

FINGERFOOD – REZENSION

Fingerfood – Rezension

Ein neues Kochbuch hat meine Sammlung erweitert. Fingerfood nennt es sich und bietet laut eigenen Angaben von Anitpasti bis Tapas kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass. Ich liebe Tapas und suche immer nach neuer Inspiration für kleine Häppchen oder Dinge die man gut auf dem Buffet anrichten kann – da habe ich mich über dieses Büchlein besonders gefreut.

Fingerfood

Kosmos Verlag



144 Seiten

103 Farbfotos

Integralband

220 x 195 mm (LxB)

1. Auflage 2013

ISBN: 978-3-440-13005-6

Art.-Nr.: 13005

Aber fangen wir von vorne an. Die Autorin und Foodstylistin Christina Kempe hat ein buntes Program aus 60 Rezepten für jeden Anlass zusammengestellt. „Für jeden Anlass“ sagen ja viele, das schau ich mir natürlich genauer an... und schnappe mir sofort den Post-it Block. Gemüseröllchen im Sushi-Style, gefüllte Weinblätter mal anders, Mini-Saltimbocca, marinierter Kürbis, Heilbutt-Ceviche, Melonen-Feta Salat, Lamm-Saté Spieße, Orangen Pilze und Rumpsteak Tagliata sind nur ein paar Beispiele die mir sofort ins Auge gefallen sind. Desserts gibt es natürlich auch, aber das ist ja nicht so ganz meine Baustelle.

Die Rezepte sind übersichtlich geschrieben und man hat eine gute Vorstellung davon was man gut vorbereiten kann und welche Schritte erst kurz vor dem Eintreffen der Gäste gemacht werden sollten. Alles schön und gut, das Buch bietet aber noch mehr.

Christina Kempe ist Foodstylistin und hat ein Händchen dafür ihr Essen hübsch anzurichten. Es geht schon mit der passenden Einladung los, dann wird der Tisch dekoriert. Außerdem gibt es als Inspiration zu so ziemlich jedem Gericht schöne Fotos. Um es uns Zuhause einfacher zu machen gibt es aber außerdem zu jedem Gericht einen Tipp zum Anrichten. Nicht nur „im Glas“ oder „auf dem Löffel“, sondern Ideen zum Untergrund, Besteck, kleinen Schildchen oder Kräutern. Die meisten Sachen lassen sich schnell und einfach nachmachen und mit Kleinigkeiten kommt euer Buffet gleich ganz anders rüber.



Das war aber noch nicht alles. Ich weis ja nicht, wie das bei euch ist – aber kenn ihr das, wenn ihr eine Sache unbedingt auf dem Buffet haben wollt und dann überlegt was noch dazu passen könnte? Das Buch hat nicht nur ein Rezeptregister, sondern auch ein Themenregister. Warme Häppchen, kalte Häppchen, vegetarische Häppchen, Häppchen mit Fleisch und Häppchen mit Fisch und

Meeresfrüchten gibt es hier auf einen Blick. Damit wird man aber nicht alleine gelassen. Schon in der Einleitung, wenn ihr eure Einladung gestaltet und ein paar Ideen zur Tischdeko mit auf den Weg bekommen habt, gibt es eine ganze Reihe möglicher Kombinationen zu verschiedenen Anlässen. Ein „Frühlingsfrischer Abend“, ein „mediterranes Sommerfest“ oder „In die Ferne schweifen“ – kein Problem. Mir gefällt besonders gut, dass man Vorschläge bekommt wieviele Häppchen man für seine Gäste machen sollte und das diese Zahl nicht nur von der Anzahl der Gäste, sondern auch von der Dauer eures Treffens abhängt. Die Empfehlung der passenden Getränke ist nett, bietet aber keine große, neue Erkenntnis.

