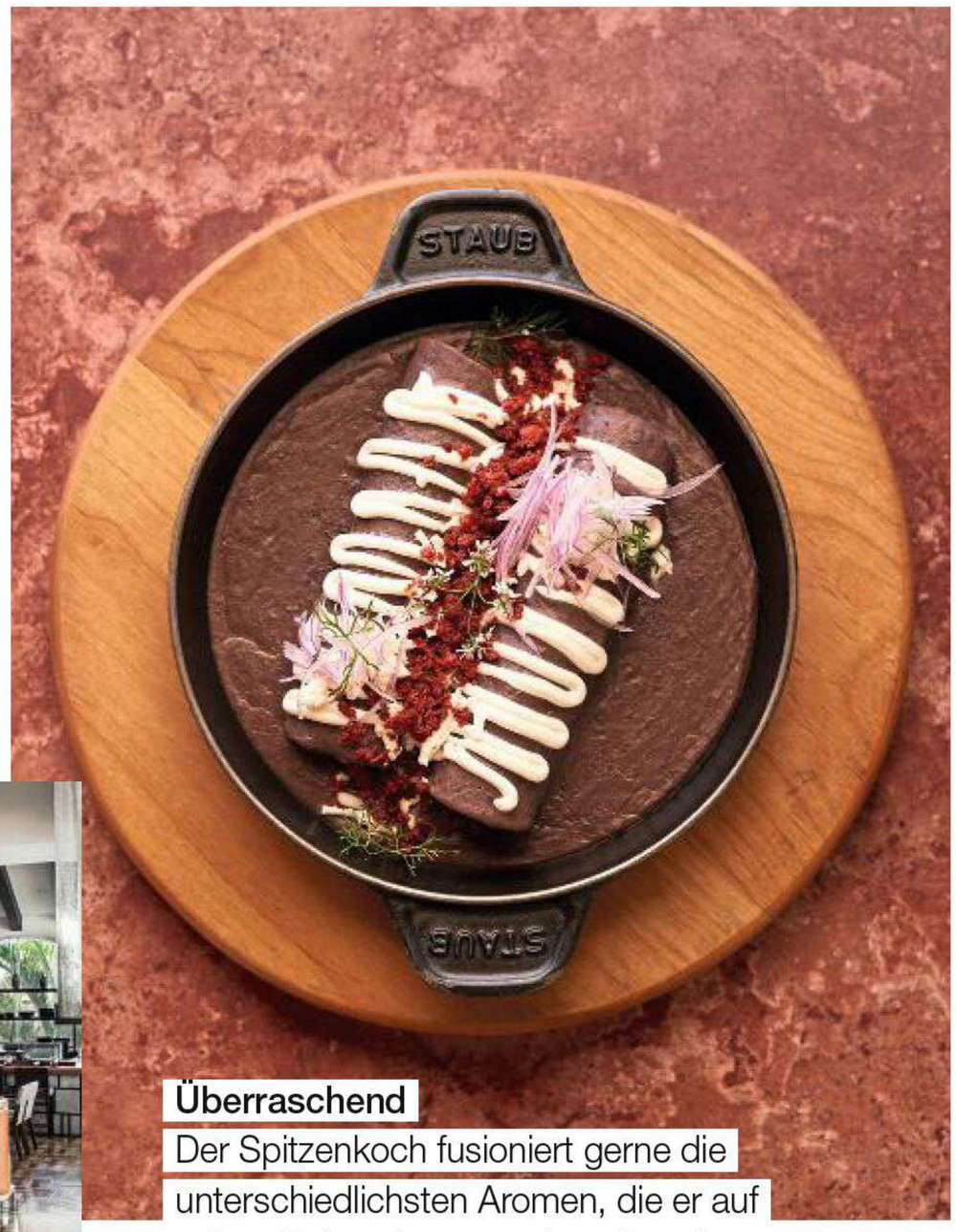
Malerische Strände, antike Ruinen und kontrastreiche Natur: Mexiko gilt in vielerlei Hinsicht als bemerkenswertes und beliebtes Urlaubsziel für rund 20 Millionen Besucher pro Jahr. Besonders geschätzt wird in dem zentralamerikanischen Land die heimische Küche, die sich vor allem durch präkolumbische, spanische, aber auch französische, arabische und karibische Einflüsse auszeichnet. Von all dem lässt sich auch Sternekoch Jean-George Vongerichten in seinen zwei Restaurants im mexikanischen Luxus-Resort One&Only Palmilla im Süden der Halbinsel Baja California inspirieren.

Spitzenkoch und Unternehmer

Jean-George Vongerichten, der ursprünglich einen Architekten-Job anstrebte, gehört zu den erfolgreichsten und besten Küchenzauberern der Welt. Aber der 1957 im Elsass geborene Meisterkoch ist auch ein erfolgreicher Unternehmer, der inzwischen rund 44 Restaurants rund um den Globus verantwortet. Allein in New York City, wo er aktuell auch lebt, besitzt er 12 Spitzenlocations – aber auch in Tokio, Singapur, Marrakesch, Doha oder auf den Bahamas. Sein Team besteht international aus rund 5.000 Mitarbeitern. Seit einem Jahrzehnt vergeht kaum ein Jahr, an dem er nicht wiederholt mit einem Michelin-Stern für seine individuelle Kochkunst ausgezeichnet wird. Zu den spannendsten Restaurants im Vongerichten-Imperium gehören die beiden auf der Halbinsel Baja California im Nobel-Quartier One&Only Palmilla. Dort, im Restaurant „Suviche“, mit Blick auf das Meer von Cortez, bringt der Meisterkoch seinen international bekannten kulinarischen Stil auf den Tisch mit einer feinen Auswahl an frischem Sushi, Sashimi und Ceviches. Das Ganze mit einer einzigartigen Kombination aus traditioneller Zubereitung und dem individuellen Kick der Vongerichten-Küche. Beim „Seared“ dagegen handelt es sich um ein Spitzen-Steakhouse mit der angeblich umfassendsten Weinkarte des Landes. Im eleganten Ambiente, das durch mexikanische Akzente und aztekische Marmorböden abgerundet wird, begeistert ein gläserner Fleischkeller mit 15 verschiedenen Fleischsorten aus der ganzen Welt. Der Gast kann hier von Wagyu- bis Kobe-Rind in allen Schattierungen sein Lieblingsstück auswählen. Hinzu kommt, dass der Franzose Vongerichten ein bekennender Dessert-Fan ist. Und wo, wenn nicht in Mexiko, arbeitet er auch bevorzugt mit Schokolade. So kreiert er mit den halbsüßen und erdigen Aromen des Kakaoprodukts etwa besondere Saucen, dekoriert süße Kunstwerke oder kombiniert sie für einen mexikanischen Flair mit Salz, Tequila und Kaffee. Zu Vongerichtens Highlights zählt sein „Molten Chocolate Cake“. Dabei handelt es sich um einen Schokokuchen mit flüssigem Kern. Seine besonderen mexikanischen Schokoladen-Spezialitäten haben angeblich auch schon Stars wie Jennifer Aniston, Demi Moore oder Eva Longoria verkostet. Schokolade wird hier übrigens nicht nur gegessen. Bei der Spa-Behandlung „Palmilla cholocate synergy“ baden Gäste in aromatherapeutischem Schokoladenöl.

Fotos: One&Only Palmilla/Mexiko (8)/Studio Caribe (3)

Traumziel
Das Luxushotel One&Only Palmilla begeistert nicht nur hochkarätige Stars. Auch Gourmets kommen in der sonnenverwöhnten Lage auf ihre Kosten

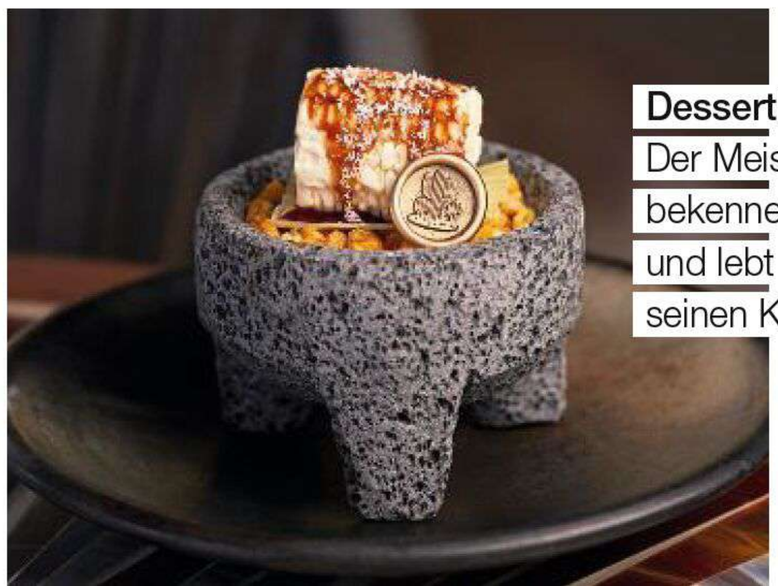


Überraschend
Der Spitzenkoch fusioniert gerne die unterschiedlichsten Aromen, die er auf seinen Reisen kennengelernt hat. Das Ergebnis: Eine einzigartige Weltküche!

Vongerichtens Begeisterung für feine Speisen entstand, als seine Familie ihn an seinem 16. Geburtstag in ein Sternerestaurant im Elsass einlud. Gern erzählt er, wie er sich damals an Lachssoufflé und Wildbret labte. „Ich war zuvor noch nie in meinem Leben in einem Restaurant“, erzählte er der US-Ikone Oprah Winfrey. Er war vom Essen, der Professionalität des Servicepersonals und dem Gedanken, wie man als Restaurantchef leben könnte, fasziniert. Als der berühmte Küchenchef Paul Haeberlin an den Tisch kam, witzelte Jean-Georges Vater, ob die Küche nicht einen Lehrling gebrauchen könnte. Sein Sohn hätte weder große Ambitionen in der Schule, noch interessiere er sich für die Übernahme des Kohleunternehmens der Familie. Unerwartet sagte Meister Haeberlin, dass tatsächlich ein Sommerlehrling gesucht würde. So startete der junge Jean-Georges seine Ausbildung im „Auberge de l‘Ill“ in Illhaeusern, nahe Colmar. Der Beginn einer unvergleichlichen Kochkarriere. Anschließend führte ihn sein Weg zum Jahrhundertkoch Paul Bocuse und zu Sternekoch Louis Outhier ins „L’Oasis“ an der südfranzösischen Riviera. Mit dieser Erfahrung reiste Jean-George Vongerichten nach Asien. Dort sollte er eigentlich ein französisches Restaurant eröffnen, erlebte allerdings ein prägendes Wow-Erlebnis. Am Straßenrand von Bangkok schlürfte er eine schlichte Tom Yam Gung-Suppe, die mit Zitronengras, Limetten, Chili, Ingwer und Garnelen hergestellt war – und war begeistert. „Zuvor kochte ich nur französische Gerichte mit viel Butter und Sahne“, sagt der Weltreisende zu diesem Erlebnis.

Einmal um die Welt

Während seiner Zeit in Bangkok und später in Singapur sowie Hongkong entfachte sich in ihm die Liebe zur asiatischen Fusionsküche. Diese Leidenschaft lebt er seit 1986 auch in seinen Restaurants in New York aus. Schon mit 31 Jahren war er dort Chefkoch im „Lafyette“ und erkochte sich vier renommierte New York Times-Sterne. Auch heute noch zeichnet sich seine Küche durch intensive Aromen und Texturen von Gemüsesäften, Fruchtessenzen, leichten Brühen und Kräutervinaigrettes aus. Früher habe er gekocht, um zu beeindrucken. Da habe ein Gericht auch gern mal 15 Elemente auf dem Teller gehabt. „Wenn man reifer wird, entfernt man alle überflüssigen Dinge und erhält dadurch den wesentlichen Geschmack“, sagt Jean-Georges Vongerichten. Mit seiner kulinarischen Vision definierte er viele Standards neu.
Das Geheimnis des 66-jährigen Elsässers: Bei seinen Gerichten setzt er auf Exaktheit. „Ich schreibe meine Rezepte sehr genau“, betont er. „Dabei wird alles auf eine Waage gelegt und Gramm für Gramm registriert.“ Wenn eines seiner Teams etwa eine Vinaigrette zubereitet, dann wird jeder Teil davon präzise dosiert und abgewogen – „auf das Gramm genau“. Was Jean-Georges Vongerichten bei seiner Kochkunst vor allem auszeichnet: Er ruht sich nicht auf seinen Lorbeeren aus, entwickelt stets neue Konzepte und bestehende weiter. Sein Rückzugsort sei immer noch die Küche und seine Lieblingsspeise die Streetfood-Küche auf den Straßen Thailands. *Mareike Hasenbeck*



Desserthimmel
Der Meister selbst ist ein bekennender Dessert-Fan und lebt diese Liebe in seinen Kreationen aus

EMPFOHLEN VON Lust auf Genuss

ANZEIGE

enna

- ✔ Tausende zufriedene enna Nutzer*innen
- ✔ Mehrfach ausgezeichnet
- ✔ Jederzeit monatlich kündbar

Verbunden mit der ganzen Familie – Internet, so einfach wie noch nie!

