



Das Event mit Nährwert...

Rezepte von DINNER-Rennern für DINNER-Renner

## Souvenir de Provence 5 verschiedene Amuse Bouche Dessert-Variationen

Für 6-8 Personen

von Andrea Ogorek  
Oktober 2008

### 1. Mini-Tarte aux Pommes mit Zimt-Karamelsauce

#### Zutaten

- 200 ml Sahne
- 3 Zimtstangen
- 10 g Butter
- 3 EL Zucker
- 80 g Mehl
- 50 g zimmerwarme Butter, gewürfelt
- 2 EL Zucker
- 1/2 Eigelb
- 1/2 TL abgeriebene Schale von der Zitrone
- 1 Prise Salz
- 3 Äpfel
- Puderzucker



#### Zubereitung

Für die Sauce die Sahne mit 3 zerbrochenen Zimtstangen kurz aufkochen, von der Kochstelle nehmen und ca. 1-2 Std. ziehen lassen.

In einen Topf 3 EL Zucker goldbraun karamellisieren lassen, Butter zugeben, mit der Zimtsahne aufgießen und bei kleiner Flamme auf die Hälfte einkochen lassen. (Vorsicht, kocht leicht über!).

Gesiebtes Mehl mit Butter, Zucker, Eigelb, Salz und Zitronenschale zum Teig kneten und in einem Gefrierbeutel ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Gekühlten Teig zwischen 2 Gefrierbeuteln ausrollen, vor dem Ausstechen eventuell kurz zwischenkühlen. Teig rund ausstechen und in Muffinförmchen geben, kleinen Rand formen. Mit einer Gabel Teig mehrmals einstechen.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

In die Förmchen füllen, mit Zucker bestreuen und bei 220 Grad im Backofen ca 15-20 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen und noch warm mit der Zimtkaramellsauce servieren.



## 2. Mousse Au Chocolat auf Himbeercoulis

### Zutaten

- ½ Päckchen Tiefkühl-Himbeeren
- 50 g Puderzucker
- 2 EL. Himbeergeist,
- Saft von einer ½ Zitrone
- 100 g feinste dunkle Schokolade 70%
- 100 ml flüssige kalte Sahne
- Vanillemark von einer 1/2 Vanillestange
- 1 kleiner sehr starker Espresso
- 25 g Butter
- 1 TL Edelkakao, Zimt
- je 1 TL Grand Marnier und Cognac
- ½ TL abgeriebene Schale von der Orange
- 1 Eigelb
- 2 TL Zucker
- 1 – 2 Eiweiß
- Prise Salz



### Zubereitung

Die gefrorenen Himbeeren mit dem Puderzucker bestreuen, gut abdecken, mind. 2 Stunden ziehen/auftauen lassen.

Die Schokolade klein brechen und in einer Schüssel mit 3 Esslöffel der Sahne und dem Espresso im warmen Wasserbad schmelzen. Das Vanillemark begeben. Kalte Butter in kleinen Würfeln nach und nach zur Schokoladen-Sahne-Mischung geben und alles zu einer homogenen Masse rühren.

Den Kakao mit einer Prise Zimt mischen, durch ein Sieb dazugeben, danach die Schüssel vom Wasserbad wegnehmen. Cognac und Grand Marnier untermischen.

Ein Eigelb mit 1 Teelöffel Zucker kräftig schlagen bis eine weiße Creme entsteht, nach und nach die Schokoladenmischung einrühren.

Das Eiweiß mit dem restl. Zucker und einer Prise Salz steif aufschlagen. Die kalte Sahne steif schlagen.

Etwas geschlagene Sahne und Eischnee der Schokoladenmasse begeben und glatt rühren. Nun die restliche Sahne sowie den Eischnee begeben und locker darunter heben.

Mousse drei Stunden kühl stellen.

Die aufgetauten Himbeeren mit dem Zucker gut mixen, durch ein feines Sieb passieren und mit dem Himbeergeist und dem Zitronensaft verrühren.

