

Unsere Serie „Kochen & Backen im Advent und an Weihnachten“: Desserts von den Profis Kai Mehler und Hermann Wögerbauer

Für verwöhnte Schleckermäuler

Der dritte Advent steht vor der Tür und Weihnachten ist auch nicht mehr fern. Um Ihnen die Vorbereitungen für das Fest zu erleichtern, präsentieren wir in der Serie „Kochen & Backen im Advent und an Weihnachten“ Rezepte von Profiköchen und Prominenten.

Von Evelyn Schneider

In dieser Ausgabe dreht sich alles um das Dessert. Kai Mehler (Koch- und Patisserie-schule Kochkultour in Saarbrücken) zaubert für unsere Leser Lebkuchen-Tiramisu-Törtchen. Und Hermann Wögerbauer (Hostellerie Bacher-Wögerbauer in Neunkirchen-Kohlhof) präsentiert Topfenknödel auf Weinschaum und Vanilleparfait.

Einkaufsliste Kai Mehler:
6 Eigelb
150 g Zucker
500 g Mascarpone
500 ml geschlagene Sahne
3 1/2 Blatt Gelatine (2 beim Anrichten in Schüsseln)
250 g Honigkuchenbrot
200 ml Espresso
100 ml Amaretto
50 ml brauner Rum
1 TL Lebkuchengewürz
2 EL Kakaopulver

Ein Dessert-Klassiker – raffiniert abgewandelt: Statt das Tiramisu in einer großen Form anzurichten, wird es zu kleinen Törtchen verarbeitet. Zunächst muss das Eigelb aus sechs frischen Eiern mit Zucker und Lebkuchengewürz schaumig geschlagen werden. Als näch-



Dessert-Fan Hermann Wögerbauer schlägt als Nachspeise an den Festtagen Topfenknödel auf Weinschaum und Vanilleparfait vor.

Fotos: Schneider

tes werden Espresso, Rum und Amaretto vermischt und erwärmt. Die Gelatine wird in kaltem Wasser eingeweicht und in einer kleinen Menge der flüssigen Espresso-Mischung aufgelöst.

Danach rührt Mehler den Mascarpone zusammen mit der Gelatine in die Eiermasse und hebt die geschlagene Sahne unter. „Im Original wird Tiramisu nur mit Mascarpone gemacht“, erklärt der Profikoch.

„Mein Tipp: Einen Teil durch Sahne ersetzen.“ Auf diese Weise könne man Fett reduzieren. Außerdem werde die Masse durch die aufgeschlagene Sahne luftiger.

Das Honigbrot wird mit der Espresso-Mischung beträufelt und schichtweise mit der Mascarpone-Crème in kleine Tortenringe eingesetzt. Die Törtchen müssen für mindestens vier Stunden in den Kühlschrank. Vor dem Servieren werden sie mit Kakaopulver bestäubt. Beim Anrichten kann man Himbeeren und Blaubeeren als Garnitur benutzen. Ein Schokogitter gibt der Komposition Halt. Das Spannende am Kochen ist für Mehler, dass „man aus einem Rezept 20 andere Rezepte machen kann.“ Wenn er an Weihnachten das Kochen übernimmt, wird das Menü aufwendig. „Dann bin ich für Stunden in der Küche verschwunden.“

Einkaufsliste Wögerbauer:

Parfait:
5 Eigelb
150 g Zucker
500 g Sahne
1 Vanilleschote
Knödel:
350 g Quark
25 g flüssige Butter
75 g Brösel
2 EL geriebene Orangenschale, 2 Eier

Hermann Wögerbauer, Besitzer der Hostellerie Bacher-Wögerbauer, bereitet sehr gerne Desserts zu. Der Vor-



Hermann Wögerbauer

schlag des Österreichers: Topfenknödel auf Weinschaum und Vanilleparfait. Damit das Dessert am Festtag nicht zuviel Zeit in Anspruch nimmt, kann man das Vanilleparfait schon einen Tag zuvor zubereiten. Dafür verrührt man fünf Eigelb, Zucker und das Mark einer Vanilleschote miteinander

und zwar in einer Hitze unempfindlichen Rundschiessel auf dem Herd. „Das Wichtigste ist, dass das Eigelb bindet“, erklärt Wögerbauer. „Und das tut es nur bei einer bestimmten Temperatur“. Man müsse aufpassen, dass die Masse nicht zu heiß wird. Deshalb stelle er sich eine Schüssel mit Eiswasser bereit, auf der er weiterarbeiten kann, wenn die Masse anfängt zu dampfen.