Bereichern Sie das Leben Ihrer Liebsten mit dem Tablet, das Verbindungen schafft!

In unserer schnelllebigen Welt ist es wichtiger denn je, mit unseren Liebsten in Verbindung zu bleiben. Genau hier setzt enna an, das innovative Startup aus München, das die digitale Teilhabe für unsere älteren Generationen so einfach macht wie nie zuvor.
enna öffnet Senioren das Tor zu Videotelefonie, Fotonachrichten, Podcasts, YouTube-Videos und noch viel mehr. Und das Beste daran? Es ist kinderleicht: jede enna Card steht für einen eindeutigen Befehl und wird ganz bequem von den Angehörigen in der enna App bestellt. Ob Videoanrufe mit den Enkeln, das Anschauen von Erinnerungsfotos oder das Erkunden von Inhalten im Internet.
Weihnachten steht vor der Tür und was wäre ein besseres Geschenk, als die Familie näher zusammenzubringen?

Alles begann mit der Oma von Jakob Bergmeier (rechts), für die er den ersten Prototypen entwarf – und so gründete er 2020 mit Tim Haug (links) und Moritz Kutschera (Mitte) das Startup enna.

3 MONATE KOSTENLOS mit dem Code „GENUSS" + EINE KLEINE WEIHNACHTS-ÜBERRASCHUNG

enna Varianten

Dock + Tablet Samsung Galaxy Tab A8:
27,90 €/Monat

Dock + Tablet Samsung Galaxy Tab A8 + SIM-Karte mit unbegrenztem Datenvolumen:
34,90 €/Monat

Unbegrenzte Nutzung der enna App für die ganze Familie!

4 Starter Karten inklusive!

Monatlich kündbar!

ALTENPFLEGE START-UP CHALLENGE 2022 – GEWINNER DER KATEGORIE LIVING/ENTERTAINMENT

CONSOZIAL INNOVATIONS PREIS GEWINNER

DigitalPakt Alter – Ausgezeichnetes Unternehmen

Jetzt mit dem Code „GENUSS" exklusiv 3 Monate kostenlos nutzen:

QR-CODE SCANNEN **oder unter** WWW.ENNA.CARE/GENUSS

Jetzt persönlich beraten lassen: 089/54 19 66 48

Anbieter: enna systems GmbH, Sandstraße 35, 80335 München. Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer. Nicht kombinierbar mit anderen Rabatten. Der Rabatt gilt für Neukunden bis 29.02.2024 und ist pro Kunde einmalig einlösbar. Versandkosten 4,90 €. Weitere Karten können ab 1,99€ erworben werden. Es gelten die AGB unter https://enna.care/agb

DURCH DIE ROSA BRILLE

Wir wollen bei Schokolade nicht nur schwarz-weiß sehen, sondern auch Farbe ins Spiel bringen. Hier zeigen sich Tarteletts, Würfel, Herzen & Co. mal in zartem Rosa, mal knallig in Pink. Zum Verlieben!

Rosa Schokoladen-Tarteletts
Diese hübschen Cheesecake-Teilchen lassen den Ofen kalt. Denn der Keksboden der zauberhaften Blüten-Küchlein und die zartgefärbte Frischkäse-Schokomasse werden allein im Kühlschrank ganz wunderbar.

REZEPT AUF SEITE 72

G

Wissenswertes zur Ruby-Schokolade finden Sie auf Seite 72

Fotos: StockFood (2)/PhotoCuisine; Ghosh

Pink Chocolate Tarte

Welch Hingucker: Der Boden besteht aus zartem Mandelmürbteig. Für die Ganache-Füllung hat sich weiße Schokolade rosa aufgehübscht und mit Rosenwasser parfümiert.

REZEPT AUF SEITE 72

Ingwer-Blüten

Mandelgebäck mit Extra-Touch! Die knackigen Kurven kommen durch die Kuvertürehülle toll zur Geltung.
Das Innenleben ist herrlich fluffig und dank geriebenem Ingwer leicht scharf.

REZEPT AUF SEITE 72

EINFACH BESONDERS

Fotos: StockFood/PhotoCuisine; Mara Hörmer/Life Is Full Of Goodies

Ruby-Schoko-Herzen mit Granola

Herzige Überraschung für Sweethearts. In den selbst gemachten Ruby-Schokohüllen lässt sich z. B. das Lieblings-Knuspermüsli verstecken. Heiße Milch darüber gegossen, gibt das Geheimnis dann preis.

REZEPT AUF SEITE 73

BEERIGE LEIDENSCHAFT

Ruby-Semifreddo

Ein Traum für Eisfans: Die halbgefrorene Schoko-Masse ist von feinsäuerlichem Himbeerpüree durchzogen. Wunderbar vorzubereiten und einfach gemacht. Da schneiden sich alle gerne eine Scheibe ab!

REZEPT AUF SEITE 73

Himbeer-Würfel

Welch fruchtige Schicht-Liaison, die auf der Zunge zergeht. Der Boden besteht aus einem Himbeer-Sahne-Mix mit Kakaobutter, obenauf warten beschwipste Schokolade und crispy Himbeeren.

REZEPT AUF SEITE 73

Fotos: StockFood (2)/Alla Machutt, Julia Hoersch

FARBENFROHER HERBST-DRINK:

ROTE BETE LATTE MIT ACTIMEL IM NEUEN LOOK

Dieser Drink ist eine wahre Geschmacksexplosion. Die Kombination aus Roter Bete, frischem Ingwer und Gewürzen sorgt für einen Stimmungsboost an herbstlichen Tagen. Und obwohl es draußen kälter wird, lässt Actimel jetzt die Hüllen fallen – mehr dazu im Infokasten.

GENUSS TO GO
Ein Rote Bete-Mix und ein Danone Actimel Drink Classic ohne Zuckerzusatz getrennt einpacken, im Büro oder unterwegs aufgießen und genießen

Foto: Burda Food Agency/Katrin Winner

Rote Bete Latte mit Actimel

Arbeitszeit: 10 Minuten
Zutaten für 5 Portionen

Für den Shot:
100 g Bio Rote Bete; vorgegart
40 g Ingwer
60 g Fenchel
100 ml Preiselbeersaft
200 ml Bio Apfelsaft, naturtrüb (Direktsaft)
4 schwarze Pfefferkörner
1 Msp. Zimt
1 Msp. Vanilleextrakt
5 leere Bügelflaschen à 200 ml (nach Belieben)
Außerdem:
5 Danone Actimel Classic 0% Zuckerzusatz

1 Für den Shot die Rote Bete klein schneiden. Die Schale des Ingwers mit der Spitze eines Löffels abschaben und die Knolle fein raspeln. Den Fenchel waschen und klein schneiden. Zusammen mit den restlichen Shot-Zutaten in einen Mixer füllen und so fein wie möglich pürieren. Nach Belieben 5 leere Bügelflaschen à 200 ml Inhalt bis zur Hälfte mit dem Shot füllen und fest verschließen. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren. Der Drink ist gekühlt maximal 4 Tage haltbar.

2 Morgens einen Shot in ein Glas gießen und mit einer Portion Danone Actimel Classic 0% Zuckerzusatz auffüllen. Entweder als „Latte" genießen oder nach Belieben verrühren.

Actimel strahlt stolz im neuen Look!

Und das aus guten Gründen: Durch das Entfernen des Etiketts spart Actimel ca. 300 Tonnen Plastik pro Jahr und erhöht die Recyclingfähigkeit der Flasche auf 99 %.* Wussten Sie schon, dass Actimel als Teil von Danone DACH B Corp™ zertifiziert ist? B Corp ist eine weltweite Bewegung von Unternehmen, die sich für eine nachhaltige, soziale und faire Zukunft einsetzen und dahinter steht ein umfassender Zertifizierungsprozess.

Zertifizierte B Corporation

*Theoretische Recyclingfähigkeit der Flasche unter optimalen Sortier- und Recyclingbedingungen. Zertifiziert durch Cyclos HTP (mehr auf www.actimel.de). Aludeckel von Plastikflasche trennen.

Eis, Müsli-Herzen, Tortentraum: Wir

Ruby-Schokolade

Die rosa Schokolade wird aus der besonderen Ruby-Bohne hergestellt und ist eine eigenständige Schokoladensorte. Ihr Geschmack ist fruchtig mit einer dezenten Säure und ihre zartrosa Farbe ist vollkommen natürlich – es werden keinerlei künstliche Aromen oder Farbstoffe hinzugefügt. Wer knalligere Farben mag, kann weiße Schokolade einfärben. Wichtig dabei ist, dass die Lebensmittelfarbe fettlöslich ist.

Rosa Schokoladen-Tartelettes

Bild auf Seite 66

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten plus Warte-/Kühlzeit: mind. 1 Stunde

Zutaten für 4 Stück

DAS BRAUCHT MAN:

4 Tartelette-Förmchen (Ø 8–10 cm), Spritzbeutel mit runder Tülle

150 g Vollkornkekse, 90 g Butter
250 g Frischkäse (Raumtemperatur)
1 TL Vanilleextrakt, 100 g Puderzucker, 2–3 EL rosafarbenes Kakaopulver (ersatzweise ca. 50 g Ruby-Schokolade schmelzen lassen)
evtl. etwas fettlösliche rosa Lebensmittelfarbe, 120 g Schlagsahne
8 rosafarbene Schoko-Waffel-Riegel (z. B. Kitkat-Riegel mit Ruby-Schokolade und Keksfüllung)
evtl. Zucker-Rosen als Garnitur

1 Kekse fein mahlen. Butter schmelzen, mit etwas davon die Förmchen einfetten. Übrige Butter mit den Keksbröseln vermengen. Die Masse als Boden samt Rand in die gefetteten Förmchen drücken. Kalt stellen.

2 Inzwischen Frischkäse mit Vanille und Puderzucker aufschlagen. Mit rosa Kakao (oder Schokolade) und evtl. ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe auf den gewünschten Farbton bringen. Sahne steif schlagen, unterheben. Creme in den Spritzbeutel füllen und Frischkäsetupfen auf die Keksböden spritzen. Tartelettes ca. 1 Stunde kalt stellen.

3 Tartelettes mit je 2 Schoko-Waffel-Riegeln und evtl. mit 1 Zucker-Rose garnieren.

Tipp: Je nachdem, wie groß Ihre Förmchen sind, reichen die Massen für Boden und Füllung evtl. nur für 3 oder aber auch für 5 Törtchen. Sie müssten dann nur die Anzahl der Schokoriegel entsprechend anpassen, wenn Sie weiterhin zwei davon auf jedem Törtchen platzieren möchten.

Pink Chocolate Tarte

Bild auf Seite 67

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten plus Warte-/Kühlzeit: ca. 4 Stunden

Zutaten für 1 Tarte-Form (Ø ca. 22 cm; ergibt ca. 8 Stücke)

DAS BRAUCHT MAN: Blindbackkugeln (oder getrocknete Hülsenfrüchte)

160 g Weizenmehl (Type 405) und etwas Mehl zum Arbeiten
40 g gemahlene blanchierte Mandeln
1 Prise Salz, 60 g Zucker, 1 EL Vanillezucker, 100 g kalte Butter sowie etwas Butter für die Form, 1 Eigelb
250 g weiße Schokolade
150 g Schlagsahne
1–2 TL Rosenwasser
rosa Lebensmittelfarbe (evtl. fettlösliche Gelfarbe), essbare Blütenblätter (gern in Pink) zum Garnieren

1 Mehl, Mandeln, Salz, Zucker, Vanillezucker sowie die Butter in kleinen Stücken in eine Rührschüssel füllen und zu Bröseln kneten. Das Eigelb zufügen und alles rasch zu einem glatten Teig vermengen. In Folie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2 Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Tarte-Form ausbuttern, mit Mehl ausstreuen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Form damit auskleiden, dabei auch einen Rand formen. Teig mit Backpapier und Keramikkugeln (oder Hülsenfrüchten) bedecken und im Ofen 10–15 Minuten vorbacken.

3 Backpapier und Kugeln entfernen, Teig in ca. 15 Minuten fertig backen. Abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.

