

# GRÜNES CRÉMESÜPPCHEN MIT APFEL-WALLER SPIEß

## GRÜNES CRÉMESÜPPCHEN MIT APFEL-WALLER SPIEß

Als ich vor Kurzem meine Wels-Apfel Spieße gebloggt habe kam Torsten Pistol von Ahrenhorster Edelfisch auf mich zu und hat mir den deutschen Waller als Alternative zum Wels empfohlen. Vom Waller hatte ich bisher noch nicht allzu oft gehört, aber als mir angeboten wurde mich selbst von der Qualität des Edel-Wallers zu überzeugen, da war ich auf jeden Fall interessiert. Die Entfernung nach Berlin war kein Problem, der Fisch wurde am Mittwoch auf die Reise geschickt und kam wunderbar frisch verpackt und super gut gekühlt per UPS am Donnerstag Vormittag bei mir an. Zwei große Wallerfilets wurden mir zum testen zugeschickt, eins mit Haut und eins ohne Haut. Ich habe mich entschieden zuerst das Filet ohne Haut zu verarbeiten und habe uns daraus ein leckeres 2-Gänge Menü gezaubert. Als ersten Gang gab es diese Suppe für die ich den gleichen Spieß wie mit dem Wels gebraten habe. So hatte ich den direkten Vergleich. Was mir bei Ahrenhorster Edelfisch besonders gut gefällt ist, dass die Gute Haltung der Tiere im Mittelpunkt steht. Da hatte ich natürlich einige Fragen, die mir Produktionsleiter Torsten Pistol hier in einem kleinen Interview beantwortet hat.

*Katha:* Torsten, du hast mir ja ursprünglich einen Kommentar zu meinen Wels-Apfel Spießen hinterlassen und dort das qualitativ hochwertigere Wallerfilet erwähnt. Wie kommt es, dass der Waller im Vergleich zum „normalen Wels“ noch eher unbekannt ist?

*Torsten Pistol:* Der europäische Wels, oder auch Waller genannt hat, hat im Süddeutschen einen etwas höheren Bekanntheitsgrad. Zu kämpfen haben wir als Zucht mit den afrikanischen Welsen, die Aufgrund der Haltungsdichte und der teilweise widrigen Umständen sehr viel günstiger produziert werden können. Der Waller ist in Deutschland ein absolutes Nischenprodukt, was er aufgrund seiner hervorragender Qualität wirklich nicht verdient hat. Auch hat er mit Fischarten aus Fernost zu kämpfen, wie z.B. dem Pangasius, der hier auch heute noch als Wels verkauft wird. Der europäische Waller ist ein Fisch, der hier in Deutschland regional, sauber und rein produziert wird

*Katha:* Ich habe auf eurer Seite gelesen, dass ihr großen Wert auf eine gute Haltung der Tiere legt um am Ende auch einen entsprechend hochwertigen und vor allem gesunden Fisch anbieten zu können. Du hast mir ja von Fäallen erzählt wo auf 1000l Wasser gut 450kg Fisch kommen (für alle die sich das auch nicht richtig bildlich vorstellen können: das sind umgerechnet rund 100-150 Katzen à 3-4,5kg in 5 durchschnittlich großen Badewannen). Wie sieht die Haltung bei euch aus?

*Torsten Pistol:* Wir achten in darauf, dass wir die Fische komplett aus einer Hand unseren Kunden anbieten. Dass heißt wir vermehren unsere kleinen Babyfische allesamt selbst, haben dementsprechend viele Elterntiere, die wir untereinander einkreuzen, um fitte, gesunde und schmackhafte Waller zu produzieren. Stell es Dir einfach mal so vor: Die Fische in der gesamten Produktion von Ahrenhorster Edelfisch werden in überdimensional großen Aquarien gehalten. Das Wasser wird im Kreislauf gepumpt, d.h. es wird in einem Becken mit Sauerstoff und Nährstoffen

versorgt und Stoffwechselendprodukte wie Ammonium wird in den Filtern ab bzw umgebaut. Das gereinigte Wasser wird dann simpel und einfach in die Fischbecken weiter geleitet und dort werden die Waller dann gehalten. Besatzdichten von 50-60 kg / 1000l Wasser werden nicht überschritten, um die Fische nicht einmal im Ansatz zu stressen. Unsere Anlage kann von jedermann, jederzeit besichtigt werden! Grund dafür ist, dass wir der Meinung sind, das der Endverbraucher genau wissen soll, was wir hier tun und wo der Ahrenhorster Waller herkommt.

*Katha:* Was heutzutage jedem wichtig ist der versucht auf eine gesunde Ernährung zu achten - eure Fische werden nicht prophylaktisch mit Antibiotika gefüttert. Wie schafft ihr es darauf zu verzichten?

