Panna-Cotta mit Rosmarin und Sanddorn-Mus

Hier eine erste Variation meines Panna-Cotta-Grundrezeptes.

Dieses Mal mit frischem Rosmarin verfeinert.

Dazu Sanddorn-Mus. Der Einfachheit halber als Convenience-Produkt aus dem Glas.

[amd-zlrecipe-recipe:1082]

Rum-Pudding

Da ich seit einiger Zeit auch mit Gelatine koche bzw. backe, probiere ich hier auch ein selbst kreiertes Rezept für einen Pudding aus, dem ich etwas Rum hinzufüge.

Da der Pudding mit einigen Esslöffeln Rum doch etwas flüssig wird, reicht die übliche Speisestärke, die ich normalerweise zur Pudding-Masse hinzugebe, nicht aus. Es würde keinen Pudding ergeben, sondern eine Crèmespeise.

Also gebe ich zusätzlich noch zwei eingeweichte Gelatine-Blätter zur Pudding-Masse hinzu.

Der Pudding sollte auf diese Weise doch kräftig im Kühlschrank stocken und fest und stabil werden.

Als Rum verwende ich übrigens einen guten, echten Übersee-Rum mit 40 % Alkohol. Also kein Rum-Aroma, wie es tropfenweise für Rührkuchen verwendet wird.

Das Ergebnis ist ein fester, formstabiler Pudding. Der ein leichtes Rum-Aroma hat.

[amd-zlrecipe-recipe:1071]

Arme Ritter mit Kumquats-Kompott

Arme Ritter sind ein einfaches Dessert, das man aber auch als Vorspeise essen kann.

Sie sind sehr schnell zubereitet.

Am einfachsten bereitet man eine Eiermilch zu, wie man sie auch beim Pfannkuchen verwendet, nur lässt man eben das Mehl weg.

Das Rezept stammt aus dem 30-jährigen Krieg, in dem dieses Gericht als Notessen zubereitet wurde und auch der veramte Adel sich damit zufrieden geben musste. Es wurden einfach Eier über alten Brötchen aufgeschlagen und diese dann in Fett gebacken.

Heutzutage verwendet man für Arme Ritter eine leckere Eiermilch.

Ich bereite diese Arme Ritter mit einem leckeren Kompott aus frischen Kumquats zu. Ich schneide diese klein, brate sie kurz in Butter an, gare sie dann in Weißwein und süße mit etwas Zucker.

Das Kompott ist extrem lecker und passt sehr gut zu den Armen

Rittern.

Dieses einfache Gericht Arme Ritter erfreut sich übrigens internationaler Beliebtheit. In Amerika nennt es sich French Toast, in Russland heißt es Grenki. Die Zubereitung in den verschiedenen Ländern variiert allerdings. In Portugal gibt man zu Rabanadas auch Portwein hinzu und in Ungarn werden arme Ritter, die hier Bundáskenyér heißen, salzig zubereitet.

Mein Rat: Statt Toastbrotscheiben eignen sich auch Weißbrot oder Brötchen – sowohl frisch als auch altbacken.

[amd-zlrecipe-recipe:1057]

Ricotta-Flammeri

Gleich zuerst: Dieses Dessert ist nicht gelungen. Das Flammeri wurde nicht kompakt und stabil, wie es das Foto mit dem Rezept auf der Website zeigt, auf der ich das Rezept übernommen habe. Sondern es ist eher eine flüssige Crèmespeise geworden.

Ich habe im Internet recherchiert, da ich Ricotta vorrätig hatte und ihn in einem Dessert verwenden wollte.

Ich stieß natürlich auf das bekannte, italienische Dessert Tiramisu, für das man ja Ricotta braucht. Aber der Aufwand für dieses Dessert mit Kakaopulver, Espresso, Löffelbiskuit usw. war mir doch zu hoch.

Da stieß ich noch auf dieses Rezept eines Ricotta-Flammeri.

Im Grunde ist es nichts anders als ein Pudding, unter den vor dem Erkalten im Kühlschrank noch der Ricotta untergerührt

wird. Und dann Eischnee von zwei Eiweiß untergehoben wird.

Das Rezept ist ausnahmsweise einmal für vier Personen, denn sonst kann man eine Portion Ricotta mit 250 g nicht vollständig verwerten.

Das Dessert schmeckt sehr gut.

Ich richte es zusammen mit etwas Apfel-Kompott an.

