



SWR-Fernsehen
Kaffee oder Tee
76522 Baden-Baden

Servicezeit Essen und Trinken:

Himmlische Desserts

von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Sendung vom 11.12.2017
(ESD beim WDR am 22.12.2012)

Himmlische Desserts

Zu einem festlichen Weihnachtsmenü gehört natürlich ein ausgefeilter Nachtisch – Grund genug für unsere WDR-Köche Martina und Moritz, sich ausführlich mit Desserts zu beschäftigen. In der Sendung präsentieren sie neben Klassikern der Dessertküche auch Dessertspezialitäten fremder Länder: zum Beispiel eine aus Frischkäse hergestellte sizilianische Ricottatorte oder auch köstliches Baklava mit einer besonderen eigenen Note. Eines haben alle Nachspeisen fürs Fest jedenfalls gemeinsam: Sie sind alle einfach himmlisch!

Glasierte Äpfel

Wenn das Festtagsmenü bereits üppig ausgefallen ist, reicht als Nachspeise auch schon mal ein Apfel – natürlich weihnachtlich angerichtet. Geeignet sind Apfelsorten, die auch im Ofen ihre Form gut bewahren, zum Beispiel Golden Delicious – eine Sorte, die zudem den Vorzug hat, sich nicht so leicht zu verfärben. Andere Sorten muss man davor unbedingt mit Zitronensaft schützen.

Zutaten pro Person:

1 mittelgroßer Apfel (Golden Delicious)
Zitronensaft und -schale
1 TL Honig
3 Walnusskerne
1/8 l Apfelsaft

Zubereitung:

Äpfel längs halbieren, mit einem runden Löffel das Kerngehäuse ausstechen. Die Schnittflächen mit Zitronensaft beträufeln oder mit einer Zitronenhälfte abreiben (auch für den Geschmack) und dünn mit Honig einpinseln. In die Höhlung jeweils zwei bis drei zerdrückte Walnusskerne häufen und nach Belieben mit Zitronenschale überreiben. Die Apfelhälften mit der Schnittfläche nach oben in eine feuerfeste Form setzen. Etwas

te
p
e
N
e
R

Apfelsaft in die Form gießen und bei 180 Grad Celsius (Heißluft, 200 Grad Celsius Ober- und Unterhitze) im Ofen schmoren, dabei immer wieder den köchelnden Saft über die Äpfel schöpfen. Nach etwa 20 bis 30 Minuten sind die Äpfel weich. Man kann sie umgehend essen, wenn sie aus dem Ofen kommen. Sie schmecken aber auch abgekühlt gut.

Tipp: Wer mag, gibt einen Klecks (griechischen) Schafsjoghurt obenauf.

Sizilianische Ricottatorte

Saftig und mit einer lockeren Krume, üppig durch reichlich getränkte Rosinen und Nüsse: Auf Sizilien liebt man eine solche Torte zum Nachtsch nach einem leckeren Festtagsmenü. Mit echter sizilianischer Ricotta aus frischer Schafsmolke ist sie natürlich ein besonderer Genuss. Wir müssen hierzulande mit pasteurisierter Ricotta von der Kuh vorliebnehmen. Man kann sie auch mit Schichtkäse ansetzen, muss diesen dafür jedoch mit dem Mixstab aufschlagen, damit er eine zarte Konsistenz bekommt.

Zutaten (für eine Springform von 24 Zentimetern Durchmesser):

100 g blaue Rosinen
100 g Sultaninen
70 g Korinthen
1/8 l Marsala
500 g Ricotta
4 Eigelbe
200 g Zucker
Schale je einer Zitrone und Orange
200 g Mehl
1 EL Backpulver
je 50 g Pistazien- und Pinienkerne
nach Geschmack Sukkade
4 Eiweiße
1 Salzprise
Butter und Semmelbrösel für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Blaue Rosinen, Sultaninen und Korinthen am besten schon am Vortag in einer Schüssel mit Marsala benetzen und einweichen. Ricotta mit Eigelben und der Hälfte des Zuckers glatt rühren. Diese Masse mit Zitronen- und Orangenschale würzen. Mehl mit Backpulver durch ein Sieb in die Eiercreme rühren. Dann Rosinen, Sultaninen, Korinthen, Pistazien, Pinienkerne und klein gehackte Sukkade unterziehen und das mit dem restlichen Zucker (sowie einer Prise Salz) steif geschlagene Eiweiß unterheben. Diese Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Bröseln ausgestreute Form gießen und glatt rütteln. Im auf 170 Grad Celsius Heißluft beziehungsweise 190 Grad Celsius Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 50 Minuten backen. Die fertige Torte (Stäbchenprobe!) in der Form abkühlen lassen. Erst am nächsten Tag auf eine Tortenplatte setzen und dick mit Puderzucker bestäuben.