Hat sich die Eiermasse wieder ein wenig abgekühlt, kommen 100 ml flüssige und 400 g geschlagene Sahne hinzu. Dann kommt die Vanillemasse in kleinen Förmchen in den Kühlschrank.

Für die Topfenknödel werden Quark, zwei Eier, flüssige Butter, Brösel und zwei Esslöffel geriebene Orangenschale verrührt. Die Masse für eine Stunde kühl stellen. Für die Weinsabayone in einer Hitze unempfindlichen Schüssel auf dem Herd drei Eigelb, 1/4 Liter Weißwein, nach Bedarf etwas Zucker und eine Messerspitze Stärkemehl verrühren, bis es blubbert. Das ist ein Zeichen dafür, dass die Stärke wirkt.

Wenn der Knödelteig lange genug kühl gestanden hat, kann man kleine Knödel daraus drehen. Diese kommen dann in einem Topf mit kochendem Wasser, Zucker und Salz auf den Herd. Darin werden sie nur ganz kurz aufgekocht, bis sie oben schwimmen. Dann wird der Topf vom Herd genommen und die Knödel müssen zirka 20 Minuten ziehen.

Zum Anrichten kommen nacheinander das Weinsabayone, das gestürzte Parfait und die Knödel auf den Teller. Bei Wögerbauer selbst gibt es als Dessert an Weihnachten schon mal heiße Himbeeren auf Vanilleeis. „Das essen die Kinder gern“, sagt der 47-Jährige lächelnd.



Kai Mehlers Rezeptidee: Lebkuchen-Tiramisu-Törtchen.

Der Cardyco-Weintipp zum Weihnachtsfest:

2005er Rosso Riserva, Colli Euganei DOC von Vignalta

Er präsentiert sich als ein würdiger Nachfolger des Jahrgangs 2004, der im Februar dieses Jahres zum Wein des Monats hier im „treff.region“ gekürt wurde.

Sonderpreis bis 31.12.2009
€ 8,75
Listenpreis € 9,80
(1 l = € 11,67)

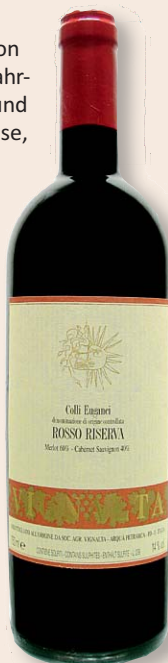
Rebsorten: 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Diese beiden Rebsorten wurden bereits im 19. Jahrhundert im Colli-Euganei-Gebiet eingeführt und brachten in den Hügeln derart gute Ergebnisse, dass man bis heute daran festhält.

Ausbau: 24 Monate in Fässern aus slowenischer Eiche.

Der Rosso Riserva strotzt vor Feuer und Wärme, so als wären tief in der Erde, in der die Reben wurzeln, noch immer Vulkane aktiv. Sein feinwürziges Bukett ist eine harmonische Verbindung von Aromen reifer roter Früchte und von eleganten Eichenholznoten.

Am Gaumen zeigt er sich geschmeidig weich mit ausgesprochen gut eingebundenen Tanninen.

Ein Wein, der zu dunklem Fleisch, Wild, Lamm, Schinken und Salami hervorragend mundet.



CARDYCO GMBH

Feine Weine & Mehr

Am Langfeld 32
66130 Saarbrücken (Güdingen)
Tel.: 0681-88001-0
Fax: 0681-88001-23
info@wein-cardyco.de
www.wein-cardyco.de

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 8.00 - 19.00 Uhr durchgehend, Samstags von 10.00 - 16.00 Uhr.