Soviel zur Theorie – aber kann man aus dem Buch auch kochen? Ja, man kann – bei mir stand gerade kein Besuch an, also habe ich mir ein Häppchen ausgesucht, das auch gut als Beilage passen würde. Und nix hat mich so sehr gereizt wie die gefüllten Weinblätter in der Muffinform! Absolut genial und leicht vorzubereiten. Auch wenn ich mich wieder nicht 100% an das Rezept halten konnte... Das Rezept für die Lamm-Saté Spieße folgt in Kürze.

Vielen Dank an den Kosmos Verlage der mir dieses Buch kostenlos zur Rezension zur Verfügung gestellt hat. Der Inhalt dieser Rezension entspricht natürlich nur meinem eigenen Geschmack und meiner Erwartung an ein Kochbuch.

Weinblätter mit Tomaten-Ziegenkäse Füllung



Zutaten für 12 Törtchen:

24 eingelegte Weinblätter

1 Ochsenherztomate (150g) – im Original 300g Kirschtomaten

1 grüne Paprika (mein Ausgleich für die fehlenden Tomaten)

1/2 Bund Petersilie

200g Ziegenfrischkäse

4 Eigelb

200g Schlagsahne (im Original 400g)

25g Pinienkerne

Pfeffer

2 kleine rote Chilis (von mir ergänzt)

Zubereitung:

Vorab – laut Rezept sollen es kleine Weinblätter sein. Nun ist klein vermutlich relativ, meine waren ziemlich klein, deshalb habe ich am Ende die Sahne halbiert. Aber das lässt sich ja einfach regulieren.

Die Weinblätter kurz abspülen um etwas Salz loszuwerden. Dann kommen jeweils zwei Blätter leicht überlappend in eine Muffinform.



Tomate, Petersilie und Paprika klein schneiden und in eine Schüssel geben. Mit etwas mehr als der Hälfte vom Ziegenkäse vermengen und mit Pfeffer würzen.

Diese Füllung in den Muffinmulden platzieren.



Den restlichen Ziegenkäse mit Sahne, den Eigelb und den zwei Chilis mit dem Stabmixer fein mixen. Diese Füllung gleichmäßig auf alle 12 Vertiefungen verteilen. Keine Sorge wenn das zum Teil aus den Blättern ausläuft, das klappt trotzdem. Die Pinienkerne auf den eingeklappen Blättern verteilen.



Kann so 1-2 Stunden im Kühlschrank gelagert werden, oder ihr stellt es so wie ich direkt für 40 Minuten bei 160°C Umluft direkt in den Ofen.

Auf die letzten 15 Minuten brate ich die Lammhüftsteaks. Erst scharf anbraten, dann bei reduzierter Hitze medium garen.



Die Förmchen aus dem Ofen holen und die Blätter mit einem Löffel daraus lösen. Die Steaks kurz ruhen lassen und dann in Scheiben aufschneiden.

Beides zusammen anrichten. Als Deko wird Weinlaub empfohlen, das habe ich gerade nicht zur Hand – aber wir sind ja auch nur zu zweit.



Ihr dürft schon gespannt sein – da gibt es noch das eine oder andere Rezept als Inspiration!



BISONSTEAK MIT TOMATE-KORIANDER SALAT

Bisonsteak mit Tomate-Koriander Salat

Frustkäufe kennt wohl jeder, manchmal kann man sich selbst so einfach ein bisschen aufmuntern. Mich hat an der Fleischtheke das Bison-Rumpsteak angelacht. Da konnte ich einfach nicht nein sagen. „Den Preis haben Sie gesehen?“ Fragt mich die Verkäuferin. Soll ich jetzt ein schlechtes Gewissen haben? Sollte ich vielleicht. 5,99€ pro 100g, aber es sind ja kleine Steaks – reden wir also nicht weiter drüber. So ein schönes Stück Fleisch verdient eine besonders gute Beilage, die ihm aber nicht die Show stiehlt. Tomate-Koriander Salat mit Tomaten aus dem Garten und Kartoffelpüree nach Johann Lafer. Ich habe zum Geburtstag nämlich Den großen Lafer geschenkt bekommen und will wissen, ob sein Kartoffelpüree besser ist als meins. Lecker ist es, ein bisschen aufwendiger auch – aber es schmeckt ziemlich vergleichbar mit dieser Variante hier. Was sagt uns das? Das Geheimnis liegt in Butter und Sahne!