Baklava

Süß wie die Sünde und ebenso unwiderstehlich, mit Nüssen, Honig, Zucker und ganz zum Schluss mit Sirup überglänzt. Dafür benötigt man ganz feine Teigblätter (Filoblätter) aus einem türkischen Lebensmittelgeschäft.

Zutaten für sechs Personen:

1 Paket Filoteigblätter
circa 150 g Butter
250 g Walnuss- oder Haselnusskerne
50 g Pistazien
50 g Pinienkerne
75 g Zucker
nach Belieben etwas Zimt

Für den Sirup:

450 g Zucker
½ l Wasser
Saft einer Zitrone

Zubereitung:

Mit einem (oder zwei) Filoteigblätter(n) eine möglichst quadratische flache Form auslegen, sodass sie weit überstehen und man sie am Ende wie einen Verschluss über der ganzen Sache zusammenfalten und mit flüssiger Butter einpinseln kann. Für die Füllung Walnüsse, Pistazien, Pinienkerne und Zucker im elektrischen Zerkacker zerkleinern und mischen und mit einem Hauch Zimt würzen. In einer geölten Auflaufform ein Teigblatt auslegen – wie vorher beschrieben –, mit flüssiger Butter bestreichen, einige Esslöffel Nussmischung darauf verteilen und mit einigen Tropfen Butter benetzen. Darauf wieder Teigblatt, flüssige Butter und die Nussmischung geben. Den Vorgang so lange wiederholen, bis alles aufgebraucht ist. Zum Schluss das unterste Teigblatt darüber klappen und ebenfalls mit Butter beträufeln. Die Form in den 200 Grad Celsius heißen Ofen schieben (180 Grad Celsius Heißluft) und den Baklava etwa 30 bis 40 Minuten sanft goldbraun backen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen. Inzwischen für den Sirup Zucker, Wasser und Zitronensaft aufkochen, dann zwei bis drei Minuten sprudelnd einkochen lassen. Anschließend den Sirup schöpfkellenweise und sehr gleichmäßig über den Auflauf gießen, ihn regelrecht durchtränken. Baklava bis zum nächsten Tag durchziehen lassen. Erst dann in Quadrate schneiden und servieren.

Crème brûlée mit Kürbis

Cremig, sahnig und bestens vorzubereiten: Weil sich Kürbis geschmacklich neutral verhält, also den Gewürzen sehr gut anpasst, kann man diese Creme als ein überraschendes kleines Gericht in einem großen Menü servieren, aber auch als krönenden Abschluss, als originelles Dessert.

Zutaten für sechs Personen:

Das süße Dessert:

250 g Kürbisfleisch
2 EL Butter
1 Prise Salz
2 EL Zucker
1 TL Vanillezucker
250 ml Milch
abgeriebene Zitronenschale
2 EL Zitronensaft
2 Eigelbe
200 g Sahne
Puderzucker zum Karamellisieren

Die herzhafte Version:

circa 250 g Kürbisfleisch (zum Beispiel vom Hokkaido-Kürbis)
2 EL Butter
Salz
Pfeffer
250 ml Brühe
etwas Zitronenschale
eine Spur Cayenne
Muskat
2 Eigelbe
2 EL aromatischer Essig
1 guter Spritzer thailändische Fischsoße
200 g Sahne
Puderzucker zum Karamellisieren

Zubereitung:

Herzhaft: Das Kürbisfleisch würfeln und in der Butter andünsten. Salzen, pfeffern, mit Zitronenschale würzen und die Brühe angießen. Zugedeckt etwa 20 Minuten absolut weich kochen. Sahne angießen, alles mit dem Pürierstab absolut fein pürieren. Mit Cayennepfeffer, Muskat, Essig und Fischsoße sehr kräftig abschmecken.