4 Schokolade hacken, in eine Schüssel umfüllen. Sahne erhitzen, darübergießen, das Rosenwasser zufügen. Mit dem Pürierstab zu einer glatten Masse mixen, mit Lebensmittelfarbe pink färben. Creme in die Form gießen, Tarte mind. 3 Stunden kalt stellen. Zum Servieren Tarte mit Blüten garnieren.

Ingwer-Blüten

Bild auf Seite 68

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für ca. 10 Stück

DAS BRAUCHT MAN:

ca. 10 Silikon-Förmchen in Blütenform (Ø 7 cm) und evtl. noch ca. 10 Blütenförmchen (Ø ca. 8 cm), Spritzbeutel (evtl. mit Rosenblatt-Tülle)

90 g Butter, 3 Eiweiß, Salz
110 g Puderzucker, 70 g gemahlene blanchierte Mandeln, 30 g Mehl
1 TL frisch geriebener Ingwer
ca. 250 g Ruby-Kuvertüre oder -Drops (oder weiße Kuvertüre einfärben)
1 EL Kokosfett
Lebensmittelfarbe (z. B. Pink, Violett)
evtl. essbare Blüten zum Garnieren

1 Butter schmelzen. Mit etwas davon die kleineren Förmchen gut einfetten. Restliche Butter leicht bräunen, dann auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, nach und nach den Puderzucker dazugeben. Mandeln und Mehl mischen. Ingwerraspel mit der gebräunten Butter verrühren und mit dem Mehl-Mix auf den Eischnee geben. Alles vorsichtig unterziehen. Masse in die gebutterten Förmchen füllen, ca. 5 Minuten backen. Im ausgeschalteten Ofen bei geöffneter Ofentür abkühlen lassen. Vorsichtig aus den Förmchen lösen, erkalten lassen.

3 Kuvertüre hacken, mit dem Kokosfett über einem heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Kuvertüre (evtl. Teilmengen davon) einfärben. Etwas Kuvertüre in die größeren Förmchen gießen, Küchlein darin eintauchen (oder sie rundum mit Kuvertüre einstreichen), trocknen lassen. Die restliche Kuvertüre in Wellenlinien darüberziehen (mit Spritzbeutel und Tülle). Oder Kuvertüre-Wellen in die Förmchen spritzen, die Kekse daraufsetzen, leicht andrücken. Kuvertüre fest werden lassen. Kekse vorsichtig aus den Formen lösen. Evtl. mit Essblüten anrichten.

Passende Weine finden Sie auf S. 76/77

schwelgen in rosaroter Schokolade

Ruby-Schoko-Herzen mit Granola

Bild auf Seite 69

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten plus Wartezeit: ca. 2 Stunden
Zutaten für ca. 3 „Doppel"-Herzen
DAS BRAUCHT MAN: Silikon-Förmchen in Herzform (z. B. von Sunsk)

200 g Ruby-Schokolade
2 Handvoll Granola (oder Müsli-Topping nach Wahl, z. B. Nüsse, Mini-Marshmallows, Chocolate-Chips, getrocknete Früchte, Kerne)
nach Belieben 50 g Schokolade, bunte Zuckerstreusel, essbarer Gold- oder Glitzerpuder zum Verzieren
ZUM SERVIEREN
Haferflocken, heiße Milch, Beeren

1 Rosa Schokolade klein hacken, in einem Wasserbad oder in der Mikrowelle bei geringer Wattzahl schmelzen. Die Silikonförmchen gleichmäßig damit ausstreichen. Eventuell diesen Vorgang wiederholen, wenn die Schokolade leicht angetrocknet ist, damit die Schokohülle dicker und stabiler wird. Dann ca. 2 Stunden trocknen lassen.

2 Die Schokoherzen aus der Form lösen und die Hälfte davon mit dem Granola (oder Topping nach Wahl) füllen. Die übrigen Schokoherzen nun kurz mit dem Rand nach unten in eine erwärmte Pfanne setzen, damit die Schokolade am Rand schmilzt. Die am Rand angewärmten Schokoherzen auf die gefüllten Schokoherzen setzen und dadurch die Ränder verschließen.

3 Herzen nach Belieben dekorieren oder pur lassen. Zum Verzieren Schokolade schmelzen und als Linien über die Herzen ziehen. Zucker-Deko oder Glitzerpuder darauf verteilen.

4 Zum Servieren die Herzen in eine Schüssel mit Haferflocken legen und mit heißer Milch übergießen. Die Herzen platzen dann am Rand auf, der Inhalt kommt zum Vorschein. Alles verrühren, evtl. mit Beeren genießen.

Ruby-Semifreddo

Bild auf Seite 70 oben

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten plus Warte-/Tiefkühlzeit: ca. 5 Stunden
Zutaten für 1 Kastenform (mit ca. 12 x 25 cm), ergibt 6–8 Portionen

300 g Himbeeren (außerhalb der Saison gerne auch TK-Beeren)
2 Pck. Vanillezucker
1 EL Puderzucker
60–80 g Ruby-Schokolade
3 Eier (Größe M)
1 TL Zitronensaft
100 g feiner weißer Zucker
250 g Schlagsahne

1 Himbeeren mit 1 Päckchen Vanillezucker und dem Puderzucker in einen Topf geben. Unter Rühren erhitzen, bis die Beeren weich sind und zerfallen. Erkalten lassen.

2 Inzwischen die Schokolade fein reiben. Die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei den Zitronensaft sowie 2 EL Zucker zufügen. Die Eigelbe mit dem restlichen weißen Zucker hellcremig rühren.

3 Die Sahne mit dem übrigen Vanillezucker steif schlagen. Dann vorsichtig mit der Eigelbmasse verrühren. Den Eischnee daraufsetzen und behutsam unterheben.

4 Die Kastenform mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Hälfte der Sahnecreme einfüllen, mit der Hälfte der Himbeermasse beträufeln und etwa ein Drittel der geriebenen Schokolade daraufstreuen. Die restliche Eismasse darauf verteilen, mit der übrigen Himbeermasse beträufeln. Alles mithilfe einer Gabel leicht marmorieren und für mindestens 4 Stunden tiefkühlen.

5 Vor dem Servieren das Semifreddo aus dem Gefrierfach holen und in der Form für etwa 5 Minuten antauen lassen. Auf eine Platte stürzen, die Folie abziehen und das Eis mit der übrigen fein geraspelten Ruby-Schokolade bestreuen.

Himbeer-Würfel

Bild auf Seite 70 unten

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten plus Warte-/Kühlzeit: ca. 4 Stunden
Zutaten für 40–50 Stück
DAS BRAUCHT MAN: Back- oder Gießrahmen (18 x 18 cm), Zuckerthermometer, kleine Spritztüte

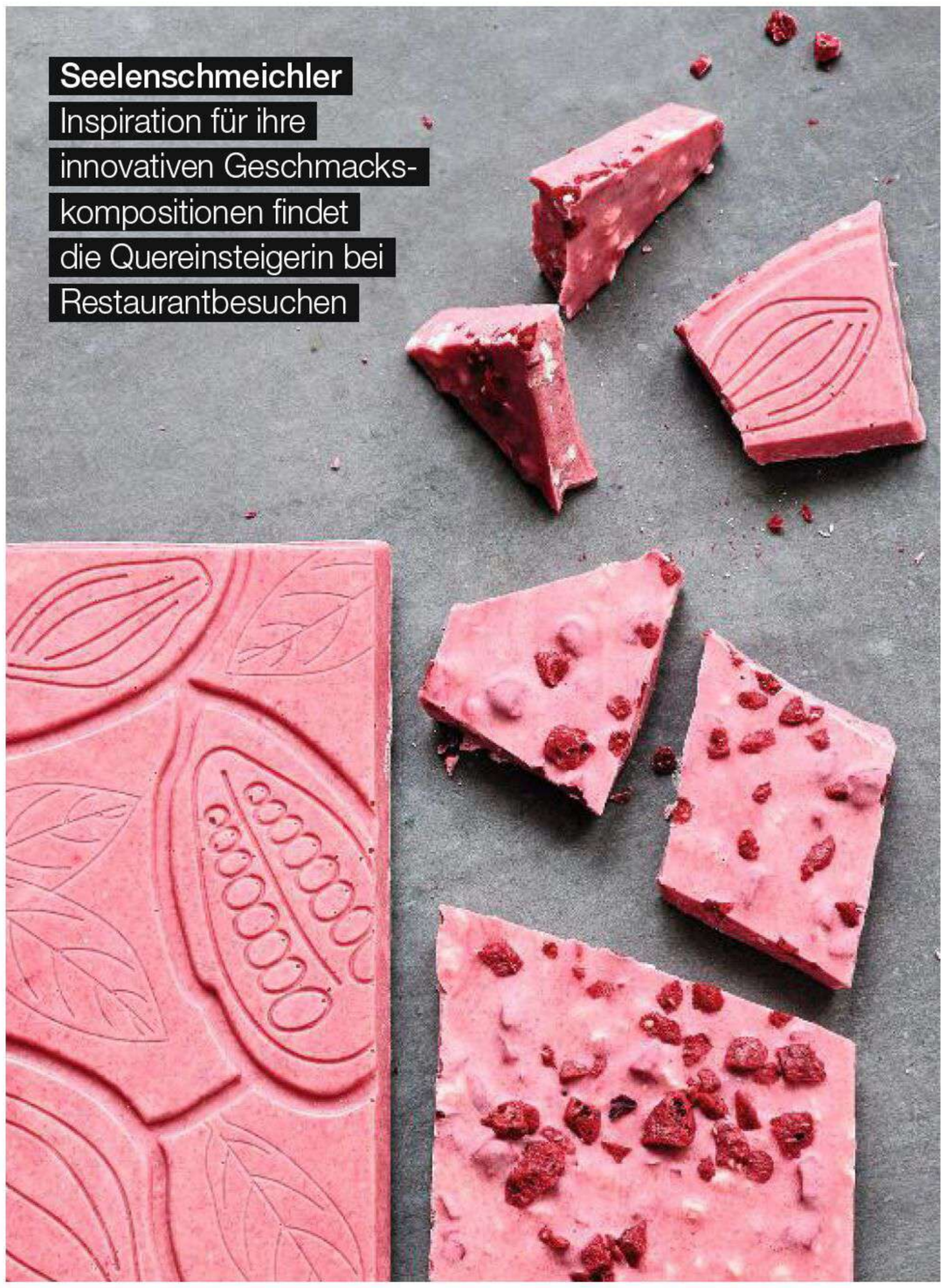
400 g TK-Himbeeren (aufgetaut)
350 g Zucker, 225 g Schlagsahne
60 g Kakaobutter
180 g Ruby-Kuvertüre (oder Ruby-Schokolade), ½ TL Vanillepaste
2 TL Himbeergeist
100 g weiße Kuvertüre
gefriergetrocknete Himbeeren

1 Himbeeren pürieren und durch ein feines Sieb passieren. 250 g Himbeermark abwiegen. Mit Zucker, 150 g Sahne und der Kakaobutter aufkochen. Bei mittlerer Hitze unter Rühren auf 112 Grad erhitzen. Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Brett stellen. Masse hineingießen, bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde fest werden lassen.

2 Ruby-Kuvertüre fein hacken. Rest Sahne (75 g) mit Vanille aufkochen. Ruby-Kuvertüre einrühren, unter Rühren darin schmelzen. Mix lauwarm abkühlen lassen. Himbeergeist einrühren. Mischung auf die Himbeermasse streichen. Alles mind. 3 Stunden kalt stellen.

3 Backrahmen ablösen. Himbeer-Kuvertüre-Platte mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in kleine Würfel schneiden.

4 Weiße Kuvertüre hacken. Zwei Drittel davon über einem heißen Wasserbad schmelzen und auf 38 Grad erwärmen. Übrige Kuvertüre einrühren. Auf 26 Grad abkühlen lassen, dann erneut über dem heißen Wasserbad auf 28–30 Grad erwärmen. Kuvertüre in kleine Spritztüte füllen, feine Linien über die Himbeer-Würfel ziehen. Gefriergetrocknete Himbeeren grob hacken, überstreuen. Kuvertüre fest werden lassen. Würfel in einer Dose verschlossen an einem kühlen Ort bis zu 3 Wochen lagern.