*Torsten Pistol:* Darüber erzähle ich am liebsten, denn das ist genau das , was unseren Ahrenhorster Edelwaller so auszeichnet: Wir setzen auf Nachhaltigkeit. Und Nachhaltigkeit bekommt man nur in den Griff, wenn man mit der Natur arbeitet, und nicht gegen sie. Ein Leitspruch von uns ist: Bekämpfe niemals ein Symptom, sondern immer die Ursache! Das ist das ganze Geheimnis einer gesunden Tierproduktion. Wenn ein Tierbestand krank ist, egal ob Geflügel-Schwein oder Fisch, hilft es zwar kurzzeitig ein Antibiotika einzusetzen, nur das dadurch Resistenzen entstehen können und man es auf lange Sicht nur verschlimmern kann, ist allseits bekannt. Vielmehr ist es wichtig, dass ein Tierbestand gesund bleibt und ist. Krankheiten entstehen oftmals durch Stress, hervorgerufen durch schlechte Umweltbedingen ( miserabel Stallluft(Geflügel ), schlechte Wasserqualität, zu hohe Besatzdichten pro m<sup>3</sup> / m<sup>2</sup> , schlechte Futterqualität usw. ) Wir achten immer auf hervorragende Wasserqualitäten, arbeiten mit verschiedenen Mikroorganismen und Gesteinsmehlen, die wir dem Wasser zugeben. Antibiotika sind genauso wie andere Medikamente oder chemische Desinfektionsmittel tabu in unserem Unternehmen. Das ist auch der Grund für die wirklich hervorragende Qualität des Ahrenhorster Edelwallers, der aufgrund des sauberen und reinen Fischgeschmackes jedem Waller aus Teichen vorgezogen werden sollte

*Katha:* Eine letzte Frage - welches Stück vom Waller ist dein Favorit und wie isst du es am liebsten?

*Torsten Pistol:* ein „Favoritenstück“ habe ich nicht, da man wirklich alles vom Ahrenhorster Edelwaller bedenkenlos verkochen bzw. verarbeiten kann. Vor allen Dingen geht es sooooo einfach! Der Fisch, den wir anbieten, ist immer topfrisch und wird NUR auf Bestellung verarbeitet und verpackt! Deswegen können sie den Fisch sogar bedenkenlos als Sushi Ihren Gästen anbieten, hauchdünn geschnitten, nur ein wenig Salz , etwas Sesamöl und ein kleiner Hauch Wasabicreme dazu, fertig ist die Vorspeise.

Auch wenn wir zu weit entfernt sind, ist es kein Problem, dass Kunden unseren frischen Ahrenhorster Edelwaller beziehen können. Wir haben neuerdings die Möglichkeit, im Frischeversand via UPS ganz frischen Edelwaller zu verschicken. Auf Eis verpackt, heute bis 10 Uhr morgens bestellt, am nächsten Tag eisgekühlt um spätestens 12 Uhr bei dem Kunden zu Hause. Das was der Kunde dann zu Hause in der Küche in der Pfanne hat bezeichne ich als wirklich frischen Frisch, maximal 24 Stunden alt.

*Katha:* Vielen Dank für das Interview – dann schwinge ich mal den Kochlöffel!



Zutaten als Vorspeise für 4 Personen:

200g Wallerfilet ohne Haut (hier Ahrenhorster Edelwaller)

Pfeffer & Salz

1 Apfel

1 Limette

4 Holzspieße

1 L Fischfond (hier selbst gekocht)

4 Baby Pak-Choi

2 Frühlingszwiebeln

2 EL Mascarpone

Zubereitung:

Den Fischfond habe ich vor einiger Zeit gekocht und eingefroren. Der wird nur kurz angetaut bis er sich aus der Tupperdose löst und dann in einen passenden Topf gegeben. Bei mittlerer Hitze erwärmen.

In dieser Zeit bereite ich die Spieße vor. Ein Beweis dafür wie frisch der Waller war: die Katze riecht sonst immer wenn ich Fisch auf dem Brettchen habe. Diesmal hat sie erst gemerkt was los war, als es schon zu spät war – ihr könnt euch gar nicht den fassungslosen Blick vorstellen mit dem sie mich angeschaut hat.



Ich schneide das Schwanzende vom Filet ab (ca. 200g) und zerteile es in kleine Stücken. Den Apfel entkernen und in passende Würfel schneiden. Waller und Apfel abwechselnd auf die Spieße stecken und mit Pfeffer und Salz würzen.



In einer großen Pfanne etwas Rapsöl erhitzen und die Spieße rundum anbraten. die Hitze deutlich reduzieren und die Spieße noch 5 Minuten fertig garen lassen. Zum Ende über jeden Spieß einen guten Spritzer Limettensaft geben.

Der Fond sollte jetzt vollständig aufgetaut sein, also kommen die in Ringe geschnittene Frühlingszwiebel und der klein geschnittene Baby Pak-Choi dazu. 2-3 Minuten köcheln lassen – der Pak-Choi soll schön grün bleiben.