Zutaten für 2 Personen:

2 Bison-Steaks (zusammen 380g)

Salz & Pfeffer

Olivenöl

Balsamico Bianco

300g Tomaten

1 rote Paprika

½ Zwiebel

1 Knoblauchzehe

½ Bund Koriander

300g Kartoffeln

25g Butter

75g Schlagsahne

50ml Milch

1 Prise Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln werden geschält, gewürfelt und 20 Minuten im Dampfgareinsatz gar gedämpft.

In dieser Zeit schneide ich die Tomaten in Viertel, Paprika, Knoblauch und Zwiebel werden in sehr feine Würfel geschnitten. Den Koriander fein hacken und untermengen. Den Salat beiseite stellen.

Die Steaks rundum mit Olivenöl einreiben und salzen.



Die Steakpfanne erhitzen und die Steaks hinein legen. Meine brauchen von jeder Seite 3 Minuten, dann sind sie medium.



Die Kartoffeln abgießen und zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Die klein gewürfelte, kalte Butter dazu geben und untermengen. Die Hälfte der Sahne und Milch aufkochen, mit Muskat würzen und in die Kartoffelmasse einrühren. Die restliche Sahne aufschlagen und ebenfalls untermengen. Mit dem Kochlöffel vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Püree ist wirklich schön luftig.

Den Salat mit Pfeffer und Salz würzen und mit Essig und Öl anmachen. Ich nehme kein spezielles Öl oder Essig – ich will dem Fleisch nicht die Show stehlen.


Die Steaks mit Kartoffelpüree und Tomaten-Koriandersalat anrichten. Ich stelle noch Kräuterbutter und Tabasco auf den Tisch, aber das Fleisch hat einen so wunderbaren Eigengeschmack, dass wir es beide lieber „pur“ genießen.

Guten Appetit!



HIMBEER-MINZE EIS

Himbeer-Minze Eis

Aus einem neuen Kochbuch sollte man sofort kochen – sonst steht es auf einmal wochenlang im Regal und das hat es nicht verdient. Nehmen wir mal den USA-Urlaub als Ausrede, trotzdem war es wirklich an der Zeit die Post-it's zu reduzieren. Von welchem Buch ich überhaupt rede? DAYlicious  – das super coole Blogger-Kochbuch. Ist übrigens reiner Zufall, dass die beiden ersten Rezepte die ich ausprobiert habe von Liz & Jewels kommen, die anderen Mädels haben auch tolle Leckereien auf den Tisch gestellt!

Dieses Eis ist im Original noch mit Zitronensaft gemacht, mir war es aber durch die Himbeeren schon erfrischend genug.



Zutaten für 6-8 Kugeln (700ml):

300g TK-Himbeeren

125g brauner Zucker

300g Schlagsahne (im Original nur 250g)

1 Bund Minze (gehackt 4-5 EL)

im Original: Saft von 1/2 Zitrone

Zubereitung:

Ich liebe meinen Braun-Stabmixer. Wirklich, diese stufenlose Geschwindigkeitsregelung ist super. Also schlage ich erst mit dem Schneebesenaufsatz die Sahne steif ohne Butter zu produzieren...



...und stecke den Griff dann direkt rüber auf den Mixer wo ich aus Himbeeren, Zucker und etwas

klein gehackter, frischer Minze aus dem Garten eine gleichmäßige, leicht bröselige Masse zauber.

Ich fand es einfacher die Minze direkt mit zu mixen, so musste ich sie nicht so fein hacken. Die Himbeer-Zucker Masse mit der Sahne vermengen.