Seelenschmeichler
Inspiration für ihre innovativen Geschmacks-kompositionen findet die Quereinsteigerin bei Restaurantbesuchen

Nele Marike Eble

Schokoladen-Sommelière & Lieferantin der Spitzengastronomie

/ Alles begann mit der Liebe zu Schokolade und einem gescheiterten allerersten Pralinenversuch. Mit viel Ehrgeiz und Faszination bildete sich Nele Marike Eble stets weiter, gründete erst ihren Blog „Pralinenwahnsinn“, später das Unternehmen „Chokumi“. Benannt nach einem Wortgeflecht aus Chocolate und „Kokumi“, das aus dem Japanischen stammt und einen ausgewogenen, harmonischen Geschmack beschreibt, der Neles Kreationen ausnahmslos innewohnt. Mehr Infos: www.chokumi.de

Geschmack macht Schule
In Kursen weiht die Selfmade-Chocolatière Interessierte in die Geheimnisse der Pralinenkunst ein

DAS HANDWERK DER VERFÜHRUNG

Chocolatière und Schokoladen-Sommelière **Nele Marike Eble** nimmt uns mit auf eine faszinierende Reise durch die Welt der Kakaobohnen und verrät, wie sie die süße Sünde zu einem Erlebnis macht, das alle Sinne begeistert

Für Nele Marike Eble ist Schokolade weit mehr als eine Süßigkeit. Von der Auswahl der besten Bohnen über die nach einer eigenen Rezeptur hergestellte Schokolade bis zu ihren luxuriösen Pralinenkreationen hat sich die begabte Quereinsteigerin einen Namen in der wunderbaren Welt der Schokolade gemacht. Mit ihrer Kunst verzaubert sie nicht nur Genießer, sondern begeistert auch Spitzenköche wie Johannes King oder Peter A. Strauss. Ihr Mut, Aromen und Texturen zu kombinieren und Altbekanntes weiterzudenken, ist einzigartig, was auch das zweite Pralinenbuch „Schokolade & Drinks“ der Braunschweigerin beweist. Wir haben mit ihr darüber gesprochen, was das schwarze Gold so verführerisch macht.

Woran lässt sich gute Schokolade erkennen?
Grundsätzlich gilt: Je kürzer die Zutatenliste, desto besser. Kakaomasse, Zucker und Kakaobutter – mehr braucht es nicht. Wie beim Wein ist auch Schokolade edler, wenn sie sortenrein ist und die Bohnen einer Tafel aus einer Region stammen. Je nach Anbaugebiet sind bestimmte Geschmacksnuancen besonders ausgeprägt und verleihen der Bohne ihre einzigartige Note.

Wie lässt sich die Leckerei qualifiziert verkosten?
Zunächst werden Farbe und Glanz beurteilt. Dann wird überprüft, ob es beim Brechen schön knackt – was auf korrektes Temperieren hinweist. Jetzt das Verkosten: Tief einatmen, Nase zuhalten, das Schokoladenstück ein- bis zweimal zerkauen und auf der Zunge zergehen lassen. So nimmt man die Grundgeschmacksarten süß, salzig, sauer, bitter und umami wahr. Beim Ausatmen lässt sich schmecken, wie viel Säure die Schokolade enthält, ob sie fruchtig ist oder sehr bitter, wie viele Röstaromen sie aufweist. Je länger wir auf dem Stück lutschen, desto mehr Nuancen und Feinheiten nehmen wir wahr. Und zum Schluss hinterlässt sie beim Schlucken ihre eigene Note im Abgang, die das Geschmackserlebnis abrundet.

Wie wichtig ist das Conchieren?
Es sorgt dafür, dass die Zutaten ganz fein miteinander vermahlen werden, sodass die Masse am Ende schön glatt auf der Zunge zergeht. Viel wichtiger ist aber, dass beim Conchieren – was je nach Bohne zwischen 48 und 70 Stunden dauern kann – Fehlnoten ausdampfen und Aromen ausgearbeitet werden. Verkürzt lässt sich also sagen, dass das Conchieren der Prozess der Geschmacksfindung und -entwicklung ist.

Und was hat es mit dem Temperieren auf sich?
Nun, das ist das Handwerk (lacht)! Mit dem Temperieren erhalten wir den gewünschten Glanz und den Knack. Dabei geht es allerdings nicht allein um die Temperatur, sondern um die Kristalle in der Kakaobutter. Die werden durch das Erhitzen einmal komplett zerstört. Die Kür ist nun, dass sich beim Abkühlen wieder die richtigen Kristallkonstrukte bilden. Eine detaillierte Anleitung zum Temperieren findet sich auch auf meiner Website.

Schokolade ist pur ein Genuss, in Kombination außergewöhnlich! Wie kommen Sie auf Ihre Kreationen?
Als Quereinsteigerin, die aus der IT-Branche kommt, bin ich wohl offener für unkonventionelle Ideen. Auch wenn ich Essen gehe oder die Gerichte der Spitzenköche sehe, die ich beliefere, überlege ich, ob sich diese Aromen auch für Pralinen eignen könnten. Zum Beispiel gesalzene Schokolade weiterdenken: Warum nicht statt Salz Sojasauce verwenden, die auch auf der Umami-Ebene einiges bietet? Oder schwarzen Knoblauch, mit seiner melasseartigen Süße mit Vollmilch und Nuss kombinieren? Wichtig ist, die Komponenten sorgfältig abzuwägen, um die einzelnen Aromen zur Geltung zu bringen, ohne sie zu überdosieren.

In Ihrem neuen Buch geht es auch um Kombinationen, und zwar um Schokolade und Drinks. Worauf dürfen sich Ihre Leser:innen freuen?
Im Buch finden sich Getränke, Cocktails, Kaminschokoladen, Macarons, Karamell und natürlich Pralinen. Ich habe den Begriff Schokolade dafür etwas aufgebrochen, bin zum Ursprungsprodukt, der Kakaobohne und -frucht zurückgegangen und wie man das kombinieren kann. So können sich die Leser:innen etwa auf Ginger Beer Gelee als Nachtisch freuen. Auf Frische-Hefe-Pralinen oder solche, die inspiriert vom „Pornstar“-Cocktail mit Wodka, Maracuja und Vanille überzeugen. Ein Whiskey-Karamell oder eine schöne Tafelschokolade zum Rosé Champagner sind auch mit dabei.

Interview: Katrin Hummel

Verlockende Vielfalt
Im zweiten Pralinenbuch der Aromenkünstlerin (siehe S. 6) finden sich auch Rezepte ohne Schokolade, dafür mit ordentlich Schuss

Fotos: Chokumi (1); Vivi D'Angelo (3)

„Schokolade macht glücklich, in Kombination mit Wein besonders“

Sommelière Christina Hilker

DIE 10 BESTEN WEINE ZUR SCHOKOLADE

Wie vielfältig man Schokolade in der Küche einsetzen kann, verraten wir Ihnen in diesem Heft. Und wie vielfältig die Weinbegleitung dazu sein kann, zeigt hier die feine Auswahl unserer Expertin

DUNKLE SCHOKOLADE

1 BEERIG

2021 Grand Marrenon, Lubéron, Rhône, Frankreich

Beim ersten Schluck denkt man sofort an reife, rote Früchte. Dazu gesellen sich Aromen von Veilchen und Süßholz. Abgerundet von leichten Zimt- und Vanilletönen einfach perfekt zu Mandel-Kakao-Barren (S. 27) und Schoko-Nuss-Karamell (S. 31). Um 12 Euro, etwa über **www.wein-moment.de**

2 CHARMANT

2021 Kakheti Co. Saperavi Reserve, halbtrocken, Georgien

Das Weinland Georgien sollte jeder Weinliebhaber auf dem Schirm haben. Der tiefdunkle Saperavi überzeugt mit Brombeeren, Cassis und charmanter Süße. Zu Gerichten mit dunkler Schokolade ein Gedicht: beispielweise Pain au Chocolat (S. 29) und Churros mit Schokoladen-Orangen-Sauce (S. 31). Um 10 Euro, etwa über **www.hawesko.de**

3 SCHOKOLADIG

Graham's, Fine Ruby Port

Betörende Süße von dunklen Waldbeeren, Schwarzkirschen und Schokolade in Kombination mit einer belebenden Frische. Leicht gekühlt köstlich zu Schokomousse-Törtchen (S. 27) und Chocolate Cheesecake (S. 29). Um 13 Euro/0,75 l, z. B. über **www.pinard-de-picard.de**

RUBY

4 PRICKELND

La Marca – Prosecco DOC Rosé Extra Dry Millesimato 2021

Dieser feinperlige Prosecco aus Pinot Nero vereint Noten von wilder Himbeere, Erdbeere mit feiner Süße. Verführerisch und belebend die perfekte Begleitung zu Rosa Schokoladen-Tartelettes (S. 72) und Himbeer-Würfel (S. 73). Um 9,50 Euro, z.B. über **https://shop.hellriegel.com**

WEISSE SCHOKOLADE

5 GELBFRUCHTIG

Madeira Boal Reserve 5 Year Old, Medium Sweet, Barbeito, Portugal

Mit getrockneten gelben Früchten, Honig sowie nussigen Komponenten läuft er sanft und mundfüllend über den Gaumen. Dazu Schoko-Kokos-Küsse (S. 55) und Mandel-Karamell-Ecken (S. 59). Um 11,50 Euro/0,5 l etwa über **www.gute-weine.de**

6 EXOTISCH

2022 Scheurebe feinherb, Weingut Geßner, Garstadt, Franken

Ein echter Geheimtipp ist dieses Weingut, wo der Junior Marco Geßner für den Weinkeller zuständig ist. Die feinherbe Scheurebe liebt White Chocolate Parfait (S. 56) und Torta Caprese al limone (S. 57). Um 7 Euro, z. B. über **www.weingut-gessner.de**

HERZHAFT

7 KRÄUTRIG

2022 Grauburgunder, Qualitätswein trocken, Weingut Gold, Weinstadt Württemberg

Leon Gold hat sich ohne elterliches Weingut im Rücken den Traum vom eigenen biodynamischen Weingut erfüllt. Sein kräuterwürziger Grauburgunder verbindet sich grandios mit Kabeljau mit Kräuter-Kakao-Kruste (S. 91) und Jakobsmuscheln auf Rote-Bete-Sauerkraut (S. 91). Um 11 Euro, z.B. über **www.weingut-gold.de**

8 CREMIG

2022 Weißburgunder & Chardonnay, Qualitätswein trocken, Weingut Raddeck, Nierstein, Rheinhessen

Seit nunmehr 20 Jahren erzeugt die Familie Raddeck Bioweine. Die Assemblage der beiden Burgunderrebsorten überzeugt auf ganzer Linie mit Schmelz und Finesse zu Burger mit Kichererbsen-Bohnen-Patties (S. 89) oder Kürbissalat mit Kakaodressing (S. 91). Um 8 Euro, etwa über **https://shop.raddeckwein.de**

9 SAMTIG

2021 Les Envaux, Cave du Château de Chénas, Juliénas, Beaujolais

Aus der Spitzenlage des Beaujolais stammt dieser samtige und zugleich komplexe Tropfen, den man am besten leicht gekühlt zu Schokoladen-Bandnudeln in Trüffelrahm (S. 89) oder Putenrouladen mit Dattel-Schokoladen-Füllung (S. 90) genießt. Um 12 Euro, z.B. über **www.bonsaveur.de**

10 WÜRZIG

2021 Diaz Bayo 8 Meses, Ribera del Duero, Spanien

Der Diaz Bayo bietet den vollen Geschmack eines Ribera del Dueros: feine Fruchtnoten, dezente Mineralik und Holznoten treffen auf eine wirklich tolle Frische. Das belebt zu Kalbsfilet mit Kardamom-Kakao-Mantel (S. 88) und Schoko-Chili-Hähnchen (S. 90). Um 10 Euro, z. B. über **www.silkes-weinkeller.de**

Fotos: Bettina Meister; PR (10); StockFood/Dr. Sue Atkinson

LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!

Schokolade macht sich nicht nur in Süßspeisen unglaublich gut. Auch in Verbindung mit Fleisch, Wild, Fisch und vegetarisch entstehen aufregende Genussmomente. Und das nicht nur mit Zartbitter-Varianten. Seien Sie gespannt!

Kalbsfilet im Kardamom-Kakao-Mantel

Ein Aromabad hüllt das Fleisch nach dem Braten in eine würzige Kruste. Dazu passen z. B. minzige Rotweinsauce, frittierter Schwarzkohl und Steckrübenpüree. Ein Gedicht!

REZEPT AUF SEITE 88

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander (8); StockFood (2)/Bernhard Winkelmann, Julia Hoersch

Wildragout mit Kaffee und Schokolade

So einfach wie fantastisch: Das Fleisch wird kurz angebraten, dann in einer Art gewürztem Kaffee-Fond geschmort und zum Schluss mit geschmolzener Schokolade verfeinert.

REZEPT AUF SEITE 88

Schokoladenbandnudeln mit Trüffelrahm

Schoko-Trüffel neu & luxuriös interpretiert: mit selbst gemachten zarten Eiernudeln in Parmesan-Weinsahne mit Trüffelbutter und frischen Trüffelspänen.