Mit dem Stabmixer pürieren und den Topf von der Herdplatte nehmen. Den Mascarpone dazu geben und alles nochmal kurz aufschäumen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.



Die Suppe auf die Schälchen verteilen und zu jedem Süppchen einen Waller-Apfel Spieß anrichten.

Super lecker!



Mein erstes Fazit: der Waller war wirklich super frisch und unglaublich angenehm im Geschmack. Die Lieferung verlief vollkommen problemlos und wir hatten ein perfekt grätenfreies Filet auf dem Teller. Ich freue mich schon darauf euch Morgen den Hauptgang zu servieren!

---

## BANANA-SPLIT MILCHSHAKE

### BANANA-SPLIT MILCHSHAKE

Ich bin kein Kaffee-Trinker, normalerweise gibt es jeden Morgen eine große Tasse Kakao zum Frühstück. So stark, dass der Löffel darin stehen kann. Manchmal bin ich aber in Experimentierstimmung und so ist dieser super cremig leckere Banana-Split Shake entstanden. So mag ich meinen Start in den Tag!



Zutaten für 3 Gläser:

500ml fettarme Milch (kalt aus dem Kühlschrank)

2 EL Mascarpone

2 Bananen

1 Orange

6 EL Schokoraspel

1 Hand voll Pecanüsse

#### Zubereitung:

Morgens muss es natürlich schnell gehen, also wandern Pecanüsse, Bananen, Milch, Mascarpone, der Saft aus der Orange und die Schokoraspel in den Mixer. Brrrrr-Bzzzzrrrr.... \*mix-mix\*



Den fertigen Shake auf die Gläser verteilen, die Strohhalme darin versenken und wegschlürfen solange der Banana-Split Milchshake noch schön kalt ist.

Der macht mich locker bis Mittags satt!



---

## ORICHLETTE MIT GRÜNEM SPARGEL UND MASCARPONE

### ORICHLETTE MIT GRÜNEM SPARGEL UND MASCARPONE

Der Spargel im Speckband mit den pochierten Eiern brauchte dringend ein neues Foto und so gab es den ersten grünen Spargel in dieser Saison. Hat super viel Spaß gemacht, Bessere Hälfte hat sogar seine ersten zwei Eier erfolgreich pochiert - da war ich glatt ein bissl beeindruckt. Am Ende hatte ich allerdings einige Stangen grünen Spargel über und so gab es am nächsten Tag eine Pasta, nämlich diese Orichiette mit grünem Spargel, mit einer passenden Mascarpone Sauce. Sehr lecker - von mir aus könnte das ganze Jahr Spargelsaison sein...



#### Zutaten für 2 Personen:

120g Orichiette

Salz & Pfeffer

4 Scheiben Parmaschinken

1 EL Pinienkerne

5 Stangen grüner Spargel

10 Datteltomaten

2 volle EL Mascarpone

1 gute Hand voll Basilikum

1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Für die Pasta setze ich einen Topf Salzwasser auf und koche die Orichiette nach Packungsanleitung 12 Minuten gar. Ich schäle das untere Drittel vom Spargel und schneide ihn in 1-2cm lange Stücken. So blanchiere ich ihn 4-5 Minuten mit im kochendem Pastawasser.



Parallel brate ich den Schinken zusammen mit den Pinienkernen an bis die Pinienkerne etwas Farbe bekommen.



Die Pasta abgießen und mit in die Pfanne geben. Mascarpone einrühren und die Tomatchen halbieren.



Mit Pfeffer, Salz und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Das Basilikum in Streifen schneiden und ganz zum Schluss untermengen.



Auf die Teller verteilen und sofort servieren.

Schnell und gut!



---

## CRACKER MIT KARPFCRÉME

### CRACKER MIT KARPFCRÉME

Die liebe Petra sucht bei Zorra nach unseren Lieblings Löffel Essen. Ich habe keinen Lieblingslöffel... das hat mich die ersten zwei Wochen schwer beschäftigt, aber es lässt sich nicht ändern - hab ich einfach nicht. Aber dann ist mir etwas aufgefallen - ein Löffel taucht immer und immer wieder auf meinen Bildern auf. Es ist mein Holzkochlöffel! Ein ganz einfacher, vor 10 Jahren ein Trostpries beim

Media Markt Glücksrad... ich habe zwei davon und benutze sie jeden Tag. Sie wurden schon mit gekocht, sie baden im Geschirrspüler, sie sind einfach unkaputtbar. Danke ihr zwei Löffel, dass ihr immer da seid wo ich euch brauche!



Natürlich gibt es auch ein Rezept zum Event und das gibt es heute auf dem Löffel serviert – die Crème kann man auch mit Thunfisch oder Lachs machen – lebt euch aus!