Ich gare den kleingeschnittenen Apfel nicht in Flüssigkeit, sondern setze ihn nur zusammen mit Rosinen, etwas Zucker und einem Schuss Riesling in einer Schüssel einige Stunden im Kühlschrank an.

[amd-zlrecipe-recipe:1033]

Honigmelone mit Rosinen, Cognac und Schmand

Ich habe einfach einige Zutaten, die ich vorrätig hatte und die gut zusammenpassen, als Dessert zusammengestellt.

Geputzte, geschälte und kleingeschnittene Honigmelone.

Dazu Rosinen.

Ein Schluck Cognac.

Etwas Schmand.

Und für die Süße etwas Puderzucker.

[amd-zlrecipe-recipe:1018]

Feigen-Pudding

Hier ein frisch zubereiteter Pudding mit frischen Feigen.

Ich püriere vier frische Feigen mit dem Pürierstab und mische sie unter die Milchmasse.

Leider ist der Pudding trotz Zugabe von etwas mehr Speisestärke nicht ganz formstabil.

Aber er schmeckt hervorragend nach Feige.

[amd-zlrecipe-recipe:1007]

Erdbeer-Pudding

Leckerer, frisch zubereiteter Pudding mit frischen Erdbeeren.

Da ich Erdbeeren püriert in den Pudding gebe, verwende ich etwas weniger als die im Grundrezept vermerkten 500 ml Milch.

Und für eine bessere Stabilität und Festigkeit der Puddinge gebe ich doch noch einen weiteren Esslöffel Speisestärke in die Milchmasse.

Als Ergebnis hat man ein festen, kompakten und sehr leckeren Pudding, der herrlich nach Erdbeeren schmeckt.

1 Erdbeere zurückbehalten für das Garnieren der Puddinge vor dem Servieren.

Industriell gefertiger Pudding aus Tütenpulver hat definitiv ausgedient.

[amd-zlrecipe-recipe:1001]

Limetten-Pudding

Jetzt habe ich am Wochenende mit den neuen Pudding-Formen zwei schöne, leckere Limetten-Puddinge zubereitet.

Ich verwende für die Puddinge etwas weniger als 500 ml Milch, wie es im Grundrezept genannt ist. Denn es kommt ja der Saft von drei Limetten hinzu, der sicherlich auch etwa 50 ml ausmacht.

Dazu gebe ich zusätzlich noch einen halben Esslöffel Speisestärke hinzu, damit der Pudding gut abbindet.

Und siehe da, aus der Pudding-Form auf einen Dessert-Teller gestürzt, ergibt sich ein fester, kompakter und wohlschmeckender Pudding. Mit einer leicht sauren Limetten-Note.

Ich hatte beim Zubereiten eigentlich erwartet, dass die Milch eventuell ausflockt, wenn ich den Limetten-Saft hinzugebe und diese dann erhitze, wegen der Säure des Saftes. Dies ist aber glücklicherweise nicht erfolgt und ich konnte herrliche Puddinge zubereiten.

[amd-zlrecipe-recipe:1000]

Nektarinen-Pudding

Ein Pudding nach dem Grundrezept zubereitet.

Mit Obst. Und zwar frischen Nektarinen, die ich entkerne, kleinschneide und mit dem Pürierstab fein püriere.

Es war zu erwarten, dass der Pudding nicht ganz durchhärtet und kompakt wird.

Denn das Obstmus, das ich hinzugebe, lässt sich auch durch Zugabe von mehr Speisestärke einfach nicht richtig binden.

Man erhält also eher eine Pudding-Cremespeise, die aber auch sehr schmackhaft ist.

[amd-zlrecipe-recipe:989]

Schokoladen-Pudding

Ein nach dem Grundrezept frisch zubereiteter Pudding. Dieses Mal mit Schokolade.

Dazu gibt man einfach zerkleinerte Schokolade in die heiße Milch und löst sie darin auf.

Mit Schokolade mit einem Kakao-Anteil von 85 %.

Ich frage mich eigentlich, warum man wirklich ab und zu zu dem industriell gefertigten Pudding aus der Tüte bei Discounter oder Supermarkt greift, wenn ein frischer Pudding aus frischen Zutaten so einfach zubereitet werden kann.

Und noch dazu in fünf Minuten fertig ist.

[amd-zlrecipe-recipe:984]

Himbeer-Pudding

Einfach Pudding nach dem Grundrezept zubereiten.