REZEPT AUF SEITE 89

PURES GAUMENGLÜCK

Burger mit Kichererbsen-Bohnen-Patties

Schokolade satt für Hochstapler. Als Kakao-Nibs auf den soften Süßkartoffel-Buns und geschmolzen in den Veggie-Patties und der BBQ-Sauce.

REZEPT AUF SEITE 89

SPANNENDE ROLLENSPIELE

Putenrouladen mit Dattel-Schokoladen-Füllung

Fruchtig-nussige Orientküche mit viel Geschmack und wenig Aufwand: einfach aufrollen, braten, genießen!

REZEPT AUF SEITE 90

Champignon-Paprika-Gulasch mit Schupfnudeln

Hier treffen alle fünf Geschmacksrichtungen aufeinander: von süß bis Umami. Und das alles mit Sauce und Schupfnudeln – Gaumenfreuden pur!

REZEPT AUF SEITE 90

Schoko-Chili-Hähnchen

Die Kombination aus dunkler Schokolade und Chili schätzten schon die Azteken. Hier verschmilzt sie mit Tomaten und Kidneybohnen zum Schmorbett für würziges und herrlich zartes Geflügel.

REZEPT AUF SEITE 90

UNFASSBAR AROMATISCH

Kabeljau mit Kräuter-Kakao-Kruste

Die krosse Haube aus mediterranen Kräutern, Panko, Butter und Kakaobohnen sorgt für Aroma und hält den Fisch im Ofen saftig.

REZEPT AUF SEITE 91

Kürbissalat mit Kakaodressing

Farbenfrohe Winter-Vitamin-Power mit geröstetem Kürbis, Blattsalaten und nussiger Vinaigrette. Gehackte Kakao-Nibs und Kürbiskerne sorgen hier in für schönen, herb-süßen Biss.

REZEPT AUF SEITE 91

Jakobsmuscheln auf Rote-Bete-Sauerkraut

Haut Cuisine für Auge und Gaumen: Weißer Schokoladen-Wein-Schaum mit einem knackigen Sauerkaut-Mix gekrönt von buttrig gebratenen Jakobsmuscheln. Ein Traum.

REZEPT AUF SEITE 91

SENSATIONELL KÖSTLICH

Welch gelungene Fusion: Kakao und

Fleisch für Wildgulasch

Nach Belieben können Sie für Gulasch Fleisch vom Hirsch, Reh, Wildschwein oder sogar gemischtes Wild wählen. Hirsch- und Rehfleisch sind dunkel und würzig. Wildschwein ist etwas heller und milder. Für Gulasch wird das Fleisch aus der Schulter oder Keule geschnitten. Kaufen Sie Wild vorzugsweise aus der heimischen Jagd. Regionale Anbieter finden Sie online zum Beispiel unter www.wild-auf-wild.de. Tiefgefrorene Ware von bester Qualität ist ganzjährig etwa unter www.wild-jaeger.de erhältlich.

GETRÄNKE-TIPP

Passende Weine finden Sie auf S. 76/77

Kalbsfilet im Kardamom-Kakao-Mantel

Bild auf Seite 78

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten plus Warte-/Kühlzeit: über Nacht

Zutaten für 4 Portionen

FÜR DAS FLEISCH
1 Knoblauchzehe
5 Kardamomkapseln
1 Zweig Rosmarin
1 getrocknete Chilischote
1 EL Granatapfelsirup
2 EL Kakaopulver
2 EL Walnussöl
Meersalz, Pfeffer
800 g Kalbsfilet (pariert)
1 EL Öl zum Braten
FÜR DIE SAUCE
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
1 TL Tomatenmark
100 ml Rotwein
400 ml Kalbsfond
3 EL Granatapfelsirup
2 EL Mint Jelly (englisches Minzgelee; aus dem Glas)
FÜR DIE BEILAGEN
600 g Steckrübe
Salz, 2 Stück Sternanis
100 g Manitobamehl (siehe dazu auch die Info unter dem Rezept)
½ TL gem. Kurkuma
3 Eiswürfel
150 g Schwarzkohlblätter
Öl zum Frittieren
100 g Schlagsahne, Pfeffer
Granatapfelkerne und Minzeblättchen zum Garnieren

1 Für das Fleisch Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Kardamomsamen aus den Kapseln drücken, mit der Chilischote fein mörsern. Rosmarinnadeln abzupfen und hacken. Knoblauch, Kardamom, Rosmarin, Chili, Granatapfelsirup und Kakaopulver mit Walnussöl verrühren. Die Marinade mit Meersalz und Pfeffer würzen. Das Kalbsfilet abbrausen und trocken tupfen. Mit der Marinade einpinseln und in einem Gefrierbeutel verschließen. Das Fleisch über Nacht im Kühlschrank marinieren.

2 Am nächsten Tag für die Sauce Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Tomatenmark zugeben, kurz mitdünsten. Alles mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Dann Kalbsfond hinzufügen und die Sauce auf die Hälfte einkochen lassen. Die Sauce mit Granatapfelsirup und Mint Jelly abschmecken, warm halten.

3 Den Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen. Eine Pfanne mit 1 EL Öl erhitzen, Fleisch darin rundum ca. 4 Minuten scharf anbraten. Auf ein Backblech legen und im Ofen in ca. 35 Minuten garen.

4 In der Zwischenzeit für die Beilagen Steckrübe schälen, würfeln. In Salzwasser mit Sternanis in ca. 20 Minuten weich kochen. Mehl mit Kurkuma, etwas Salz, 180 ml Wasser und Eiswürfeln zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Die Kohlblätter waschen, trocken tupfen, grob zerkleinern. Frittieröl in einem Topf auf etwa 180 Grad erhitzen. Die Kohlblätter portionsweise im Tempurateig wenden, -dann im heißen Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Steckrüben abgießen und ausdampfen lassen. Mit Sahne fein pürieren. Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Kalbsfilet in dicke Scheiben schneiden. Mit Kardamom-Kakao-Sauce, Steckrübenpüree und Schwarzkohl-Tempura auf Tellern anrichten. Mit Granatapfelkernen und Minzeblättchen garniert servieren.

Manitobamehl: Dieses Mehl wird aus der sehr robusten Weizenart Manitoba gewonnen. Es nimmt viel Flüssigkeit auf und ist durch seinen hohen Glutengehalt besonders klebstark. Alternativ eignet sich Weizenmehl mit der Type 550.

Wildragout mit Kaffee und Schokolade

Bild auf Seite 79

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten plus Warte-/Schmorzeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

30 g Mehl, 1 TL Senfpulver
½ TL geriebene Muskatnuss
¼ TL gem. Kardamom
Salz, Pfeffer, 2 EL weiche Butter
1,2 kg Wildgulasch (siehe dazu auch die Info links am Rand)
4 Schalotten, 3 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl, 2 EL Kaffeelikör (z. B. Kahlúa von Pernod Ricard)
250 ml starker Kaffee
600 ml Wildfond
8 Scheiben Weißbrot
60 g Zartbitterschokolade
1–2 EL Petersilienblättchen
200 g Crème fraîche

1 Mehl, Senfpulver, Muskat, Kardamom, etwas Salz und Pfeffer mischen. Hälfte der Gewürzmischung mit Butter verkneten, beiseitestellen. Fleisch trocken tupfen, mit übriger Gewürzmischung vermengen. Schalotten und Knoblauch abziehen, hacken.

2 Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Bräter mit 2 EL Öl erhitzen, Fleisch darin rundum anbraten, herausnehmen. Schalotten und Knoblauch im Bräter goldbraun andünsten, mit Likör ablöschen. Kaffee dazugießen, 5 Minuten einkochen lassen. Gewürzbutter unterrühren. Fleisch hinzufügen, Wildfond angießen. Bräter mit Deckel in den Ofen schieben, Fleisch darin in ca. 2 Stunden weich schmoren.

3 Brot im restlichen Öl (3 EL) goldbraun rösten. Schokolade und Petersilie separat grob hacken. Ragout aus dem Ofen nehmen. Schokolade in der Sauce schmelzen. Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Röstbrot und Crème fraîche anrichten. Mit Petersilie bestreut servieren.

Schokolade in herzhaften Gerichten

Schokoladen-Bandnudeln in Trüffelrahm

Bild auf Seite 80

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
plus Warte-/Kühlzeit: ca. 1 Stunde

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
Nudelmaschine; Trüffelhobel

30 g dunkle Schokolade (100 % Kakaoanteil), 2 Eier und 2 Eigelbe (Raumtemperatur), 250 g Pastamehl (Tipo 00) plus Mehl zum Arbeiten
25 g Kakaopulver, Salz, 4 Schalotten
1 Knoblauchzehe, ½ Bund Zitronenthymian, 100 g Trüffelbutter
130 ml Weißwein, 150 g Schlagsahne
½ TL Zitronenabrieb (Bio)
100 g Parmesan (fein gerieben)
Pfeffer, 10–20 g schwarze Trüffel

1 Schokolade hacken, schmelzen. Etwas abkühlen lassen, Eier und Eigelbe unterschlagen. In Rührschüssel Mehl, Kakao und ½ TL Salz vermengen. Eiermix sowie 5–6 EL Wasser langsam unterkneten. Weiterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Teig in Folie gewickelt mind. 1 Stunde ruhen lassen.

2 Teig portionsweise mit Nudelmaschine in lange dünne Bahnen ausrollen. Teigbahnen zu Bandnudeln schneiden. Nudeln auf einem bemehlten Brett ausbreiten.

3 Schalotten, Knoblauch abziehen, hacken. Hälfte Thymian hacken. Trüffelbutter in großer Pfanne erhitzen. Schalotten, Knoblauch, gehackten Thymian darin andünsten. Mit Wein ablöschen, alles 2–3 Minuten köcheln lassen. Sahne zufügen, Sauce aufkochen lassen. Zitronenabrieb und 75 g Parmesan einrühren. Sauce salzen und pfeffern.

4 Nudeln in Salzwasser in ca. 2 Minuten gar kochen. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Nudeln zur Sauce geben, alles durchschwenken. Auf Tellern anrichten, mit restl. Thymian und Parmesan bestreuen. Trüffel darüberhobeln und servieren.

Burger mit Kichererbsen-Bohnen-Patties

Bild auf Seite 81

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
plus Warte-/Backzeit: ca. 90 Minuten

Zutaten für 8 Stück

FÜR DIE BUNS
250 g Süßkartoffeln
Salz, 1 Ei
75 ml Milch
50 g weiche Butter
1 TL Honig
15 g frische Hefe
300 g Mehl plus Mehl zum Arbeiten
½ TL Currypulver, Pfeffer
2 EL Hanfsamen und 2 EL Kakao-Nibs zum Bestreuen (siehe dazu auch die Info unter dem Rezept)
FÜR DIE PATTIES UND FÜLLUNG
2 Dosen Kidney-Bohnen (à 240 g Abtropfgewicht)
200 g Kichererbsen (aus der Dose)
100 g dunkle Schokolade (ca. 80 % Kakaoanteil)
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel, 4 EL Öl
1 TL Harissa-Paste
1 Bund Koriander
1 Ei, 40 g Mehl
Rauchsalz, Pfeffer
1 Salatgurke (Bio)
130 ml BBQ-Pfeffer-Sauce

1 Für die Buns Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser in ca. 15 Minuten weich kochen. Die Süßkartoffeln abgießen und gut ausdampfen lassen.

2 Das Ei trennen. Eiweiß beiseitestellen. Süßkartoffeln mit dem Eigelb, Milch, Butter und Honig in eine Schüssel geben. Hefe hineinbröckeln. Die Mischung fein pürieren. Mehl, Currypulver, etwas Salz und Pfeffer unterkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 35 Minuten gehen lassen.

3 Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 8 gleichmäßige Stücke teilen. Aus den Teigstücken Buns formen (Ø ca. 7 cm). Die Teiglinge mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit dem beiseitegestellten Eiweiß bestreichen. Hanfsamen und Kakao-Nibs darüberstreuen. Die Teiglinge etwa 25 Minuten gehen lassen.

4 Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Buns darin in 15–18 Minuten goldbraun backen. Auf einem Gitter etwas abkühlen lassen.

5 Für die Patties Bohnen und Kichererbsen getrennt voneinander abgießen. In einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen. 60 g Schokolade hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Gehackte Schokolade unterrühren, bis sie geschmolzen ist. Diese Mischung mit der Hälfte der Bohnen und Harissa grob pürieren. Korianderblättchen abzupfen, die Hälfte fein hacken. Kichererbsen und übrige Bohnen hacken. Beides mit gehacktem Koriander, Ei und Mehl zum Bohnenpüree geben. Alles gut verkneten und die Masse mit Rauchsalz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse 8 Patties formen. Pfanne mit dem übrigen Öl (2 EL) erhitzen. Die Patties darin von beiden Seiten ca. 4 Minuten anbraten.