Zutaten für ein Schälchen:

100g Karpfenfilet (wie [hier](#) zubereitet)

2 EL Mascarpone

Pfeffer & Salz

1 Frühlingszwiebel

3-4 Zweige Petersilie

Cracker oder Brot

Zubereitung:

Super einfach – ich gebe den von Gräten befreiten Fisch mit Mascarpone, Pfeffer, Salz, Frühlingszwiebel und Petersilie in einen kleinen Mixer und verwandel es in Sekunden in eine glatte Karpfencreme.

Die gebe ich auf Löffel und setze auf jeden davon einen Cracker.

Fertig!



Eingereicht für das Event:



---

## WAHNSINNS ROCHER-EIS

Wahnsinns Rocher-Eis

Ich kann es kaum beschreiben – stellt euch das wahnsinnig cremigste Eis vor das ihr euch nur

wünschen könnt. Stellt euch vor, dass es schokoladig ist und leichte Knusper-Einflüsse hat. Wenn ihr jetzt dieses wunderbare Eis in Gedanken schon auf der Zunge schmelzen lasst, dann stellt euch noch einen Hauch Goldstaub vor, der diese Crème veredelt. Dann seid ihr... ja, auch bei mir... aber ich habe ein neues Eisbuch. Und was für eins! Matt O`Connor und seine Icecreamists haben mit dem Buch The Icecreamists – Exclusive Eiscreme und andere Laster meine kleine Welt verändert. Eigentlich war das ein Zufallskauf, ich hatte ein Backbuch ausgesucht und bin mit meiner Beute aus der Kochbuchabteilung geschlendert. Ein letzter Blick Richtung Regal, ein weiterer rosa Buchrücken. Irgendwie sind 90% der Backbücher rosa... Aber irgendetwas bringt mich dazu das Buch aus dem Regal zu ziehen... und WOW – was für ein Buchdeckel! Ich kann es nicht einfach zurück stellen, ich muss rein schauen. Im Dussmann also wieder hingesezt und das Buch aufgeschlagen. Ich war sofort gefesselt. Wer schnell rot wird sollte das Buch definitiv nicht in der Öffentlichkeit lesen – da flattern einem die Ohren. Matt beschreibt es als eine Mischung aus Eiscreme-Bibel und Beichtstuhl und ich glaube ihm das sofort. Skandal, Schocker, Lacher – alles ist dabei. Aber vor allem Rezepte die sich einfach großartig lesen und Bilder die Lust auf Eis machen. Soooo crémig, so raffiniert... und mit soooo schrägen Namen wie Hirnfrost, kalter Schweiß, Jesus Christ Scooperstar, Dessert storm, Knast oder Kapitalschmelze – sucht es euch aus, die Liste ist lang. Es geht um Sucht, Leidenschaft und teilweise sehr schräge Gedankengänge. Aber man kann es nicht mehr aus der Hand legen. Ich möchte sofort jedes einzelne Eis zaubern... nein, das stimmt nicht ganz – aber über Baby Googoo muss sich jeder seine eigene Meinung bilden – auf jeden Fall entscheide ich mich für „from Rocher with Love“, mit einer extra Dosis Schokosauce wie es für Schokolcis empfohlen wird. Wenn das Matt’s Bibel ist, dann habe ich durch ihn zum großen Eiscremegott in der Tiefkühltruhe gefunden. Aber probiert es selbst aus...



Zutaten für 3-4 Portionen (je nach dem wie gierig ihr seid):

250 ml Vollmilch (ich habe nur fettarme H-Milch)

125 g Crème double im Original (bei mir 65g Sahne und 65g Mascarpone) + 1 Klecks Mascarpone um die fettarme Milch aufzuwerten

2 Eigelb

88g extrafeiner Zucker (bei mir normaler, weißer Zucker)

225g Nutella (bei mir 1 EL mehr)

6 Ferrero Rocher

im original essbare Goldkugelnchen, bei mir essbarer Goldstaub

Für die Schokosauce:

100g zartbitter Schokolade



80 ml Vollmilch (hier fettarme H-Milch)

15 g Zucker

15g Butter

2 EL Crème double (hier 4 EL Schlagsahne + 1 großer EL Mascarpone)

#### Zubereitung:

Man braucht Geduld – aber wo braucht man die nicht... insgesamt sind rund 9 Stunden Kühlzeit eingeplant... das nur als Warnung.

Ich gebe Milch, Sahne und Mascarpone zusammen in einen kleinen Topf. Erwärmen (hier Stufe 5 von 14) und mit dem Schneebesen rühren bis der Mascarpone vollständig gelöst ist.

Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker schaumig aufschlagen.



3-4 EL von der Milch in den Eimix geben und dabei gut rühren. Dann die Eimilch in den Topf geben und fleißig weiter rühren.



Bei geringer Hitze weiter rühren...



...bis die Milch auf der Rückseite von einem Holzlöffel einen Film bildet. Ich bin nicht ganz sicher was damit gemeint ist, aber ich denke so hier ist das ganz ok.