In eine verschließbare Plastischüssel umfüllen...



...und mindestens 6 Stunden im Tiefkühler zuende frieren. Für die Eismaschine scheint mir die Masse zu fest, das wird im Rezept auch nicht vorgeschlagen.

Schmeckt super und macht Lust auf mehr...



SCHWARZE JOHANNISBEEREN EIS

Schwarze Johannisbeeren Eis

Eigentlich wollte ich aus meinen schwarzen Johannisbeeren ja ein Sorbet machen. Realistisch betrachtet wäre das aber ein ziemlich kleines Schälchen Sorbet geworden und so habe ich mich doppelt gefreut, als ich bei Sandra das Rezept für ein Orangen-Saure Sahne Eis entdeckt habe. Im Rezept stand aber auch etwas von Buttermilch und wie ich so am Einkaufen war habe ich alles durcheinander geworfen. Schmand habe ich eingepackt, Schlagsahne und Buttermilch. Halb so wild, die saure Sahne habe ich durch die Schlagsahne ersetzt und dafür die doppelte Menge Schmand genommen. Anstelle von Orangensaft bin ich auf Kirschsafft umgestiegen und dazu kamen dann die schwarzen Johannisbeeren. Ziemlich gut fand ich die Idee mit Agavensirup zu süßen, das hat prima geklappt. Da keine der Zutaten erhitzt wurde gab es auch keine langen Vorkühlzeiten und das Eis war ruck-zuck fertig... und wirklich lecker!



ZUTATEN FÜR 1L EIS:

alle Zutaten sollten aus dem Kühlschrank kommen

100g schwarze Johannisbeeren

350ml Sauerkirschsafft

100g Agavensirup

200g Schlagsahne

100g Schmand

2cl Cassis Likör

ZUBEREITUNG:

Ich mixe die Johannisbeeren mit einem guten Schluck Kirschsafft bis keine Stücken mehr zu sehen sind.




In eine Schüssel geben und mit dem restlichen Saft, dem Agavensirup, der Schlagsahne, dem Schmand und dem Likör verrühren.

Diese Masse gebe ich jetzt in die Eismaschine  wo sie 50 Minuten ihre Runden dreht.



Die Eiscrème in eine Plastikdose füllen und noch zwei Stunden im Tiefkühler zuende frieren lassen. Mein Tipp um das Eis aus dem Behälter für die Maschine zu lösen: kurz von außen fließend kaltes Wasser darüber laufen lassen, dann flutscht es direkt heraus ohne zu schmelzen und ohne, dass man im Einsatz rumkratzen muss.



Wenn die Zeit dann endlich um ist bekommt jeder eine große Kugel Eis... und danach vielleicht noch eine Zweite... Danke an Sandra nicht nur für diese schöne Rezeptidee, sondern auch für den Tipp mit dem tollen Eisportionierer Set ! Das hat sich mittlerweile schon mehrfach bewährt ☐

Und jetzt genießt euer Eis!



PAPRIKA-MATJES SALAT

PAPRIKA-MATJES SALAT

Matjessalat ist schnell gemacht. Den Fisch dafür hatte ich im Kühlschrank, jetzt musste nur noch geschaut werden womit er sich am besten kombinieren lässt. Klassisch oder fruchtig wie hier und hier hätte mir natürlich gut gefallen, aber da hat der Inhalt vom Kühlschrank nicht mitgespielt – dann halt mit Paprika. Dazu etwas aufgebackenes Buttermilch Brot. Ein schönes Abendessen.



Zutaten für 2 Personen:

300g Matjesfilets

3 rote Spitzpaprika

50g Schlagsahne

2 Frühlingszwiebeln

½ Zwiebel

1 Prise scharfes Paprikapulver

1 Prise Zucker

Pfeffer & Salz

Beilage:

etwas Brot & Butter

Zubereitung:

Ich schneide die Matjesfilets in Streifen und gebe sie in eine kleine Schüssel. Die Paprika entkernen und ebenso wie die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, die Frühlingszwiebel wird in dünne Ringe aufgeschnitten. Das Gemüse zum Fisch geben und gut vermischen.