6 Die Gurke in sehr feine Scheiben hobeln. Übrige Schokolade (40 g) schmelzen, mit BBQ-Sauce verrühren. Buns halbieren, mit etwas Sauce bestreichen. Patties auflegen, mit restl. Sauce bestreichen. Gurkenscheiben und restl. Koriander darauf verteilen. Deckel auflegen und die Burger frisch servieren.

Info: Hanfsamen sowie Kakao-Nibs zählen zu den Superfoods und haben einiges zu bieten. In der Botanik gehören Hanfsamen zu Nüssen. Ihr Geschmack ist fein-nussig und dezent süßlich. Die Körner weisen einen hohen Anteil an B-Vitaminen, Omega-3-Fettsäuren und Aminosäuren auf. Der gesundheitliche Wert ist etwa vergleichbar mit dem von Leinsamen. Diese können auch gerne als Ersatz verwendet werden. Für Kakao-Nibs werden ganze Kakaobohnen geschält, in Stücke gebrochen und anschließend durch Fermentieren und Trocknen haltbar gemacht. Kakao-Nibs enthalten keinerlei Milch oder Zucker, sie bestehen zu 100 Prozent aus Kakao.

Süß-herbe Aromen treffen auf Fisch,

Grundrezept Schupfnudeln

Am Vortag 800 g mehligkochende Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Abgießen und über Nacht abkühlen lassen. Am nächsten Tag Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. 125 g Mehl, 1 Ei und ½ TL Salz unterkneten. Den Teig portionsweise zu Rollen formen und daraus ca. 4 cm lange Stücke abschneiden. Diese zu Schupfnudeln rollen. Schupfnudeln in leicht köchelndem Salzwasser in ca. 5 Minuten gar ziehen lassen. Die Schupfnudeln abgießen, kalt abschrecken.

Putenrouladen mit Dattel-Schokoladen-Füllung

Bild auf Seite 82

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

4 Putenschnitzel
2 getrocknete Aprikosen
2 Medjool-Datteln (entsteint)
1 EL Pistazienkerne
70 g Zartbitterschokolade
1 TL Kakao-Nibs
Pfeffer, Salz
2 EL Pflanzenöl
400 ml Geflügelbrühe
4 Stiele rotes Basilikum

1 Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie etwas plattieren. Aprikosen, Datteln, Pistazien und Schokolade fein hacken. Alles mit Kakao-Nibs vermengen und pfeffern. Das Fleisch salzen und mit der Dattel-Schoko-Masse bestreichen. Jeweils einrollen und dann mit Küchengarn in Form binden. Die Rouladen von außen leicht salzen und pfeffern.

2 In einem Bräter Öl erhitzen. Die Rouladen darin rundum goldbraun anbraten. Mit etwas Brühe ablöschen. Bräter in den Ofen schieben, Rouladen 20–25 Minuten garen, dabei immer wieder Brühe übergießen. Die Rouladen in Stücke schneiden und mit Bratfond auf Tellern anrichten. Mit Pfeffer übermahlen, mit Basilikum garniert servieren.

Dazu passt: Paprika-Couscous. Dafür 150 g Couscous in eine Schüssel geben. 300 ml kochendes Wasser darübergießen, Couscous 5–10 Minuten quellen lassen. Je 1 rote und gelbe Paprika putzen und in feine Streifen schneiden. Pfanne mit 2 EL Olivenöl erhitzen. Paprika darin anbraten, dann unter den Couscous mischen. Alles mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, gemahlenem Kreuzkümmel und Koriander würzen.

Champignon-Paprika-Gulasch mit Schupfnudeln

Bild auf Seite 83

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

400 g Tomaten
25 g Zartbitterschokolade
2 Zwiebeln
2 rote Spitzpaprika
300 g Champignons
4 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer
¼ TL gemahlener Kümmel
2 TL Paprikapulver
300 ml Gemüsebrühe
1 EL Butter
700 g Schupfnudeln (aus dem Kühlregal oder ein Rezept zum Selbermachen siehe links am Rand)
½ Bund Petersilie
1 TL Zitronenabrieb (Bio)

1 Tomaten kreuzweise einritzen. 1 Minute in kochendes Wasser geben, abgießen, kalt abschrecken und häuten. Tomaten in kleine Würfel schneiden. Schokolade fein hacken.

2 Zwiebeln abziehen und würfeln. Paprika putzen und in Stücke schneiden. Champignons putzen und vierteln. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Zwiebeln und Paprika darin 5 Minuten andünsten. Champignons hinzufügen und mitbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Champignons goldbraun sind. Mischung mit etwas Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprikapulver würzen. Tomaten, Schokolade und Brühe zugeben. Gulasch offen ca. 10 Minuten köcheln lassen.

3 Währenddessen in einer Pfanne Butter und übriges Öl (2 EL) erhitzen. Die Schupfnudeln darin rundum goldbraun anbraten. Petersilienblättchen abzupfen und grob hacken. Das Gulasch mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Zusammen mit Schupfnudeln auf Tellern anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Schoko-Chili-Hähnchen

Bild auf Seite 84

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus Warte-/Schmorzeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für 3–4 Portionen

1 Brathähnchen (ca. 1,4 kg)
1 EL geräuchertes Paprikapulver
Salz, Pfeffer
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
2 Dosen stückige Tomaten (à 400 g)
2 Dosen Kidney-Bohnen (à 240 g Abtropfgewicht)
75 g dunkle Schokolade (ca. 80 % Kakaoanteil)
3 Jalapeños
1 getrocknete Chilischote

1 Das Hähnchen trocken tupfen. Die Haut mehrmals mit einer Gabel einstechen. Das Hähnchen in 6 Teile zerlegen. Hähnchenteile mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer einreiben. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, in Ringe bzw. Scheiben schneiden.

2 Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Hähnchen darin anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen, kurz mitbraten. Die stückigen Tomaten und die Kidney-Bohnen samt der Flüssigkeit aus der Dose hinzufügen.

3 Schokolade fein hacken. Jalapeños und Chilischote putzen, hacken. Beides mit 50 g Schokolade zum Hähnchen geben und untermischen. Das Ganze in den Ofen schieben und ca. 1 Stunde schmoren. Vor dem Servieren den Sud mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und der restlichen Schokolade (25 g) abschmecken. Alles auf Tellern anrichten.

Dazu passt: Reis oder Weißbrot.

Fleisch und Gemüse. So spannend!

Kabeljau mit Kräuter-Kakao-Kruste

Bild auf Seite 85

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für 4 Portionen

800 g Kabeljaufilet (ohne Haut und Gräten), 30 ml Zitronensaft
1 Bund gemischte Kräuter (z. B. Thymian, Rosmarin, Estragon)
40 g Kakaobohnen (alternativ Nibs)
30 g dunkle Schokolade (85 % Kakaoanteil), 100 g weiche Butter
1 EL Orangenabrieb (Bio)
50 g Pankomehl, Salz
ca. 1 EL fermentierter Pfeffer
300 g Kartoffeln (mehligkochend)
600 g Sellerieknolle, 2 EL Pernod
80 ml Olivenöl, 20 ml Orangensaft
60 g Winter-Portulak

1 Fisch mit 20 ml Zitronensaft beträufeln, 20 Minuten marinieren. Kräuter von Stielen zupfen, hacken, 1 EL zum Garnieren beiseitegeben. Kakaobohnen hacken. Schokolade hacken, schmelzen, etwas abkühlen lassen. Mit Butter cremig schlagen. Kräuter, Hälfte Kakaobohnen, Orangenabrieb, Pankomehl untermischen. Masse mit etwas Salz und fermentiertem Pfeffer würzen. Fisch trocken tupfen, in Portionen schneiden und salzen. Kräuter-Kakao-Masse darauf verteilen. Fisch auf mit Backpapier belegtes Blech legen.

2 Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln und Sellerie schälen, würfeln, separat in Salzwasser in ca. 20 Minuten weich kochen. Jeweils abgießen, ausdampfen lassen. Fisch im Ofen 10–15 Minuten überbacken. Sellerie mit Pernod, Olivenöl, Orangensaft und restl. 10 ml Zitronensaft fein pürieren. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse dazudrücken, verrühren. Püree mit Salz, Pfeffer, übrigen Kräutern abschmecken.

3 Kabeljau, Püree und Portulak auf Tellern anrichten. Mit restl. Kakao, fermentiertem Pfeffer und evtl. Kräutern bestreut servieren.

Kürbissalat mit Kakaodressing

Bild auf Seite 86

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für 4–6 Portionen

1 kg Hokkaido-Kürbis
5 EL Olivenöl
4 EL Limettensaft
3 EL Apfelessig
2 EL flüssiger Honig
70 g Kakao-Nibs
Salz, Pfeffer
30 g Kürbiskerne
1 TL getrockneter Koriander
Chiliflocken
150 g gemischte Blattsalate (z. B. Rucola, Radicchio, Feldsalat)

1 Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kürbis putzen, halbieren und entkernen. Fruchtfleisch in etwa 2 cm große Würfel schneiden. 4 EL Olivenöl, Limettensaft, Apfelessig und Honig verrühren. 40 g Kakao-Nibs untermischen und das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Kürbis mit ⅔ des Dressings vermischen und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im Ofen ca. 30 Minuten rösten, dabei zweimal wenden.

3 Inzwischen übriges Öl (1 EL) in einer Pfanne erhitzen, Kürbiskerne darin anrösten. Abkühlen lassen und dann fein hacken. Mit Koriander und restlichen Kakao-Nibs (30 g) mischen, mit Salz und Chiliflocken verfeinern. Die Blattsalate verlesen und evtl. kleiner zupfen.

4 Gerösteten Kürbis nach Belieben lauwarm oder vollständig abkühlen lassen. Mit Blattsalaten und restl. Dressing vermengen. Den Salat auf Tellern anrichten und mit dem Kürbiskern-Gewürz-Mix bestreut servieren.

Jakobsmuscheln auf Rote-Bete-Sauerkraut

Bild auf Seite 87

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

60 g ungesüßte weiße Schokolade (z. B. Frankonia „no sugar added“)
2 Schalotten, 3 EL Butter
60 ml Weißwein, 250 ml Fischfond
60 g Schlagsahne, Salz, Pfeffer
250 g frisches Sauerkraut
1 kleine Rote-Bete-Knolle (100 g)
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
1 Chilischote, 3 Lauchzwiebeln
1 Bund Koriander, 2 EL Erdnussöl
1 EL Zucker, 60 ml Reisessig
12 Jakobsmuscheln (ausgelöst; alternativ andere Kammmuscheln)

1 Schokolade hacken. Schalotten abziehen, würfeln. Einen kleinen Topf mit 1 EL Butter erhitzen, Schalotten darin hell andünsten. Mit Wein ablöschen, Fischfond zugießen. Alles auf 150 ml einkochen lassen. Sahne hinzufügen, alles aufkochen lassen. Zuletzt die gehackte Schokolade einrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Sauerkraut abtropfen lassen, dabei den Sud auffangen. Bete putzen, schälen und raspeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, würfeln. Chili putzen, hacken. Lauchzwiebeln putzen, in Ringe schneiden. Korianderblättchen abzupfen, grob hacken. Zwiebeln und Knoblauch in 1 EL Öl andünsten, mit Zucker karamellisieren. Chili, Sauerkrautsud und Essig einrühren, aufkochen. Sauerkraut darin erwärmen. Bete, Lauchzwiebeln und Koriander untermischen.

3 Die Jakobsmuscheln trocken tupfen. In einer Pfanne in 1 EL Butter und restl. 1 EL Öl von jeder Seite 2–3 Minuten anbraten. Übrige Butter (1 EL) zur Sauce geben. Die Sauce mit dem Pürierstab aufschäumen und auf Tellern verteilen. Rote-Bete-Sauerkraut und Jakobsmuscheln darauf anrichten.

KLEINES GLÜCK MIT PFIFF

Diese ausgefallenen Ideen sollten Sie unbedingt ausprobieren und mit Ihren Gästen teilen: Das Food Pairing ist wirklich überraschend, wird aber sicher alle begeistern

Gorgonzola-Bällchen

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für 8–10 Stück

---

80 g dunkle Kuvertüre (90 % Kakaoanteil) hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Kuvertüre auf einen Bogen Backpapier gießen. Einen zweiten Bogen Backpapier darauflegen und die Kuvertüre mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Das Ganze 30 Minuten kalt stellen. Inzwischen **300 g Gorgonzola dolce** in einer Schale mit einer Gabel fein zerdrücken. 15 Minuten in den Tiefkühler stellen. Die fest gewordene Kuvertüre in Raspel brechen. Mit einem Löffel kleine Stücke Gorgonzola abstechen. Diese zu Kugeln formen und in den Raspeln wälzen. Die Bällchen auf einem gekühlten Teller servieren.