Ich habe nicht richtig gelesen und war ein bissl zu schnell und habe die ganzen 225g Nutella abgewogen – 150g hätten hier erstmal gereicht. Ich habe die Menge also noch um 1-2 TL korrigiert. Was tut man nicht alles für sein Eis... ☐



Mit dem Stabmixer aufschäumen und 30 Minuten bei Raumtemperatur abkühlen lassen.



Über Nacht (oder wenigstens 6 Stunden, bei mir eher 14 Stunden) im Kühlschrank abkühlen lassen.

Dann ab damit in die Eismaschine. Bei mir braucht das Eis knapp 40 Minuten um zu gefrieren und

die Konsistenz ist jetzt schon toll – es lohnt sich definitiv die 10 Gebote aufmerksam zu lesen.



Die restlichen 75g Nutella im Topf (im Original 20 Sekunden in der Mikrowelle) schmelzen. Die Rocherkugeln vierteln (meine Interpretation von grob hacken). Das Eis in einen verschließbaren Becher geben und die geschmolzene Nutella zusammen mit den Rocherstücken leicht unterrühren.



Deckel drauf und weitere 2 Stunden im Tiefkühler frösteln lassen bis – ich zitiere – eine löffelfähige Textur erreicht ist. Hmm... ich nasche schon vorher und kann mich kaum zurück halten.... nach Punkt zwei Stunden ist das Eis super. Ich schmelze die klein gebrochene Schoki im Topf und gebe Milch, Sahne, Mascarpone und Zucker dazu. Wenn der Zucker sich aufgelöst hat gebe ich die kalte Butter dazu. Gut rühren bis eine schöne Sauce entstanden ist.

Endlich, endlich, endlich – es ist so weit! Ich gebe in jedes Schälchen eine dicke Kugel Eis. Darüber kommt die noch warme Schokosauce. Ich will eigentlich kein Foto machen, ich will mein Eis essen... aber Konzentration und Endspurt: etwas Goldstaub oder, wie im Original essbare Goldkügelchen, über das Eis geben.



Sofort anrichten... ja, ich beeile mich ja schon mit den Fotos...

Genießt euer Schälchen!



---

## SÜßE BLÄTTERTEIG-BURGER MIT KAKI UND MASCARPONE

### Süße Blätterteig-Burger mit Kaki und Mascarpone

Als ich den Event Aufruf zum **Burger Battle** bei Zorra gesehen habe war ich hin und weg – **Uwe** sucht Burger! Juhu! Aber nein... lesen wir das Kleingedruckte... Uwe sucht süße Burger. Aber warum das denn? Wo doch herzhaftere Burger so lecker sind. Nun gut, was wäre das Leben ohne Herausforderungen... vermutlich nur halb so Spaßig. Also wird gegrübelt, geplant und dann einfach drauf los gebastelt. Als Burger-Bun entscheide ich mich für die einfachste Lösung und nehme Blätterteig. Das Patty wird, passend zur Saison, eine leckere Kaki-Scheibe, eine weitere Einlage werden Bananenscheibchen und um das Ganze schön crémig zu machen kommt dazwischen einiges an Mascarpone. Leider hatte ich keinen Puderzucker mehr, sonst hätte ich die Burger auf

jeden Fall noch damit bestäubt.



Zutaten für 2 Dessert-Burger:

ein Stück Blätterteig (20x20cm)

1 Ei

100g Mascarpone

4-6 EL Milch

1 Prise Zimt

1 Prise gemahlene Vanille

2 TL Honig

1/4 Zitrone

1/2 Kaki

1/2 Banane

Optional:

frische Feigen

Zubereitung:

Ich lege ein Backblech mit Backpapier aus und steche aus dem Blätterteig runde Plätzchen mit 7cm Durchmesser aus. Dabei hilft mir ein Servierring. Die Taler mit verquirltem Ei bestreichen und 10 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen schieben. Die „Burger-Buns“ abkühlen lassen. Die haben sich leider ein wenig verzogen, das ist aber nicht weiter schlimm.



In dieser Zeit vermenge ich Mascarpone, Milch, Zitronensaft und Honig zu einer glatten Crème. Etwas Zimt fein reiben, mit der Microplane geht das ganz wunderbar, und den Zimt und die gemahlene Vanille untermengen.

Je einen TL Crème auf die Burger Böden setzen.



Die Kaki schälen und in dicke Scheiben schneiden. Dann mit dem Servierring ein schönes Patty

ausstechen. Das kommt auf den Burger und darauf wieder ein Klecks Mascarpone. Darauf dann die fein aufgeschnittene Banane und wieder ein Klecks Mascarponecrème.



Deckel drauf – schon ist der Burger fertig. Eine Prise Puderzucker wäre jetzt hübsch gewesen, es geht aber auch ohne.



Die Feigen und die restliche Kaki schneide ich in Stücken. Beides kommt als „Beilage“ mit auf den Teller.