Für die süße Variante die entsprechenden Gewürze und die Milch hinzufügen. Etwa 15 Minuten lang weich kochen. Schließlich die Sahne angießen und alles mit dem Mixstab glatt pürieren. Von dieser Creme circa 300 Milliliter abmessen. Die Eigelbe untermixen, sehr würzig (oder süß) abschmecken und in Portionsschälchen verteilen: Souffléförmchen, flache Gratinförmchen oder auch Kaffee- oder Espressotassen. Die Förmchen in die tiefe Fettpfanne des Backofens stellen, heißes Wasser angießen. Bei 120 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) circa eine Stunde oder im Dampfgarer bei 85 Grad Celsius ebenfalls knapp eine Stunde stocken lassen. Dann – ruhig über Nacht im Kühlschrank – abkühlen lassen. Dabei mit Klarsichtfolie abdecken. Zum Servieren die Oberfläche dünn mit Zucker bestreuen und mit einem Küchengasbrenner flambieren.

Getränk: Zur herzhaften Version empfiehlt Moritz einen kraftvollen Grauen Burgunder vom Kaiserstuhl und zur süßen einen fast lieblichen Traminer.

Ingwer-Karamell-Creme

Ganz einfach und für Gäste ideal, weil man alles schon am Vortag zubereitet und das Dessert fix und fertig im Kühlschrank wartet.

Zutaten für vier bis sechs Personen:

120 g Zucker für den Karamell
¼ l Milch
¼ l Sahne
1 daumenlanges Stück Ingwer
3 gehäufte EL Zucker
1 Prise Salz
etwas abgeriebene Zitronenschale
2 ganze Eier
3 Eigelbe

Zubereitung:

Den Zucker in einem Topf ohne jede weitere Zutat schmelzen, dann haselnussbraun werden lassen. Den Topf in diesem Moment vom Feuer ziehen und den schnell nachdunkelnden Karamell in (je nach Größe) vier bis sechs Förmchen verteilen. Dabei sehr schnell arbeiten, weil der Karamell den Boden gleichmäßig bedecken sollte und er in den kalten Förmchen schnell erstarrt. Im selben Topf Milch und Sahne aufkochen. Zucker, Zitronenschale und die Schale vom Ingwer hinzufügen. Neben dem Feuer einige Minuten ziehen lassen. Unterdessen Eier und Eigelbe in einer Schüssel mit Zucker, Salz und fein geriebenem Ingwer glatt quirlen. Die Milch nochmals aufkochen und durch ein Sieb kochend heiß zu den Eiern gießen. In die vorbereiteten Förmchen verteilen. In eine Braten- oder Auflaufform stellen, eine Lage Zeitungspapier darunterlegen, damit die Hitze abgemildert wird. Die Form in den auf 130 Grad Celsius bei Heißluft beziehungsweise auf 150 Grad Celsius Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen stellen. Dann mit heißem Wasser so weit auffüllen, dass die Förmchen weitgehend davon umgeben sind. Etwa 50 bis 60 Minuten stocken lassen. Auskühlen lassen und schließlich bis zum nächsten Tag kalt stellen.

Servieren: Die Creme aus den Förmchen auf einen Teller stürzen. Es hat sich in der Zwischenzeit der Karamell aufgelöst und umfließt die Creme wie eine goldene Soße.

Getränk: Dazu passt ein starker Kaffee oder Espresso.

Krokantmandeln

Wir haben diese Krokantmandeln oder auch Mandelkrokant in unserem Lieblingsfischrestaurant an der toskanischen Küste serviert bekommen und nicht genug davon kriegen können. Sie sind einfach zu verführerisch. Und im Prinzip kinderleicht herzustellen.

