

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. September 2024 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Oma Annas Liwanzen mit Zwetschgenröster und Rahmeis

Zutaten für zwei Personen

Für das Rahmeis:

6 Eier
250 g Mascarpone
250 g Sahne
250 g Milch
50 g Glukose
1 Vanilleschote
160 g Zucker

Die Eismaschine vorkühlen.

Sahne, Milch, Glukose und die ausgekratzte Vanilleschote aufkochen. Vier Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Vier Eigelbe, zwei Volleier und Zucker verrühren. Die kochende Milch-Sahne-Mischung unter ständigem Rühren darauf gießen. Mascarpone unterrühren und alles durch ein Spitzsieb passieren. In der Eismaschine frieren.

Für die Liwanzen:

1 Zitrone, Abrieb
20 g frische Hefe
1 Vollei
100 g Butter
500 ml Milch
250 g Mehl
1 Vanilleschote
30 g Zucker

Milch erwärmen. Hefe mit Zucker, 1/3 der lauwarmen Milch und 1/3 Mehl verrühren. Dann nach und nach restliches Mehl und Milch dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Zitronenabrieb, ausgekratztes Vanillemark und eine Prise Salz dazu geben, verrühren und abgedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen. Hefeteig in Sonnenblumenöl in einer Liwanzenpfanne (Pfanne mit Vertiefungen für Küchlein) von beiden Seiten goldgelb braten. In Zimt-Zucker-Mischung wälzen und anrichten.

Zimtpulver und Zucker, zum Wälzen
Sonnenblumenöl, zum Braten

Für den Zwetschgenröster:

500 g Zwetschgen
2 Orangen, Abrieb
300 ml roter Portwein
150 g Zucker
1 Vanilleschote
2 Zimtstangen
4 Nelken
2 Sternanis
1 TL Zimtpulver

Zwetschgen halbieren und entkernen. Zucker in einer Pfanne zu Karamell schmelzen lassen. Mit Portwein ablöschen und ausgekratztes Vanillemark, Zimt und Orangenabrieb einrühren. Halbierete Zwetschgen hinzugeben. Sternanis, Zimtstangen und Nelken in ein Gewürzsäckchen geben und mitköcheln lassen. Zwetschgen erst ganz am Schluss mit einem Mixstab „anpürieren“, sodass sie noch stückig bleiben. Am schönsten wird der Röster, wenn er über mehrere Stunden in einem Topf im Ofen „röstet“.

Für die Garnitur:

1-2 Zweige Minze

Gericht mit Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.