Die Sahne mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver und Zucker verrühren und als Dressing über den Fischsalat geben. Einige Minuten ziehen lassen und den Salat mit getoastetem Brot und etwas Butter servieren.

Guten Appetit!



PASTA MIT BOHNEN-SAHNE SAUCE

PASTA MIT BOHNEN-SAHNE SAUCE

Der grüne Bohnen-Minz Dip, den ich für Zorras Joghurt-Event, gezaubert habe ist wirklich vielseitig. Super, wenn es Abends mal schnell gehen soll - einfach mit etwas Sahne verrührt, ein paar Speckwürfel angebraten und einen Schwung Farfalle (die ich beim türkischen Nudelsalat zu viel

gekocht habe) untergerührt. Den Speck kann man für eine vegetarische Variante natürlich auch weglassen.



Zutaten für 2 Personen:

160g Farfalle

40g magere Speckwürfel

2 EL Bohnen-Minz Dip (mit Joghurt)

100g Schlagsahne

Pfeffer & Salz

etwas Basilikum (falls zur Hand)

Zubereitung:

Meine Pasta ist schon fertig gekocht und hat die Nacht im Kühlschrank verbracht. Also spüle ich sie kurz unter fließend kaltem Wasser ab und locker sie etwas auf, durch das kalte Wasser trennen sich die Nudeln problemlos wieder voneinander.

Den Speck ohne zusätzliches Öl kurz in der Pfanne anbraten. Dann die noch leicht nassen Farfalle dazu geben und kurz unter regelmäßigem Wenden erhitzen.

Den Bohnen-Minz Dip und die Sahne in die Pfanne geben und mit zwei Löffeln so lange gut umrühren, bis sich alles gleichmäßig verteilt hat.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken und auf zwei Tellern anrichten. Falls zur Hand mit etwas Basilikum garnieren.

Wenn die Pasta schon vorbereitet ist dauert das Ganze kaum 10 Minuten.

Essen ist fertig!



ERDBEER-MASCARPONE TORTE

Erdbeer-Mascarpone Torte

Ich habe mir fest vorgenommen eine richtig große Torte zu backen. Na gut, groß ist relativ, aber

hoch sollte sie sein! Mit Erdbeeren... und Biskuitteig... und Crème... und die Crème sollte hübsch aussehen! So habe ich also munter fröhlich vor mich hin gegrübelt und dann angefangen zu basteln. Die Torte war sehr lecker und am zweiten Tag auch deutlich stabiler als am ersten Tag. Für meine erste Freestyle-Torte eigentlich gar nicht so schlecht.



Zutaten für eine 16cm Ø Springform:

Für den Biskuitteig:

4 Eier

120g Zucker

120g Mehl

1 Prise Salz

Für die Erdbeerschicht:

750g Erdbeeren

4 EL Zucker

2 Päckchen roter Tortenguss

Für die Limettencrème:

120g Mascarpone

1 EL Puderzucker

Saft und Abrieb von 1 Limette

Für den Crémemantel:

380g Mascarpone

3 EL Puderzucker

100g Schlagsahne

1 Messerspitze rosa Lebensmittelpaste

1 Päckchen Sahnesteif

2 EL Schokoraspel

Zubereitung:

Für den Biskuitteig werden die Eier getrennt und die Eigelb mit 60g Zucker schaumig geschlagen.



Die Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Dann vorsichtig die restlichen 60g Zucker einrühren.



Langsam die Eigelbmasse mit dem Löffel untermengen und vorsichtig das gesiebte Mehl einrühren.



Die Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Den Teig einfüllen und den Ofen auf 180°C vorheizen.