Zutaten:

150 g Zucker
2-3 EL Wasser (eventuell)
150 g Mandeln
2 EL neutrales Öl

Zubereitung:

Den Zucker in einer Pfanne schmelzen. Dazu eventuell mit etwas Wasser anfeuchten. Sobald er flüssig geworden ist, die Mandeln hinzufügen. Sie sollen regelrecht vom Zucker umschlossen sein und darin kochen. Wenn der Zucker milchkaffeebraun geworden ist – nicht zu dunkel – alles auf eine mit Öl bestrichene Granit- oder Marmorfläche oder auf ein Backblech geben und flach verteilen. Dabei mit einer Palette arbeiten und die Mandeln möglichst vereinzeln. Abkühlen lassen und in unterschiedlich große Stücke brechen. Die Krokantmandeln zum Verschenken entweder in Zellophantüten verpacken und mit einem dekorativen Schleifchen versehen oder in eine elegante Bonbonniere füllen.

Karamellbonbons

Das Besondere an diesem Rezept: Die süßen, weichen Bonbons sind mit Salz gewürzt. Das klingt verrückt, der Kontrast zwischen dem süßen Karamell und den Salzkristallen ist aber tatsächlich einfach betörend. Die Idee stammt ursprünglich aus Guérande, wo man das würzige bretonische Meersalz und ein begehrtes Fleur de sel erzeugt.

Tipp: Beim Zuckerkochen aufpassen, dass der Karamell nicht zu dunkel wird.

Zutaten für circa 300 Gramm Bonbons:

200 g Sahne
¼ TL Salz
250 g Zucker
50 g Butter
1 TL Fleur de sel

Zubereitung:

Die Sahne mit Zucker in einem Topf gründlich verrühren und schließlich rasch zum Kochen bringen. Die Masse sprudelnd kochen lassen, anschließend salzen. Dabei den Topf nicht aus den Augen lassen – die Masse kocht leicht hoch und steigt über den Rand des Topfs – weshalb man unbedingt einen hohen, großen dafür verwenden sollte. Wenn der Karamell milchkaffeefarben geworden ist, den Topf vom Feuer ziehen und die frische Butter einrühren. Um zu prüfen, ob die Masse die richtige Konsistenz hat, etwas davon mit einem Löffel herausholen und in kaltes Wasser geben. Es sollte sich dann so anfühlen, wie man die Bonbons haben will: so weich, dass sie auf der Zunge schmelzen. Auf keinen Fall sollten sie zu hart sein. In diesem Fall hilft die Zugabe von einem Schuss Sahne, eventuell sogar ein weiteres Stück Butter. Den Karamell auf ein mit Alufolie ausgelegtes flaches Blech gießen – es muss so bemessen sein, dass die Masse darin knapp zwei Zentimeter hoch steht (circa 15 x 22 Zentimeter). Abkühlen lassen. Sobald die Oberfläche sich fest anfühlt, ein paar Krümel Meersalz oder Fleur de sel auf jedes Bonbon setzen. Bevor die Masse zu hart wird, diese in Bonbons schneiden. Dafür das Messer mit Öl einreiben,

damit der Karamell nicht daran klebt. Einzeln in Zellophanpapier wickeln und in einer schönen Glasschale oder einer eleganten Dose verschenken.

Eierlikör

Selbst gemachter Eierlikör schmeckt einfach umwerfend. Ein wirklich besonderes Geschenk. Suchen Sie dafür hübsche Flaschen aus, und malen Sie ein schönes, persönliches Etikett.

Zutaten für circa 1,5 Liter:

¼ l Sahne
½ l Milch
250 g Zucker
1 Vanillestange
8 Eigelbe
300 ml 70-prozentiger Alkohol

Zubereitung:

Sahne und Milch in einem hohen Topf aufkochen. Den Zucker darin auflösen, die Vanillestange hinzufügen und zehn Minuten darin ziehen lassen. Den Topf dafür vom Feuer nehmen. Die Vanillestange dann längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und in die Sahne rühren. Nochmals aufkochen. Inzwischen die Eigelbe in einer Schüssel mit einem Schneebesen cremig schlagen. Einen kleinen Teil der heißen Sahnemilch angießen und gründlich weiterschlagen. Dann diese Mischung in den Topf zur Sahnemilch gießen. Alles auf kräftigem Feuer erhitzen, dabei mit einem hitzebeständigen Gummispatel oder mit einem Holzlöffel kräftig rühren, dabei immer wieder über den Boden ziehen, damit sich dort auf gar keinen Fall etwas ansetzt. Bevor die Masse aufkocht, den Topf wieder vom Herd nehmen. Gründlichiterrühren, bis die Masse wieder abgekühlt ist (am besten den Topf dafür in kaltes Wasser stellen). Erst dann den Alkohol hinzufügen und mit dem Schneebesen oder besser noch mit dem Mixstab die Masse kräftig aufschlagen. In Flaschen füllen, mit einem Korken verschließen.