Pikante Schokotäfelchen

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
Zutaten für ca. 16 Stück

30 g Tiroler Speck klein würfeln und in einer Pfanne ohne Fett kross braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. **200 g dunkle Schokolade (85 % Kakaoanteil)** fein hacken. Die Hälfte davon über einem heißen Wasserbad schmelzen. Übrige Schokolade darin unter Rühren auflösen. Schokolade in rechteckige Silikonförmchen (z. B. Silikonmatte mit 16 Vertiefungen à ca. 2 x 7 cm) gießen. Speck sowie **je 1 TL grob zerstoßenen Rauchpfeffer, Meersalz, rosa Pfefferbeeren und getr. Thymian** darüberstreuen. Die Schokoladen im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Verzehr behutsam aus den Förmchen drücken.

Chilischoten mit zweierlei Schokolade

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
Warte-/Marinierzeit: über Nacht
Zutaten für 25 Stück

25 milde rote Chilischoten längs aufschlitzen. Kerne behutsam entfernen, ohne dabei die Schoten zu beschädigen (evtl. mit Pinzette). Chilischoten in **50 ml Wodka** über Nacht marinieren. Am nächsten Tag **70 g weiße Schokolade** hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Chilischoten aus Wodka-Marinade heben, gut trocken tupfen. Die Marinade mit der geschmolzenen weißen Schokolade verrühren. In eine kleine Papier-Spritztüte füllen und in die Chilischoten spritzen. Chilis etwa 30 Minuten kühl stellen. **80 g Zartbitterschokolade** hacken und schmelzen. Die Chilis etwa zur Hälfte hineintauchen. Auf Backpapier legen, etwas **Pfeffer** übermahlen und bis zum Verzehr kühl stellen.

Foto: StockFood Studios/Silke Zander

SÜSSE VIELFALT
Neben feinen Pralinen gibt es bei chocolate valley auch Tafelschokoladen oder Brotaufstriche

IM SIEBTEN SCHOKO-HIMMEL

ZARTSCHMELZEND, MAL SÜSS, MAL HERB, SCHMEICHELT SCHOKOLADE DEN GAUMEN SOWIE DIE SEELE. WIR HABEN 10 WUNDERVOLLE ORTE, DIE NICHT NUR BEKENNENDE SCHOCOHOLICS BEZAUBERN WERDEN

LUXUS IM ALLTAG
Ihre Kunden lieben die Seelenschmeichler von Sandra Serry-Eckhardt

CHOCOLATE VALLEY, RAUENBERG

Edle Versuchungen

Das Flair, das Schokolade ausstrahlt, mag ich einfach sehr. Sie ist so heimelig, geborgen, gemütlich“, erzählt Sandra Serry-Eckhardt. „Ich hab mich schon als Kind gefragt, wie das wohl funktioniert, dass die Milchcreme eines gewissen Riegels in die Schokolade kommt.“ Trotz des schon frühen Interesses an dem Kakaoprodukt führte ihr beruflicher Weg erst mal in eine andere Richtung. Aber die süße Nascherei ließ sie nicht los, was zunächst als Hobby begann, führte 2011 zur Gründung von „chocolate valley.“ „Ich liebe das Kreative, die Spielerei mit verschiedenen Aromen, Formen oder Farben. Ich fordere mich auch immer wieder gerne selbst heraus und probiere neue Techniken aus.“ Auf Ideen für ihre Pralinenkreationen kommt die Chocolatière gerne auch mal im Supermarkt, beim Schlendern durch die Obsttheke oder vorbei am Gewürzregal. „Der Prozess beginnt eigentlich immer mit einem Produkt wie beispielsweise einer Brombeere, dann überlege ich mir, was dazu passt, und entwickele die genaue Rezeptur.“ Nach dem Tüfteln in der Küche liegt dann nach kurzer Zeit die Brombeer-Salbei-Honig-Praline in der Theke der Chocolaterie. Tipp: Ihr Wissen rund um Schokolade und Pralinen gibt die Chocolatière auch in Kursen weiter, persönlich in der Manufaktur oder über einen Onlinekurs.

www.chocolate-valley.de

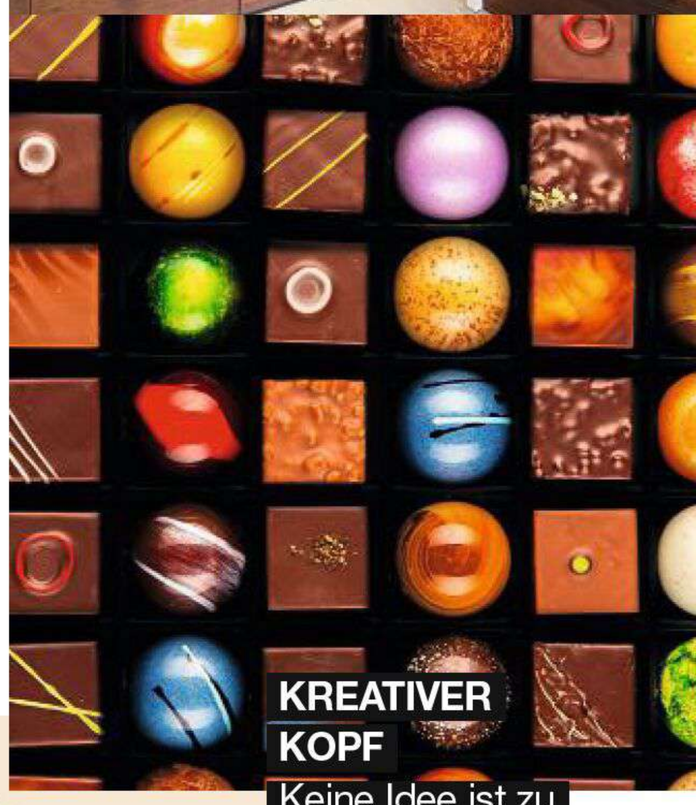
Fotos: Die Hochzeitsfotografen (2); Julien D Irradiami; lindaphoto.ch; Matej Veselý (2); PR (3); SIMOarts.com (2)

DAVID CHOCOLATIER, SIERRE

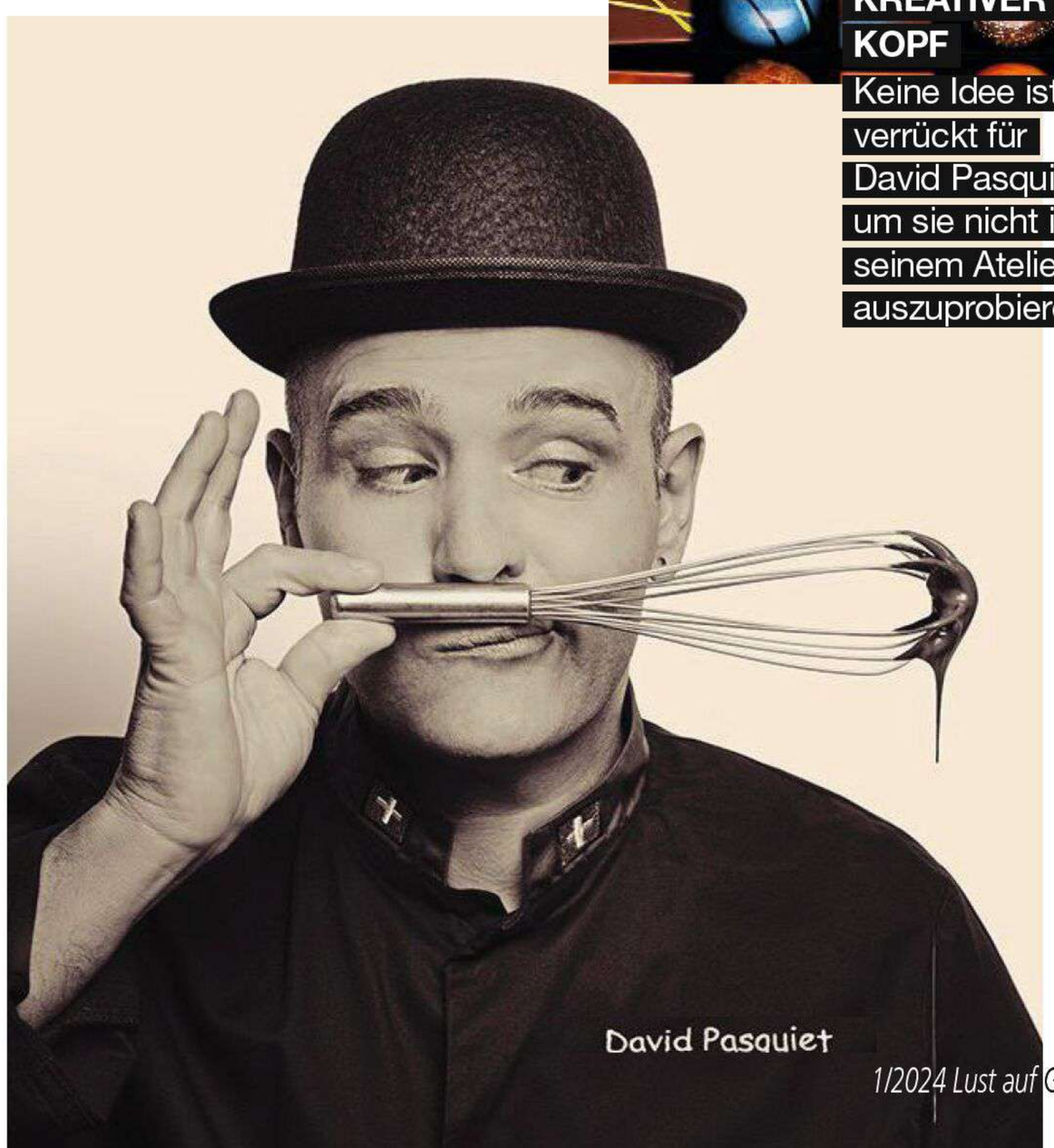
Schweizer Schoko-Genuss

Schokolade ist das einzige Produkt, mit dem man endlos arbeiten kann. Wir schmelzen, temperieren erneut und beginnen einfach von vorne. Das finde ich faszinierend“, erklärt David Pasquiet. In seinem Schoko-Atelier im schweizerischen Crans-Montana tüftelt der Chocolatier eigentlich ständig an neuen Ideen. „Mich kann alles inspirieren, ein Stein beim Spaziergang, ein Geruch im Urlaub oder die Flasche Shampoo mit Aloe Vera meiner Tochter, die zu einem Baum für die Weihnachtskollektion 2023 wurde.“ Die Schokoladen von David schmecken nicht nur köstlich, sie sind auch traumhaft schön, vor allem die der saisonalen Kollektionen sind wahrlich kleine essbare Kunstwerke. Pasquiets eigenes Lieblingsprodukt sind die Ganaches „Sie sind sehr edel und ermöglichen mir ständig kreativ zu sein, beim Entwickeln der Geschmacksrichtungen und Texturen sind mir keine Grenzen gesetzt. Auch die mit unserem Las Lomas 42 % umhüllten Haselnusskerne mag ich sehr gern.“ Die Las Lomas Schokolade wird speziell für David mit seltenen Bohnen aus Peru hergestellt. „Peru war eins der wenigen Länder, das alle unsere Kriterien, wie zum Beispiel ein fairer Kaufpreis, keine Kinderarbeit oder ein politisch stabiles Land, erfüllte.“

www.davidchocolatier.ch



KREATIVER KOPF
Keine Idee ist zu verrückt für David Pasquiet, um sie nicht in seinem Atelier auszuprobieren