Restlos vernaschen!



Eingereicht für das Event:



---

## HIMBEER-LIMETTEN TIRAMISU

### HIMBEER-LIMETTEN TIRAMISU

Manche Zutaten oder Rezepte verbinden die unterschiedlichsten Erinnerungen. Das können ganz neue oder auch schon fast vergessene Ereignisse sein: als Kind mit meinen Eltern frisch gemahlene Kaffee beim [Eduscho](#) / [Tchibo](#) um die Ecke kaufen, lernen selber Kaffee zu kochen und feststellen, dass ich mit meiner Leidenschaft wohl nie über den Café Latte hinauskommen werde. Dann folgen Heike's Bericht über Fair Trade, der mir sehr gut gefallen hat (ich bin auch kein Öko, aber fairen Handel finde ich unglaublich wichtig), ausgedehnte Shopping-Touren im Einkaufscenter bei denen man eigentlich immer an einem der zahlreichen Coffee-Shops vorbei kommt, aus denen einem schon von weitem das Aroma von frisch gemahltem Kaffee verlockend in die Nase steigt, Sonntagsfrühstück (Bessere Hälfte ist von ganzem Herzen Kaffee-Trinker) und ganz aktuell das wunderbare Himbeer-Limetten Tiramisu das ich auf Usedom gegessen habe und das bei mir zwar ganz anders, aber trotzdem unglaublich lecker geworden ist. Und für Tiramisu braucht man Kaffee – das passt doch perfekt! Nun habt ihr eine ungefähre Vorstellung davon was in meinem Köpfchen vorgeht wenn ich über das Thema Kaffee nachdenke. Aber jetzt gibt es erstmal ein schönes Stück Tiramisu!



### Zutaten für 6-8 Personen:

200g Löffelbiskuits

200g Mascarpone

250g Quark (10% Fett)

2 EL Puderzucker

50 ml Milch

2 Limetten

250g Himbeeren

70 ml Kaffee

30 ml Limoncello

3-4 EL Schokoraspel

### Zubereitung:

Zuerst koche ich den Kaffee auf, der soll nämlich etwas abkühlen bevor er an der Reihe ist. Für die Crème mixe ich zuerst Mascarpone und Quark zu einer glatten Masse die dann mit dem Puderzucker süß abgeschmeckt wird. Die Schale von den Limetten abreiben und unter die Crème heben, die Limetten halbieren und den Saft in die Crème pressen. Gut umrühren.

Die Crème wird jetzt geteilt – 2/3 und 1/3. Zu der kleineren Portion gebe ich die Himbeeren. Mit der Gabel etwas zerdrücken und gut umrühren.

Eine Schicht Kekse in einer Form auslegen und den Limoncello mit dem abgekühlten Kaffee mixen. Die Hälfte von dem Likör-Kaffee Mix mit dem Esslöffel über den Keksen verteilen.



Als nächstes kommt die Himbeer-Crème. In großen Klecksen gleichmäßig auf den Keksen verteilen und glatt streichen.



Eine weitere Lage Kekse auslegen und diese mit dem Rest vom Likör-Kaffee Mix beträufeln.



Dann die Limetten-Crème, so wie die Himbeer-Crème, in großen Klecksen auf den Keksen verteilen und ebenfalls glatt streichen.



Die Raspelschokolade darüber verteilen und das Ganze für 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.



Ein tolles Dessert, das man auch wunderbar am nächsten Tag für die Kollegen mit ins Büro nehmen und am gleichen Tag Abends noch an die 7-köpfige Raupe verfüttern kann.

Dazu ein Tässchen Kaffee, oder zu später Stunde beim Mädelsabend auch ein Gläschen Sekt.

Wer möchte ein Stück?

*Dieses Dessert wurde gerne für Eduscho gezaubert.*

---

## BANANENCRÉME MIT KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN

### Bananencreme mit karamellisierten Walnüssen

Was zaubert man für ein Event bei dem es „Mit Walnüssen durchs Jahr“ gehen soll und bei dem man – wenn man denn ein schönes Foto macht – einen Platz in einem tollen Kalender ergattern kann? Diese Frage fand ich nicht gerade einfach zu beantworten als ich in Zorras Kochtopf von diesem Event gelesen habe. Das Problem sind nicht die Ideen für Walnüsse – da habe ich einige... aber das Foto...