Himbeercoulis als Spiegel auf den Teller geben und Nocken von der Mousse darauf setzen, Eventuell mit frischen Himbeeren ausgarnieren



### **3. Geeistes vom Kaffee**

#### **Zutaten**

- 75 ml Espresso
- 75 g Zucker
- 3 Eier
- 1 EL Rum
- 250 ml Sahne
- 3 EL Kaffeebohnen
- 30 g Puderzucker



#### **Zubereitung**

Die Eier trennen und Eigelbe mit dem heißen Espresso und 75 Gramm Zucker unter ständigem Rühren über dem Wasserbad schlagen, bis die Masse bei etwa 80 Grad feinporig und schaumig ist.

Anschließend in der Küchenmaschine oder auf kaltem Wasser kalt schlagen, den Rum hinzufügen.

150 Milliliter Sahne cremig schlagen und unter den Kaffeeschaum ziehen.

Kaffee- oder Mokatassen zu circa 1,5 Zentimeter unter dem Rand damit befüllen und einige Stunden im Tiefkühlgerät gefrieren lassen.

Kaffeebohnen in einer Pfanne erhitzen bis sie zu duften beginnen, mit restl. Sahne und Zucker vermischen und mindestens einen halben Tag im Kühlschrank ziehen lassen.

Diese Sahnemischung kurz vor dem Servieren schaumig schlagen, die Tassen damit bis zum Rand auffüllen. Nach Belieben mit etwas Kakao bestäuben.



## 4. Holunderblüten-Crème Brûlée

### Zutaten

- 200 g Sahne
- 80 ml Milch
- 40 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote
- 2 Eigelb
- 1 TL Holunderblütensirup
- Etwas abgeriebene Orangenschale
- 3 EL brauner Zucker - alternativ Puderzucker



### Zubereitung

Zunächst die Sahne mit der Milch, dem Zucker und dem ausgekratzten Vanillemark Mark vermischen. Dann kommen die Eigelbe darunter. Diese Mischung mit der Vanilleschote am besten über Nacht, mindestens aber 3-4 Std im Kühlschrank ruhen lassen, damit sich alles schön verbindet.

Den Holunderblütensirup vorsichtig in die Eiersahne rühren (es soll sich kein Schaum bilden), dann in sechs bis acht kleinste flache Förmchen gießen (Menge reicht ungefähr für 3 übliche Crème Brûlée-Förmchen).

Die Förmchen in die Fettpfanne des Backofens stellen. Alles in den auf 150 Grad vorgeheizten Umluft-Backofen schieben.

In die Fettpfanne nun kochendes heißes Wasser gießen, sodass die Förmchen zur Hälfte im Wasserbad stehen.

Ungefähr 45- 55 Minuten garen - das ist ein bisschen Gefühlssache: Die Crème darf nicht mehr flüssig sein, aber auch nicht so fest wie eine Crème Caramel.

Die fertige Crème gut abkühlen lassen.

Für die knusprige Kruste braunen Zucker auf die Crème streuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Alternativ kann man auch Puderzucker verwenden, dieser karamellisiert etwas schneller.

Die gebrannte Crème dann sofort servieren. Sehr gut passt etwas frisches Obst der Saison dazu. Klassisch wird diese Crème Brûlée ohne Holunderblütensirup und Orangenschale.



## 5. Sektgelee

### Zutaten

- 5 Blatt weiße Gelatine
- 100ml Pineau de Charentes (alternativ weißer Portwein)
- 50 g Zucker
- 100 g dekorative Beeren (z.B. Johannis-, Him--, Brom-, kleine Erdbeeren)
- 400 ml eisgekühlter Champagner

### Zubereitung

Die Gelatine in Wasser einweichen.

Den Pineau de Charente mit 20 g Zucker erhitzen. Die gut auspresste Gelatine bei milder Hitze darin auflösen und abkühlen lassen.

Die Beeren mit dem restlichen Zucker mischen und in nicht zu große Sektgläser geben.

Den abgekühlten Portwein mit dem mind. 2 Std auf Eis gelegenen Champagner auffüllen, mit dem Schneebesen gut umrühren und in die Sektgläser füllen.

Mindestens 1-2 Std. kalt stellen.

***Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!***