Den Kuchen hineinschieben und 30 Minuten backen. Die Stäbchenprobe machen um zu prüfen ob der Kuchen fertig ist.

Ich lasse den Biskuitteig 2 Stunden abkühlen, dann löse ich ihn aus der Form.



Gegen Ende der Abkühlzeit schneide ich von den Erdbeeren das grün ab und halbiere sie. So wandern sie in den Mixer wo ich sie zu einem wunderbaren rosa Püree verarbeite.



Das Erdbeerpüree in einen Topf geben und vorsichtig erhitzen. Zucker und den Tortenguss einrühren und einige Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Immer umrühren. Durch die Erdbeeren sieht man nicht, wann er Guss klar wird.

Den Biskuitteig aufschneiden, den Boden auf dem Blech der Springform lassen und den Tortenring wieder anlegen. Das Erdbeeren Gelee einfüllen und über Nacht abkühlen lassen. Am nächsten Morgen vorsichtig mit einem kalten, nassen Messer am Rand entlang gehen, den Rand abnehmen und auch die Erdbeerschicht halbieren.



Wir haben jetzt von unten gesehen Biskuit und Erdbeeren. 120g Mascarpone mit Puderzucker, Limettensaft und dem Abrieb der Limettenschale verrühren. Damit die Erdbeerschicht bestreichen...



... und den Tortendeckel aufsetzen. Auf den kommt erst nochmal Limettencrème und dann die zweite Hälfte der Erdbeerschicht. Langsam sieht es nach einer Torte aus!



Für den Crémemantel schlage ich die Sahne mit Sahnesteif auf und den Mascarpone mit dem Puderzucker cremig. Beides vorsichtig mit einem Löffel zusammenführen. Danach färbe ich die Crème noch vorsichtig mit der Lebensmittelfarbe ein – die hätte ich besser vorher dazu gegeben, das wäre einfacher gewesen.



Die Crème in einen Spritzbeutel füllen. Ich habe eine flache und zackige Tülle gewählt.

Die Torte rundum mit der Crème einstreichen.



Dann wird sie verziert – ich habe dafür Abschnittsweise Wellen von unten nach oben gespritzt, aber ich bin da kein Profi, macht es einfach so wie ihr wollt.



Noch ein paar Schokoraspel auf die Torte, dann kommt sie bei mir für 2 Stunden in den Kühlschrank bevor sie angeschnitten wird. Am nächsten Morgen hatte sie allerdings deutlich mehr Stabilität. Die Torte hat sich ohne Probleme etwas über 3 Tage im Kühlschrank gehalten... so ein Stückchen macht aber auch satt...



...und glücklich!

ZARTE SCHWEINEKOTLETTS MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN

ZARTE SCHWEINEKOTLETTS MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN

Der „Hauptgang“ zur großen Geburtstagsparty waren diese super zarten Schweinekotletts mit Zwiebeln und einer leckeren Sahnesauce. Die lassen sich gut vorbereiten und machen eine ganze Menge Leute satt und zufrieden!



Zutaten für 18 Kotletts mit geschmorten Zwiebeln:

18 Schweinekotletts mit Knochen

Salz

3-4 TL Cayennepfeffer

1 Tasse Mehl

Rapsöl

10 Zwiebeln

1 L Gemüsebrühe

200g Schlagsahne

einige Zweige Thymian

Zubereitung:

Die Kotletts werden aus der großen Fleischtüte befreit, außerdem stelle ich Salz, Cayennepfeffer und einen tiefen Teller mit Mehl bereit.



Das Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Cayennepfeffer einreiben und im Mehl wenden. Kurz ruhen lassen.



In der Pfanne etwas Öl erhitzen und jedes Kotlett 2-3 Minuten pro Seite anbraten. Die „fertigen“ Kotletts verteile ich gleichmäßig auf einem tiefen Backblech. Das Backblech lege ich vorher sorgfältig mit Alufolie aus.