Inspiriert von meinem eigenen Bananen-Karamell Kuchen mit Keksboden kommt mir die Idee. Ein Dessert... im Glas... mit Keksboden... mit Karamell... mit Bananencreme... und als Star im Dessert karamellierte Walnüsse! Die Idee nimmt Gestalt an, in meinem Kopf entsteht ein Fahrplan und so mache ich mich sofort ans Werk dieses Dessert zu zaubern. Ich bereite es zu, richte es an, mache Fotos... wir vernaschen das Dessert – super lecker! – und ich will die Fotos auswählen. Uh – das sah live aber besser aus. In den hohen Gläsern wirkt das Dessert nicht richtig, die Tischdecke passt nicht zum Motiv und der Sonnenschein fehlt. Das war vor 10 Tagen... Ich habe also alle Zutaten nochmal geholt (von dem Probepäckchen mit Walnüssen das die kalifornischen Walnüsse zur Verfügung gestellt haben hatte ich noch genug übrig) und habe auf den richtigen Tag mit dem richtigen Wetter gewartet. Sollte ja nicht zu schwer sein, wo wir doch Sommer haben. Am Sonntag war es nach nur 8 Tagen endlich so weit. Als ich um kurz nach 7 aus dem Fenster geschaut habe war der Himmel blau. Also bin ich aufgesprungen, habe die Dessertcreme gezaubert und angefangen Fotos zu machen. 95 Fotos um es genau zu sagen. Der Himmel war mittlerweile wechselnd bewölkt und Bessere Hälfte hat sich köstlich amüsiert wenn ich auf die Frage „na, wie läuft's?“ immer wieder geantwortet habe „in 2 Minuten kommt wieder ein Sonnenfenster!“ Aber ich

denke das Ergebnis kann sich sehen lassen:



Zutaten für 2 Personen:

Für die karamellisierten Walnüsse:

60 g Walnüsse

5 EL brauner Zucker

50 ml Wasser

1 EL Butter

Für den Keksboden:

6 Butterkekse

1 EL Butter

2 EL Karamellcrème (hier von Sahne Muh-Muhs)

Für die Bananencrème:

250g Mascarpone

1 EL Puderzucker

3-4 EL Milch

1 Banane

1 Limette / 3-4 EL Limettensaft

Zubereitung:

Ich fange mit dem Keksboden an, macht ja auch Sinn – der soll schließlich ganz unten in das Glas. Also zerbrösel ich die Butterkekse und verknete sie mit der zimmerwarmen Butter. Die Keksmasse drücke ich auf den Boden der Dessertgläser. So wandern die Gläschen für 15 Minuten in den Kühlschrank.

Diese Zeit wird genutzt um die leckeren Walnüsse mit Karamell zu überziehen. Ich gebe Wasser und Zucker in eine kleine Pfanne und koche beides unter ständigem Rühren auf. Wenn der Zucker vollständig gelöst ist reduziere ich die Hitze (hier Stufe 6 von 9) und lasse die Flüssigkeit zu einem leichten Sirup einköcheln. Die Butter einrühren und gleich danach die Walnüsse dazu geben. Die werden jetzt rundherum im Karamell gewendet und ich lasse das Ganze bei geringer Hitze weiter

köcheln bis die Flüssigkeit zu einer schönen, gold-braunen Karamellmasse geworden ist.



Die Walnüsse ein letztes Mal rundherum im Karamell wenden und auf ein Stück Backpapier verteilen damit sie abkühlen und das Karamell aushärten kann. Aufpassen, dass sich die Nüsse möglichst nicht berühren, sonst kleben sie zusammen.



Während die Walnüsse abkühlen hole ich die Dessertgläser kurz aus dem Kühlschrank, bestreiche den Boden mit je 1 EL Karamellcrème und stelle sie gleich wieder kalt.



Für die Crème gebe ich Mascarpone, Puderzucker, Milch und die Banane in einen tiefen Becher und verarbeite alles mit dem Stabmixer zu einer glatten Crème. Den Limettensaft unterheben, abschmecken... lecker!

Dann schichte ich abwechselnd etwas Crème und einige karamellisierte Walnüsse in das Glas. Immer 1 EL Crème, dann 3-4 Walnüsse, 1 EL Crème, 3-4 Walnüsse... bis die Crème gleichmäßig auf beide Gläser verteilt ist. Dann setzte ich ein paar besonders schöne Walnüsse oben drauf, gebe noch etwas Karamellcrème zwischen die Nüsse und wer etwas Zitronenminze zur Hand hat kann damit noch ein kleines optisches Highlight setzen.

Die Crème stelle ich nochmal für 15 Minuten kalt, dann ist sie fertig.

Viel Spaß beim Genießen!



Eingereicht für das Event:



Und im Vergleich mal mein 1. Foto:



---

## BANANEN-KARAMELL KUCHEN MIT KEKSODEN

[Bananen-Karamell Kuchen mit Keksboden](#)

Meinen [Erdbeerkuchen mit Keksboden und Vanillecrème](#) kennt ihr ja schon - ich mache ihn



regelmäßig weil er so schön einfach ist. Nun habe ich vor einiger Zeit eine (aus meiner Sicht) geniale Entdeckung gemacht... Sahne Muh-Muhs aus dem Glas! Kennt ihr Sahne Muh-Muhs? Diese leckeren, weichen Karamell Häppchen? Ich finde die Idee diese kleinen Süßigkeiten als Brotaufstrich in ein Glas zu bringen auf jeden Fall mehr als genial. Jetzt stand das Glas in meinem Schrank und ich habe gegrübelt was das perfekte Rezept dafür wäre... und dann hatte ich die Idee mit dem Bananenkuchen. Ein schneller Keksboden, Karamellcrème, Mascarpone, Banane – das wird's. Und lecker ist es geworden!