Tipp: Den hochprozentigen Alkohol bekommt man in der Apotheke (vielleicht verraten Sie dem Apotheker besser nicht, dass Sie ihn zum Liköransetzen brauchen, er verkauft ihn eigentlich für medizinische Zwecke, nämlich zum Desinfizieren). Die Preise variieren von Apotheke zu Apotheke stark, da dieser Preis frei kalkulierbar ist. In der Apotheke unseres Vertrauens kostet 1 Liter 70-prozentiger Alkohol 18 Euro. In Italien kann man übrigens hochprozentigen Alkohol (also mit 90 Prozent) in jedem Supermarkt für solche Küchenzwecke kaufen. Der Liter kostet um die 20 Euro. Wer Probleme hat, den neutralen Alkohol zu bekommen, setzt den Likör mit der doppelten Menge Cognac oder mit klarem Brand (zum Beispiel mit Wodka) an. Wegen des geringeren Alkoholgehalts ist der Eierlikör dann allerdings nicht so lange haltbar und muss im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Und noch ein Tipp: Bevor Sie den Eierlikör in hübsche Flaschen abfüllen, sollten Sie ihn über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag können Sie ihn dann, falls er zu dickflüssig ist, mit je einem Schuss Milch oder Sahne und Alkohol (Cognac, Wodka etc.) bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen und nochmals aufmischen.

Mandeltörtchen

Bei der Zubereitung des Eierlikörs bleibt eine Menge Eiweiß übrig. Daraus entstehen diese köstlichen Mandeltörtchen. Sie halten sich gut, bleiben mindestens eine ganze Woche frisch und saftig. Besonders hübsch ist es, wenn man die Törtchen in einem Muffinblech mit kleinen Guglhupfförmchen bäckt. Die Küchlein anschließend in Zellophanbeutel packen.

Zutaten für zwei große Muffinbleche mit je zwölf Vertiefungen:

250 g Butter
250 g Zucker
8 Eiweiße
100 g Mandeln
80 g Mehl (zum Beispiel Kokosmehl, siehe Tipp)
2 EL Himbeer- oder Honiglikör
1 TL Honig
Butter für die Förmchen

Zubereitung:

Die Butter in einem kleinen Topf bei milder Hitze aufkochen, bis sie nach Haselnuss duftet. Dann den Topf sofort in kaltes Wasser stellen, damit der Topfboden abkühlt. Zucker und Eiweiße in einer Schüssel mit einem Holzlöffel gründlich verrühren. Nicht schaumig schlagen! So lange rühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Mandeln im elektrischen Zerkleinerer zu Pulver mixen, das Kokosmehl untermischen und unter das Eiweiß rühren. Nun auch Likör und Honig sowie die erhitzte Butter in die Masse geben. Die Muffinförmchen inzwischen mit Butter ausstreichen, die Masse gleichmäßig darin verteilen – am besten aus einer Kanne gießen, dann tropft es nicht so. Die Vertiefungen nur zu zwei Dritteln füllen – die Masse steigt beim Backen hoch. Bei 160 Grad Celsius Umluft circa zehn Minuten backen, bis die Törtchen hochgegangen und goldbraun geworden sind. Noch warm aus den Förmchen lösen, denn sobald sie abgekühlt sind, bleibt der Teig leicht hängen. Sind sie aus Versehen zu sehr abgekühlt, noch einmal kurz im Ofen erwärmen.

Tipp: Kokosmehl aus dem getrockneten Fleisch von Kokosnüssen kommt von den Philippinen und ist in Bioläden und Naturkostläden zu finden. Es empfiehlt sich nicht nur wegen des wunderbaren, zarten Kokosgeschmacks, sondern vor allem, weil es kein Gluten enthält und das Gebäck somit auch für Allergiker geeignet ist.