KILIAN & CLOSE, WAREN

Kunst & Handwerk

„Unsere Arbeit hat auch eine sehr künstlerische Komponente, dadurch, dass wir selbst rösten, haben wir sehr viele Gestaltungsmöglichkeiten“, erzählt Iveta Kilianova, die gemeinsam mit ihrem Mann Ciarán Seán Close die Schokoladen-Manufaktur „Kilian & Close“ führt. „Die Auswahl der Bohnen ist immens wichtig, sie machen etwa 60 % der Aromatik aus, deswegen haben wir Partner vor Ort, mit denen wir seit Jahren zusammenarbeiten.“ Neben dem Kakao haben auch die Röstung und die Länge des Conchierens einen Einfluss auf den Geschmack. „Wenn man da nur Kleinigkeiten verändert, hat man zwei ganz andere Tafeln.“ Auch auf die Rezeptur kommt es an, die Zutatenliste der Produkte von Kilian & Close beweist, diese muss nicht lang sein. „Beste Rohstoffe sind entscheidend. Unsere weiße Schokolade beispielsweise überrascht viele Kunden, die schmeckt ganz anders als industrielle Ware, nicht einfach nur süß, sondern fein karamellig.“

www.kilian-close.com

HANDARBEIT
Bis die Schokolade im Regal steht, braucht es viele Arbeitsschritte

CHOCOLAT, NÜRNBERG

Mit Passion für Schokolade

Über eine kleine Gasse mit Kopfsteinpflaster kommt man zu Nürnbergs Paradies für Schocoholics, das „chocolat“. Wer noch nie in dem hübschen Laden war, sei vorgewarnt, beim Stöbern durch die über 1000 Produkte, kann die Zeit wie im Flug vergehen, denn man entdeckt nicht nur die verschiedensten Sorten aus aller Welt, sondern auch wunderschöne Verpackungen. Inhaberin Sandra Calabrese berät gerne bei der Auswahl. „Aktuell habe ich eine neue Lieblingsschokolade aus den Niederlanden (heindeverre.com), als ich die das erste Mal probiert habe, hatte ich tatsächlich Gänsehaut.“ Neben Geschmack und Qualität ist dem Schokofan eines noch besonders wichtig: „Fair Trade ist für mich Grundvoraussetzung.“ Tipp: Die dicke heiße Schokolade zum Löffeln probieren. Himmlisch!

www.chocolatnuernberg.de

KLEINE AUSZEITEN ...
... vom Alltag genießen die Gäste im Café von Sandra Calaberese

WEITERE TIPPS:

CHOCOVERSUM, HAMBURG

Schokoladenmuseum

Wie wird aus der bitteren Kakaobohne das süße Naschwerk? In der rund 90-minütigen Tour gehen Besucher des Museums genau dieser Frage auf die Spur. In der Schokowerkstatt darf dann die eigene Tafel nach Lust und Laune zusammengestellt werden. Großer Spaß für die ganze Familie!
www.chocoversum.de

CODA, BERLIN

Dessert-Restaurant

Fine-Dining der ganz besonderen Art, denn im „Coda“ besteht das Menü rein aus Desserts. Langweilig? Auf gar keinen Fall! Sternekoch und Patron René Frank und sein Team verstehen es den Gaumen der Gäste bei jedem Gang zu überraschen.
www.coda-berlin.com

HUBERT WALLNER, DELLACH

Kreative Küche

Auch wer erst vorsichtig einen Löffel des Desserts probiert hat, nimmt schnell einen zweiten. Äußerst gekonnt kombiniert Spitzenkoch Hubert Wallner ungewöhnliche Zutaten wie Schokolade und Knochenmark zu einem erlesenen Gaumenschmeichler. Kein Wunder, dass sein Restaurant als Kärntens Geheimtipp für Genießer gilt.
www.hubertwallner.com

STORATH CHOCOLATIER, BAMBERG

Edles aus Kakao

Zucker raus, Aroma rein“ – so lautet das Motto von Schokoladenmeister Johannes Storath. Köstlich sind nicht nur die edlen Pralinen, sondern auch der „Cacao Nacional Ecuador Geist“. Ein erlesenes Geschenk für Liebhaber von Kakao und Spirituosen.
www.storath.shop

LÜNEBURGER SCHOKOLADENMANUFAKTUR

Perfektes Paar

Eine Hommage an die über 1.000-jährige Tradition der Salzstadt ist die „Pralüne“, eine Komposition aus Toffee-Ganache mit einem Hauch Salz. Köstlich!
www.praluene.de

RAUSCH SCHOKOLADENHAUS, BERLIN

Sightseeing mal anders

Schokolade auf drei Etagen, das verspricht das „Rausch Schokoladenhaus“. Hier gibt es verschiedenste süße Leckereien zu entdecken und im Café im obersten Stockwerk genießen Sie zum Kaffee den atemberaubenden Blick auf den Gendarmenmarkt.
www.rausch.de

10 % Rabatt*
auf dein Clima-Los
LAG2023

2024 WIRD DEIN GLÜCKSJAHR!

MIT DEINEM 2 MIO. € LOS IST‘S MÖGLICH.

CLIMA-LOS KAUFEN, GEWINNEN & DAS KLIMA SCHÜTZEN!

www.climaclic.de/genuss
oder anrufen: 0781 969 039 709

Chance für den Höchstgewinn: 1:10 Mio. – Ab 18 Jahren – Suchtgefahr: Hilfe unter www.bzga.de. * Gültig bis zum 31.01.2024 für den Erstkauf auf climaclic.de. Nur online und mit Kundenkonto einmalig einlösbar. Kann nicht mit weiteren Gutscheincodes kombiniert werden. Barauszahlung oder nachträgliche Anrechnung ausgeschlossen.

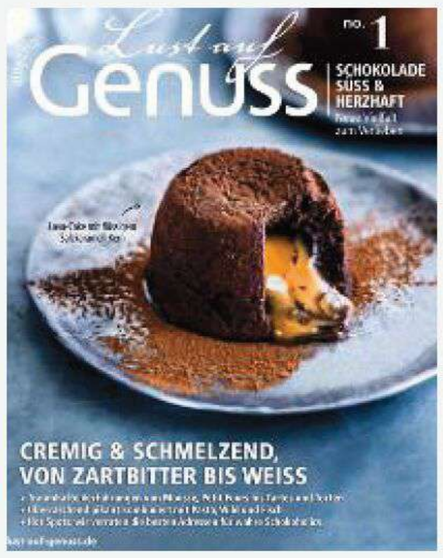
Clima Clic.
Die Klimalotterie.

powered by BurdaDirect

REZEPT-REGISTER

Bitterschokoladen-Sorbet 28
Bratäpfel mit Honig-Vanille-Sud 60
Brownie mit Milcheis 26
Burger mit Kichererbsen-Bohnen-Patties 89
Champignon-Paprika-Gulasch mit Schupfnudeln 90
Chilischoten mit zweierlei Schokolade 93
Chocolate Cheesecake 29
Chocotini 36
Churros mit Schokoladen-Orangen-Sauce 30
Cranbeery-Lebkuchen-Tarte 58
Feigen-Orangen-Konfitüre 60
Fondant au Chocolat 26
Geflämmtes Schokocreme-Baiser-Törtchen 32
Gorgonzola-Bällchen 92
Heiße Gewürz-Schokolade mit Vanilleeis 37
Heiße Schoko „1001 Nacht“ 40
Himbeer-Würfel 73
Ingwer-Blüten 72
Jakobsmuscheln auf Rote-Bete-Sauerkraut 91
Kabeljau mit Kräuter-Kakao-Kruste 91
Kalbsfilet im Kardamom-Kakao-Mantel 88
Karamellisierter weißer Schokolikör 38
Kürbissalat mit Kakaodressing 91
Titelrezept Lava-Cake mit flüssigem Salzkaramell-Kern 31
Macaron-Torte 55
Macarons mit Earl-Grey-Schokoladen-Creme 58
Mandel-Kakao-Barren 27
Mandel-Karamell-Ecken 59
Marmorkuchen-Riegel 30
Maronen-Schoko-Creme 58
Mascarpone-Tarte mit weißer Ganache 57
Mousse au Chocolat blanc 56
Pain au Chocolat 29
Pannacotta-Rosen mit Erdbeer-Chili-Kern 57
Pikante Schokotäfelchen 93
Pink Chocolate Tarte 72
Punsch à la Schwarzwälder Kirsch 41
Putenrouladen mit Dattel-Schokoladen-Füllung 90
Rosa Schokoladen-Tarteletts 72
Ruby-Schoko-Herzen mit Granola 73
Ruby-Semifreddo 73
Sacher-Schnitte mit Karamell-Espuma 28
Safran-Martini 39
Schoko-Chili-Hähnchen 90
Schoko-Kokos-Küsse 55
Schokoladen-Bandnudeln in Trüffelrahm 89
Schokoladen-Petits-Fours 30
Schokomousse-Törtchen 27
Schoko-Nuss-Karamell 31
Schoko-Vanille-Granola 60
Schoko-Zimtbaiser-Torte 26
Schwarzwurzel-Suppe 60
Torta Caprese al limone 57
Vanillesauce 61
Weißer Schokoladen-Käsekuchen 56
White Chocolate Parfait 56
Wildragout mit Kaffee und Schokolade 88

Titelmotiv: StockFood/Immediate Media/Olive



IMPRESSUM
Chefredakteurin: Gaby Höger (V.i.S.d.P.)
Stellv. Chefredakteurin: Sonja Vignold
Art-Direktorin: Katharina Schindler-Schwede
Produktionsleitung: Anna Talla
Textchefin Rezepte: Irmgard Schultheiß
Chefin vom Dienst: Kathrin Brandenburg
Redaktion Print + Online: Tina, Eder, Mandy Giese (Bildredaktion), Anja Hanke (Textchefin), Christina Hofer; Sophia Schneider, Svenja Köllmer (Volontärinnen), Lea Groß (Praktikantin)
Fotografie: Silke Zander
Rezeptautorin/ Foodstyling: Nicole Reymann
Styling: Krisztina Zombori
Mitarbeiter dieser Ausgabe: Christina Hilker (fr.), Katrin Hummel (fr.) Mareike Hasenbeck (fr.), Maren Zimmermann (fr.)
Repro: Florian Kraft
Redaktionssekretariat: mfi-office@burda.com
Leserservice: leserservice.lustaufgenuss@burda.com
Verantwortlich für den Redaktionsteil: Gaby Höger, Anschrift siehe Verlag.
Lust auf Genuss erscheint 13 x jährlich im
BurdaVerlag Publishing GmbH,
Hubert-Burda-Platz 1, 77652 Offenburg.
Anschrift Redaktion:
Arabellastraße 23, 81925 München,
Telefon +49 (0) 89 9 25 00
www.lust-auf-genuss.de
Verleger: Prof. Dr. Hubert Burda
Geschäftsführung: Manuela Kampp-Wirtz, Elisabeth Varn
Marketing & Business Development: Hannah Rackwitz
Senior Operations Manager: Frauke Fabel
BCN Brand Community Network GmbH
Arabellastraße 23, 81925 München
Es gilt die aktuelle Preisliste, siehe brand-community-network.de
Head of Publisher Management: Sandra Janßen
Verantwortlich für den Anzeigenteil: Katja Schomaker
Burda Service-Handel-Märkte GmbH
Vertriebsleitung: Kerstin Gajewi, Tel.: 0781/84-2265
Einzelpreis in Deutschland: € 4,90 inklusive MwSt.,
Abonnementpreis: € 4,90 pro Heft inklusive MwSt.,
Abonnenten-Service: BurdaVerlag Publishing GmbH,
Postfach 290, 77649 Offenburg, Telefon +49 (0) 781 63 96 535,
Anruf zum Ortstarif, E-Mail: burdaverlag@burdadirect.de.
Bestell-Hotline: +49 (0) 1806 - 93 94 00 66,
20 Cent/Verbindung aus allen deutschen Netzen.
Einzelheftbestellung:
Internet: www.burda-foodshop.de
E-Mail: Kundenservice@meine-zeitschrift.de
Datenschutzanfrage:
Tel. +49 (0) 7 81 6 39 61 00, Fax +49 (0) 7 81 6 39 61 01,
E-Mail: lustaufgenuss@datenschutzanfrage.de
Druck: Quad/Graphics Europe Sp. z o.o.,
Ul. Pułtuska 120, 07-200 Wyszków, Polen

Nachdruck nur mit Erlaubnis der Redaktion.
Alle Rechte vorbehalten. ISSN 0933-0828.
Mit dem Wort ANZEIGE gekennzeichnete Seiten sind vom Werbetreibenden gestaltet und nicht Teil des redaktionellen Inhalts.

www.facebook.com/lustaufgenuss

PEFC zertifiziert
Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen
www.pefc.de
PEFC/04-32-0832

magazin Lust auf Genuss

TEIGE AUS ALLER WELT: BLÄTTERTEIG, YUFKA, WAN TAN, FILO UND CO.

Französisch, griechisch, türkisch oder chinesisch? Jedes Land hat seine ganz eigene Teig-Tradition. In der Zubereitung sind die Klassiker rund um den Globus so vielfältig: Gebacken, gebraten oder frittiert und gefüllt mit den köstlichsten Zutaten und landestypischen Gewürzen. Hier findet garantiert jeder sein Knusperglück!

Fotos: StockFood (3)/Are Media, Grossmann.Schuerle, News Life Media

Freuen Sie sich aufs nächste Heft! **Ab 10. Januar 2024 an der Kasse Ihres Supermarktes**

DEPOT-ONLINE.DE

GLITZERE

deine Geschenke.

Mit der größten Auswahl in deinem DEPOT

DEPOT

Weihnachte dein Zuhause.

Gries Deco Company GmbH, Boschstraße 7, D-63843 Niedernberg