Und nein, keine rote Lebensmittelfarbe, kein Pulver mit Himbergeschmack oder sonstiges.

Sondern frische Himbeeren fein zerkleinert in die Puddingmasse dazugeben.

Vorsichtshalber, damit die Puddingmasse auch tatsächlich stockt, etwas mehr Speisestärke zur Masse geben.

Und damit die Puddinge auch tatsächlich beim Erkalten im Kühlschrank stocken, gebe ich keine Eigelbe, sondern ganze Eier in die Masse.

Es ergibt zwei schöne, feste Puddinge mit herrlichem Himbeergeschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:974]

Bananen-Milchreis mit Honig

Ein Dessert, das ich dann einfach kurzerhand zu einer vollwertigen Mahlzeit umgeändert habe.

Ich koche Milchreis in Milch gar.

Dann kommt Honig hinzu.

Und mit der Gabel kleingedrückte Bananen.

Fertig ist das Gericht.

Wer möchte, gibt den Milchreis einfach in 2–3 Schalen und stellt sie in den Kühlschrank. Er hat auf diese Weise nach einigen Stunden nach dem Abkühlen ein leckeres Dessert.

[amd-zlrecipe-recipe:968]

Kürbis-Milchreis mit Honig

So, jetzt gab es erst das würzige und salzige Kürbis-Risotto, das sehr gemundet hat.

Und jetzt könnte man sagen, gibt es einfach die süße Variante als Desert.

Und zwar Milchreis, in Milch gegart. Dazu fein geraspelter Hokkaido-Kürbis, den ich einige Minuten vor Ende der Garzeit des Milchreis in diesen dazugebe und noch kurz mitgare.

Dann gebe ich noch etwas Speisestärke in die Milch, koche die Milch noch kurz weiter und lasse die Stärke etwas abbinden.

Das Ganze kommt in zwei Schalen und in den Kühlschrank, um zu erkalten und etwas abzuhärten.

Serviert wird das Dessert mit viel Honig. Denn ich gebe keinen Zucker zum Milchreis, um diesen schon beim Garen zu süßen.

Und fertig ist ein leckeres Dessert mit Kürbis, Milchreis und Honig.

[amd-zlrecipe-recipe:963]

Pudding im Honigmelonen-Mantel

Ein solches Dessert mit Pudding und Honigmelone stellt man sich ja eher folgendermaßen vor.

Man bereitet die Puddinge zu. Lässt sie im Kühlschrank jeweils in einer Schale erkalten.

Währenddessen schält man die Honigmelone, schneidet sie klein, gibt sie in eine Schüssel und verfeinert sie eventuell noch mit Zucker oder Honig.

Und dieses Obst-Kompott gibt man dann auf einen auf einen Dessert-Teller gestürzten Pudding.

Fertig ist das leckere, sicherlich bekannte Dessert.

Ich bin hier den umgekehrten Weg gegangen. Ich serviere

Pudding IN einer halben Honigmelone.

Die Idee kam mir, als ich überlegte, eine Honigmelone zu halbieren und dann das Kerngehäuse zu entfernen.

Dabei schneidet man je nach Größe des Kerngehäuses eine halbrunde Vertiefung in jede Hälfte der Honigmelone.

Das bot sich doch wie eine Schale an, mit der Puddingmasse gefüllt zu werden. Und dann lässt man den Pudding in der Honigmelonen-Hälfte im Kühlschrank erkalten.

Fertig hat man ein leckeres Dessert, das man auf diese Weise sicherlich nicht in jedem Restaurant so serviert bekommt.

Die Honigmelone hatte leider an einer Stelle eine weiche Vertiefung, die ich leider wegschneiden musste, so dass die Honigmelonen-Hälften leider nicht ganz komplett rund sind.

[amd-zlrecipe-recipe:936]

Pudding mit Physalis und Honig

Wieder einmal ein frischer, selbst zubereiteter Pudding, der einfach hervorragend schmeckt.

Dazu als Obst-Kompott frische, geschälte und kleingeschnittene Physalis.

Mit etwas Honig angerichtet.

[amd-zlrecipe-recipe:927]

Pudding mit Lychees und Honig

Ein frisch zubereiteter Pudding.

Diesmal mit einem kleinen Kompott aus frischen Lychees und etwas Honig.

Der Pudding ist leider etwas zusammengefallen.

Sehr lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:921]