Alle Zwiebeln schälen und in Halbringe schneiden. Mit etwas Öl bei mittlerer Hitze sanft anschwitzen. Dabei soll keine Zwiebel Farbe bekommen! Ich mache das neben den Kotletts- bis alles soweit fertig ist dauert es bei der Menge in etwa 25 Minuten.



Die Hälfte der Zwiebeln auf dem Fleisch verteilen um Platz in der Pfanne zu schaffen. Den Thymian überall darauf verteilen.



Dann die restlichen Zwiebeln in der Pfanne mit Brühe und Sahne aufgießen. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Ich gebe keinen Pfeffer mehr in die Sauce – durch den Cayennepfeffer bringt das Fleisch genug Schärfe mit.



Die Sauce über das Fleisch gießen...



... und das Blech für 50 Minuten bei 180°C in den vorgeheizten Backofen schieben. Achtung – die Sauce kocht und blubbert und wird jede Chance nutzen den Ofen zu erkunden – also passt auf, dass ihr das Blech nicht zu voll auffüllt!



Das fertige Fleisch aus dem Ofen holen und am besten direkt samt Blech auf das Buffet stellen. Dann kann sich jeder nehmen was er möchte und das Fleisch hält sich länger warm.


Greift zu!



Die wenigen Reste die geblieben sind waren übrigens auch am nächsten Tag aufgewärmt noch super zart und saftig!

WAHNSINNS ROCHER-EIS

Wahnsinns Rocher-Eis

Ich kann es kaum beschreiben – stellt euch das wahnsinnig crémigste 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 Schokololcis 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 Goldkugelchen, 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. Hmmm... 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!



CRÉMIGE STEAK TAGLIATELLE

CRÉMIGE STEAK TAGLIATELLE

Pasta und Steak mache ich nicht das erste Mal – die Kombination ist auf jeden Fall lecker. Diesmal wollte ich die Pasta mit einer Sahnesauce machen, darin darf das Steak natürlich nicht ertrinken. Also werden Pasta, Sauce und Steak fein separat zubereitet und treffen sich erst auf dem Teller.



Zutaten für 2 Personen:

250g Tagliatelle

200g Schlagsahne

6 Champignons

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

3 Zweige Thymian

etwas Olivenöl

1 Steak, hier 230g Entrecôte


Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Es geht ganz einfach los. Für die Pasta wird ein Topf Salzwasser zum Kochen gebracht. Ich schneide die Schalotten und den Knoblauch in feine Würfel, die Champignons werden in dünne Scheiben geschnitten. Dann schwitze ich alles zusammen in etwas Olivenöl an. Mit Pfeffer und Salz würzen. Den Thymian von den Stängeln zupfen und mit in die Pfanne geben. Mit der Sahne ablöschen und bei kleiner Hitze köcheln lassen.



Die Tagliatelle ins kochende Wasser geben. Die Pasta braucht 6-7 Minuten.

Das Steak von beiden Seiten mit Olivenöl einreiben und salzen. So kommt es in die heiße Steakpfanne *.



Nach 3 Minuten wird es gewendet...



... und bekommt auch von der anderen Seite etwas Farbe. Auch von dieser Seite 3 Minuten braten. Dann nehme ich es aus der Pfanne und lege es kurz beiseite damit es sich ein bissl entspannen kann. Jetzt wird es auch gepfeffert.



Die Pasta probieren und abgießen wenn sie fertig ist. Zurück in den Topf geben und dort mit der Sauce vermengen. Abschmecken und bei Bedarf noch etwas Salzen oder Pfeffern. Auf beide Teller verteilen.



Das Steak in hauchdünne Scheiben aufschneiden. Es lohnt sich vorher das Messer zu schärfen, die Scheiben sollen so dünn wie möglich werden.



Die Steakstreifen auf der Pasta platzieren und das Ganze umgehend auf den Tisch stellen. Fertig sind die Steak Tagliatelle.

Guten Appetit!

