

WEIHNACHTLICHER LILLET-BRATAPFEL APERITIF

Guten Morgen ihr Lieben! Ich freue mich riesig in diesem Jahr ein Türchen von Zorras kulinarischem Adventskalender befüllen zu dürfen - somit bin ich, oder genauer genommen mein weihnachtlicher Lillet-Bratapfel Aperitif, heute euer 19. Türchen und darf euch die Wartezeit bis zum Heiligabend mit einem leckeren Rezept und einer kleinen Anekdote verkürzen. Zorras Adventskalender ist in jedem Jahr eines meiner ganz persönlichen Highlights weil einfach so viele verschiedene Blogger nicht nur ihre liebsten, bewährten oder ganz nagelneu kreierten Rezepte teilen sondern immer auch einen ganz privaten Einblick in ihre (Vor-) Weihnachtszeit und -traditionen gewähren. Abgesehen davon gibt es auch immer jede Menge tolle Preise bei den Verlosungen zu gewinnen, ihr solltet also unbedingt mal bei ihr vorbeischaun!



Als Bessere Hälfte und ich vor vielen, vielen Jahren zusammen gekommen sind hat es sich schnell so ergeben, dass wir am 24. Dezember bei seinen Eltern Weihnachten gefeiert haben und am 1. Weihnachtsfeiertag bei meinen Eltern zum Gänsebratenessen waren. Bessere Hälftes Oma hat mir beigebracht wie sie den frischen Karpfen zerlegt und mir sozusagen das „Karpfenzepter“ übergeben und so hatten wir für einige Jahre unsere gemeinsame Weihnachtstradition der wir gefolgt sind.

Mit der Geburt des kleinen Mannes hat sich die Familientradition wieder etwas geändert - da er bisher das erste Kind der Generation „Enkelkind“ ist und wir ausreichend Platz haben, wird am 24.12. mit allen Großeltern, Großonkeln und Großtanten, Onkeln und Tanten bei uns gefeiert. Und ganz ehrlich - vielleicht kommen irgendwann noch Cousins und Cousinen dazu und die Runde wird noch größer, die Location wird geändert oder wer weiß was noch alles. Für uns ist Weihnachten eine lebendige Tradition geworden die keinem festen Konzept folgt. Wobei... eines bleibt doch immer gleich: ich serviere unseren Gästen einen Begrüßungsdrink!



Der soll natürlich weihnachtlich sein - da es aber zu den Vorspeisen, zum Hauptgericht und zum Dessert noch unterschiedliche Weinbegleitung gibt soll er auf keinen Fall zu stark sein und da es an

so einem Abend so unglaublich viele Leckereien gibt habe ich mich dieses Jahr auch für einen sirupfreien Drink entschieden und mit gewürztem Apfelsaft experimentiert. Ein eiskalter, weihnachtlicher Lillet-Bratapfel Aperitif! Ein weiterer Vorteil ist es, dass man auch für Kinder, Schwangere, Fahrer oder alle die gerade (noch) keine Lust auf Alkohol haben ohne extra Zutaten eine feine Bratapfelschorle zaubern kann.

Auf eine wunderschöne Weihnachtszeit!

ZUTATEN FÜR 6 GLÄSER WEIHNACHTLICHER LILLET-BRATAPFEL APERITIF:

2cl Amaretto

4cl Lillet Blanc*

600ml klarer Apfelsaft (Direktsaft ohne Zuckerzusatz)

2 Anissterne

1 Zimtstange

1/2 Vanilleschote (die Schote ohne das Mark reicht auch)

1 (frisches) Lorbeerblatt

6 Nelken

pro Glas 8-10 Eiswürfel

300ml Mineralwasser mit Kohlensäure, aus dem Kühlschrank

4 EL Zucker

1/2 TL Zimt (gemahlen)

ZUBEREITUNG:

Wichtig ist, dass der Aperitif am Ende eiskalt ist – deshalb sollten der Bratapfelsaft und das Mineralwasser vor dem Servieren ausreichend Zeit im Kühlschrank verbringen.

Den Apfelsaft mit den Nelken, den Anissternen, der Vanilleschote und der Zimtstange in einen kleinen Topf geben. Kurz aufkochen und dabei unbedingt daneben stehen bleiben damit der Saft nicht überkocht. Den Topf vom Herd nehmen und 15 Minuten ziehen lassen. Dann den Apfelsaft durch ein feines Sieb gießen und zum Beispiel in einer Teekanne auffangen. Den Saft erst bei Raumtemperatur etwas abkühlen lassen und dann im Kühlschrank weiter runterkühlen.

In die Gläser auf dem Foto passen gut 300ml – das sind ca. 200ml Aperitif plus die Eiswürfel.

Die Ränder der Gläser mit etwas Wasser oder einem Stück Zitrone rundum anfeuchten. Zucker und

Zimt auf einem kleinen Unterteller mischen und die Gläser kopfüber hineinstellen. Umdrehen und den Zucker kurz etwas antrocknen lassen.

Die Eiswürfel auf alle Gläser verteilen und erst den Amaretto und den Lillet Blanc hinein geben. Dann den kalten Bratapfelsaft verteilen – es sollten knapp 100ml Saft in jedes Glas kommen. Am Ende mit kaltem Mineralwasser auffüllen und sofort servieren.

Fertig ist euer weihnachtlicher Lillet-Bratapfel Aperitif!



Mit dabei beim kulinarischen Adventskalender:



KÜRBIS-TIRAMISU IM GLAS

Kürbis-Tiramisu im Glas

Ihr kennt mich - Desserts aus dem Glas, am besten mit Mascarpone, sind genau mein Ding. Warum nicht mal mit Kürbis? Mir fällt nix ein was dagegen spricht. Das Ganze auf ein paar mit Kaffee und Amaretto beträufelten Löffelbiscuits - ergibt Kürbistiramisu aus dem Glas!



Zutaten für 2 große Dessertgläser:

250g Mascarpone

250g Butternut-Kürbis

4 EL brauner Zucker

150ml Wasser

4 EL Chai-Sirup

4 Löffel-Biscuits

1 Espresso

2 EL Amaretto

2 EL Müsli, hier Bunt Wild Leinsamen Knusper Streusel

Zubereitung:

Den Kürbis schälen und würfeln. Das Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und den Zucker darin lösen. Den Kürbis 12 Minuten im geschlossenen Topf weich köcheln. Vollständig abkühlen lassen, dann den Kürbis in den Mixer geben (ohne das restliche Zuckerwasser) und gut mixen.



Das Kürbismus, den Mascarpone und den Chai-Sirup mit dem Schneebesen verrühren. Die Kekse klein bröseln und mit Espresso und Amaretto beträufeln.



Die Kürbiscrème locker auf die Gläser verteilen und für etwas Crunch mit dem Knuspermüsli bestreusen.



Wenigstens eine Stunde, oder bis zum Servieren, kalt stellen.

Löffel für Löffel genießen!



AMARETTO-ERDBEEREIS

Amaretto-Erdbeereis

Ich hatte am letzten Wochenende in erster Freude über die sonnigen Tage ein Schälchen frische Erdbeeren geholt. Was man von Bio aus Marokko halten mag ist wohl jedem selbst überlassen, auf jeden Fall haben sie wunderbar geschmeckt. Nun sollte es eigentlich ein schönes Erdbeereis geben, aber bei plötzlich wiederkehrendem Schnee und Eis hielt sich die Stimmung dafür doch stark in Grenzen. Aber wer wird schon kleinlich sein, dann gibt es halt ein Erdbeereis das zur kalten Jahreszeit passt - nämlich mit Amaretto und Mandelsirup. Sehr, sehr lecker kann ich nur sagen!



Zutaten für 2-3 Personen:

300g Erdbeeren

200g Schlagsahne

2 EL Puderzucker

3 EL Mandelsirup

2 EL Amaretto

1 EL Limettensaft

Zubereitung:

Zuerst einmal – damit ihr am Ende nicht ohne Deko dasteht wie ich: legt pro Becher eine oder wenigstens eine halbe Erdbeere beiseite. So, das wäre erwähnt.

Zweitens: es geht auch mit TK-Erdbeeren. Die mag ich persönlich nicht ganz so gerne. Ich habe alternativ meine Erdbeeren auf dem Balkon in den Schnee gestellt. Wer Platz im Tiefkühlfach hat kann sie natürlich auch da kühlen – Hauptsache die Erdbeeren sind schön kalt.

Jetzt geht es aber los – ich schneide das Grün von den Erdbeeren und gebe sie zusammen mit Puderzucker, Limettensaft, Amaretto, Mandelsirup und Schlagsahne in den Standmixer. Kurzum – alle Zutaten in den Mixer geben und 30-40 Sekunden auf höchster Stufe mixen bis keine Erdbeerstücken mehr zu sehen sind. Länger würde ich nicht mixen, sonst habt ihr vermutlich Erdbeerbutter. Man kann die Sahne auch in einem zweiten Schritt zum Erdbeerpüree geben, dann ist mein Mixer aber hoffnungslos mit der geringen Flüssigkeitsmenge überfordert und ich würde mich nur unnötig aufregen. Deshalb bei mir: alles ab in den Mixer, 30-40 Sekunden mixen, gut ist's!

Diese kalte Erdbeercrème wandert jetzt kurz in die Eismaschine. Da meine Erdbeeren nur eiskalt, aber nicht gefroren waren hat sich die Eiscrème da noch rund 15 Minuten munter fröhlich vor sich hin gedreht.

In passenden Dessertgläsern anrichten, falls noch Erdbeeren zur Hand sind dekorieren und vernaschen.

So schmeckt auch der Winter!

BRATBIRNE MIT ZIMT-MASCARPONE CRÉME UND PREISELBEEREN

BRATBIRNE MIT ZIMT-MASCARPONE CRÉME UND PREISELBEEREN

Dieses Dessert wandert genau auf dem schmalen Grat der sommerlich-herbstlichen Desserts zu den Winter-Desserts. Für den klassischen Bratapfel ist es noch zu früh, aber eine warme Komponente wäre schon schön. Also habe ich eine Bratbirne gemacht, dazu eine leicht winterliche Mascarpone Crème und ein paar Preiselbeeren. Passt besonders gut nach kräftigen Hauptgerichten

(z.B. mit Wild).



Zutaten für 2 Personen:

1 große Birne

1 EL Marzipanrohmasse

200g Mascarpone

2 EL Puderzucker

50 ml Milch

2 cl Amaretto

1/2 TL gemahlene Vanille

1/4 TL frisch gemahlener Zimt

2 EL Preiselbeeren

Zubereitung:

Für die Bratbirne entscheide ich mich die Birne zu schälen. Dann halbiere ich sie der Länge nach und entferne vorsichtig das Kerngehäuse. Aus der Marzipanrohmasse forme ich 2 Röllchen. Diese werden dann mit viel Fingerspitzengefühl in die entstandene Vertiefung gedrückt. So kommen die Birnenhälften für 10-12 Minuten bei 180°C in den vorgeheizten Backofen. Wenn das Marzipan leicht gold-braun wird sind sie fertig.



Da die Birne im Ofen wunderbar alleine zurecht kommt kümmere ich mich um die Mascarpone Crème. Ich gebe Mascarpone, Milch, Puderzucker und Amaretto in einen Messbecher und schlage das Ganze mit einem Schneebesen zu einer glatten Crème. Dann rühre ich die gemahlene Vanille und den frisch geriebenen Zimt ein. Abschmecken – hmhhh... lecker! Die Kombination aus Zimt, Vanille und dem Mandelaroma vom Amaretto bringt einen schon ein bissl in Weihnachtsstimmung.

Sobald die Birnen fertig sind richte ich je eine halbe Bratbirne mit etwas Zimt-Mascarpone Crème und einem Löffelchen Preiselbeeren auf einem kleinen Teller an.

Viel Spaß beim Genießen!



TIRAMISU

Tiramisu

Den Abschluss meines italienischen 3-Gänge Menüs hat dieses Tiramisu gebildet. Nach schwarz-weißem Tomate-Mozzarella Salat und Tagliatelle mit Kaninchen-Ragout noch etwas Süßes - und was wäre schon italienischer als Tiramisu? Weil es mir in runder Version in Verona so gut gefallen hat habe ich das auch probiert. Hat super geklappt.



Zutaten für 4 Personen:

3 Eigelb

400g Mascarpone

1/2 TL gemahlene Vanille

4 EL Puderzucker

4cl Amaretto

100 ml Espresso

120g Löffelbiskuits

2 EL dunkles Kakaopulver

Zubereitung:

Ich schlage das Eigelb, den Puderzucker und die gemahlene Vanille mit dem Schneebesen zu einer schaumigen Crème. Dann rühre ich löffel weise den Mascarpone ein. Wenn die Crème fertig ist hebe ich noch den Amaretto unter.

Ich stelle den Ring meiner kleinen Springform auf einen großen Teller und lege die passend zurecht geschnittenen Löffelbiskuits hinein.



In dieser Zeit koche ich den Espresso. Dieser wird Löffelweise zur Hälfte über die Kekse gegeben.



Dann kommt die Hälfte der Mascarpone Crème über die Kekse und ich lege die nächste Keksschicht aus. Auch hier kommt wieder Espresso drüber.



Die restliche Mascarpone Crème gleichmäßig als Decke darüber ausstreichen. So wandert das Tiramisu für wenigstens 1 Stunde, besser ein wenig länger in den Kühlschrank.



Kurz vor dem Anrichten hole ich es aus dem Kühlschrank und löse es mit einem Messer entlang der Springform vom Rand. Dann nehme ich den Ring ab und... habe ein perfektes Tiramisu!



Als letztes streiche ich jetzt den Kakao durch ein kleines Sieb und bestäube damit das Tiramisu.



Fertig!

DIE ZDF KÜCHENSCHLACHT VOM 09.02.2012

Die ZDF Küchenschlacht vom 09.02.2012

Ein Hauptgericht und ein Dessert in nur 35 Minuten – und das Ganze nach Möglichkeit so, dass man es verschachteln kann.... da kamen mir als Erstes meine Hähnchenbrust im Speckband mit Gemüse in Weißweinsauce und Kräuterkartoffelstampf in den Sinn. Jetzt fehlt nun noch ein zur Jahreszeit passendes Dessert. Eine Crème auf betrunkenen Keksen, ganz klar. Aber mit welchem Obst? Letztendlich bin ich bei der Banane gelandet und so ist diese Bananencrème auf betrunkenen Keksen entstanden, die mit einem kleinen Schuß Limettensaft (danke dafür an Cornelia) wirklich lecker geworden ist.

Und auch wenn Alfons Schubeck mein Hähnchen als Proviant für eine Reise über die Berge vorgeschlagen hat – am Ende hat er mir gesagt: *„so – und nu’ vergiss was ich gesagt hab. Du bist im Finale, kannst stolz auf dich sein!“*

In diesem Sinne nochmal herzlichen Dank an Alfons der uns hinter den Kulissen anschließend noch ein paar Ratschläge zu unseren Rezepten gegeben hat und sich wirklich nett mit uns unterhalten hat!

Und wo wir gerade dabei sind: ICH BIN IM FINALE!

Zum den anderen Tagen geht es hier: Montag, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag



BANANENCREME AUF BETRUNKENEN KEKSEN

BANANENCREME AUF BETRUNKENEN KEKSEN

Ein leckeres und einfaches Dessert – diese Bananencreme auf betrunkenen Keksen hat mich schon zur Küchenschlacht begleitet. Sie ist schnell gemacht, lässt sich gut vorbereiten und bringt dank einer Prise Zimt in der Creme feine, winterlich-weihnachtliche Aromen auf den Tisch. Außerdem lässt sie sich wunderbar hübsch im Glas anrichten!



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

250g Mascarpone

100ml Milch

1 Vanilleschote (Tahiti-Vanille*)

1-2 EL Puderzucker

1/4 TL gemahlener Zimt

1 reife Banane

1/2 Limette

8-12 Amarettini Kekse

2 cl Amaretto

ZUBEREITUNG:

250g Mascarpone mit 100ml Milch cremig rühren. Das Mark von 1 Vanilleschote (bei mir Tahiti-Vanille) dazugeben und diese zusammen mit 1-2 EL Puderzucker und dem Zimt unterheben. Wie viel Puderzucker ihr nehmt hängt ganz davon ab wie süß es werden soll - im Zweifelsfall empfehle ich euch erst einen Löffel unterzumengen und die Creme am Ende bei Bedarf noch zu verfeinern.

1 Banane schälen, 2/3 davon grob zerkleinern und mit der Gabel quetschen. Das Bananenmus unter die Crème heben. Die restliche Banane in dünne Scheiben schneiden. Den Saft aus einer halben Limette in die Crème mischen. Falls ihr die Creme nicht sofort servieren möchtet noch ein paar Tröpfchen Limettensaft auf die Bananenscheiben träufeln, damit sie länger frisch aussehen.

Jetzt in jedes Dessertglas je 4-6 Amarettinikekse grob zerbröselt und mit 1-2 TL Amaretto pro Portion tränken.

Die Bananencreme ein letztes Mal abschmecken und dann auf den betrunkenen Keksen in den vorbereiteten Gläsern verteilen. Das Ganze mit den Bananenscheiben garnieren.



Fertig ist ein wunderbares Dessert!



© katha-kocht!