Zutaten für eine 28cm Ø große Springform:

350g Butterkekse

200g Butter

*Optional: 1-2 EL Amaretto oder Limoncello*

1 Glas Sahne Muh-Muhs – Brotaufstrich\* (245g)

200g Mascarpone

50 ml Milch

2 Bananen

1/2 Limette

1 Päckchen farbloser Tortenguss

Zubereitung:

Ich zerschlage die Kekse direkt in der Packung mit dem Fleischhammer. Dann verknete ich sie mit der weichen Butter und drücke die Masse gleichmäßig in die Kuchenform. Je nach Lust und Laune kann man den Boden jetzt noch mit 1-2 EL Likör beträufeln. So wandert der Keksboden für wenigstens 30 Minuten in den Kühlschrank.



Jetzt kommen die Sahne Muh-Muhs zum Einsatz. Ich verstreiche die Crème gleichmäßig auf dem Keksboden. Ja – ich nehme dafür das ganze Glas. 10 Minuten in den Kühlschrank zurück stellen.



In dieser Zeit schlage ich den Mascarpone mit etwas Milch auf. Die Crème wird hier nicht extra gesüßt, die Karamell-Crème ist denke ich süß genug. Dann bestreiche ich den Boden gleichmäßig mit der Mascarponecrème.



Die Bananen in dünne Scheiben schneiden und diese Kreisförmig auslegen bis der ganze Kuchen bedeckt ist. Eine halbe Limette auspressen und die Bananenscheiben mit dem Saft bepinseln damit sie nicht braun werden. Den Kuchen zurück in den Kühlschrank stellen.



Jetzt koche ich den Tortenguss nach Anleitung mit etwas Zucker und Wasser auf bis er klar ist. Dann wird er löffelweise von Innen nach Außen verteilt.



Für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen und aushärten lassen. Danach vorsichtig mit dem Messer rundherum aus der Form lösen.



Bis der Kuchen vernascht wird sollte er kalt stehen. Dann wird er vorsichtig angeschnitten und angerichtet.

Lecker!



---

## ERDBEER-RHABARBER CRÉME

### ERDBEER-RHABARBER CRÉME

Die Erdbeer-Saison kommt, die Rhabarber-Saison neigt sich dem Ende zu. Gut, dass die beiden sich trotzdem für ein paar Wochen treffen um mir dieses Dessert gemeinsam zu versüßen. Erdbeer-Rhabarber ist einfach eine tolle Kombination und in Mascarpone-Crème schmeckt doch alles einfach nur lecker.



Zutaten für 2 Gläser:

250g Erdbeeren

3 Stangen Rhabarber

1 EL Zucker

200g Mascarpone

1/2 EL Puderzucker

3 EL Milch

3-4 EL Orangenlikör

#### Zubereitung:

Ich schäle den Rhabarber gründlich und schneide ihn in ca. 2cm große Stücke. So kommt er mit 2 Tassen Wasser und etwas Zucker in einen kleinen Topf. Erhitzen und 3 Minuten köcheln lassen.



Von der heißen Herdplatte nehmen und noch 2-3 Minuten im warmen Wasser nachgaren lassen. Der Rhabarber darf weich werden, aber nicht zerfallen.



Den Mascarpone mit Milch, Likör und Puderzucker in ein Schüsselchen geben. Löffelweise etwas Rhabarberkochwasser dazu geben und den Mascarpone mit dem Schneebesen zu einer glatten Crème schlagen.

Das restliche Kochwasser vom Rhabarber kann weg, jetzt suche ich mir einige größere Rhabarberstücken raus und lege sie beiseite. So 4-5 pro Glas. Den Rest rühre ich mit dem Löffel vorsichtig unter die Crème. Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und ebenfalls unterheben. 2 Erdbeeren als Deko für später beiseite legen.

Die Crème auf beide Gläser verteilen. Dabei immer wieder direkt am Rand eins von den beiseite gelegten Rhabarberstücken platzieren. Das hat rein optische Gründe, so sieht man auf den ersten Blick nicht nur die Erdbeeren sondern auch den Rhabarber. So lange auffüllen bis die Crème verteilt ist.

Wer die Crème nicht sofort braucht kann sie noch im Kühlschrank kalt stellen. Direkt vor dem Servieren schneide ich die 2 verbliebenen Erdbeeren auf und lege als Deko obenauf.

Servieren, vernaschen und auf den Sommer freuen!



Nimmt teil am Event:

