Crème caramel (Flan)



Crème caramel

Eine Crème caramel als Dessert ist ein Klassiker der französischen Küche. Wird in Frankreich nach einem mehrgängigen Menü eine Crème caramel serviert, schmeckt jeder, warum Gott in Frankreich lebt. Sie ist der krönende Abschluss eines guten Menüs. Und ihre Zubereitung ist wirklich einfach. Auch in der spanischen Küche ist dieses Dessert sehr bekannt, dort heißt es Flan.

Zutaten:

- 2 ½ EL (130 g) Zucker
- 2 Eier
- 2 Eigelbe
- 1 Vanilleschote

- 400 ml Vollmilch
- 100 ml süße Sahne

Für den Karamell: 90 g Zucker

Zubereitungszeit: 60 Min. | **Ruhezeit:** Über Nacht

Lassen Sie den Zucker und 50 ml Wasser kochen, bis der Zucker goldbraun karamellisiert. Geben Sie den flüssigen Karamell sofort in kleine ofenfeste Förmchen mit jeweils ca. 100 ml Inhalt. Drehen Sie dabei die Förmchen, sodass der Karamell an den Wänden verteilt wird.

Heizen Sie den Backofen auf 130 °C vor. Schneiden Sie die Vanilleschote längs auf und kratzen Sie das Mark heraus. Kochen Sie Vanillemark und -schote in Vollmilch und Sahne auf. Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie die Mischung 15 Min. ziehen. Geben Sie den Zucker dazu und rühren Sie solange, bis er sich aufgelöst hat. Nehmen Sie die Vanilleschote wieder heraus. Verrühren Sie Eier und Eigelbe und geben Sie die warme Vanillemilch unter Rühren dazu. Die Masse geben Sie in die Förmchen und stellen sie in die Fettpfanne auf mittlerer Schiene des Backofens. In die Fettpfanne geben Sie so viel heißes Wasser, dass die Förmchen 1–2 cm darin stehen.

Lassen Sie die Crème im Ofen etwa 50 Min. poschieren bzw. stocken. Nehmen Sie die Förmchen aus dem Wasserbad heraus und stellen Sie sie über Nacht im Kühlschrank kalt. Dann die Crème direkt auf Portionsteller stürzen; eventuell vorab mit einem Messer rundherum vom Formenrand lösen.

Foto: © lebensmittelfotos.com

Rote Grütze



Rote Grütze – hier mit Vanillesauce

Moin, Moin aus Hamburg! Von einem Hamburger – zwar zugereist, für die Bayern: A‘ Zug’roasta, aber immerhin seit 15 Jahren hier lebend – darf in diesem Foodblog natürlich auch die echte Hamburger Rote Grütze nicht fehlen. Sie passt zu fast allen echt Hamburgischen Gerichten als Dessert.

Und da wir schon einmal bei den echten, authentischen Hamburger Gerichten sind, so viel als Vorankündigung: Demnächst gibt es das Hamburgischste aller Hamburgischen Gerichte – echten, authenthischen Labskaus. Ohne Rezeptvorlage kreiert, denn ich weiß aus dem Stehgreif, welche Zutaten und in welcher Menge da hinein gehören. Außerdem gebe ich Ihnen dann auch noch gleich ein paar historische Hinweise zu diesem Gericht. Mal wieder reinschauen in mein Foodblog!

Rote Grütze kann sehr stark variieren: Sollen die Beeren noch fest oder können sie schon verkocht sein? Wird die Rote Grütze lieber süß oder eher sauer gewünscht? Und je nach der Menge des Vanillepulvers/der Speisestärke ändert sich auch die Festigkeit der Roten Grütze. Das Rezept lässt sich übrigens auch mit Tiefkühlware zubereiten. Und wenn Sie nicht alle im Rezept aufgeführten Beeren zu kaufen bekommen, wählen Sie einfach eine beliebige Beerenmischung. Also auch hier können Sie variieren.

Zutaten:

• 150 g Kirschen
• 150 g Erdbeeren
• 150 g Brombeeren
• 150 g Johannisbeeren
• 200 g Himbeeren
• 100 g Zucker
• 1 Vanilleschote
• ⅓ Stange Zimt
• 200 ml Wasser
• 200 ml trockener Weißwein
• 50 g Vanille-Puddingpulver
alternativ: 50 g Speisestärke
• etwas Wasser zum Anrühren

Zubereitungszeit: 50 Min. / **Kühlzeit:** 1 Std.

Waschen und putzen Sie die Früchte, bei Bedarf entkernen Sie sie auch. Geben Sie das Wasser, den Weißwein, den Zucker, das ausgekratzte Vanillemark und die Vanilleschote in einen Topf und bringen Sie alles zum Kochen. Als Faustregel gilt: auf 1 Kilo Früchte ungefähr 100–125 g Zucker. Dann geben Sie die Hälfte der Früchte hinzu und lassen es kurz köcheln – dabei sollen die Beeren ein wenig verkochen. Nun rühren Sie das Puddingpulver/die Speisestärke mit etwas Wasser an und geben es unter den Fruchtbrei. Dabei gut rühren, damit keine Klümpchen entstehen, und einmal aufkochen lassen. Faustregel

für das Puddingpulver/die Speisestärke: 25 g auf 200 ml Flüssigkeit. Das Puddingpulver/die Speisestärke muss gut abgebunden haben. Nehmen Sie die Vanilleschote aus dem Fruchtbrei. Nun die restlichen Früchte unterheben und im Kühlschrank abkühlen lassen. Dazu passt entweder eine Vanillesauce, flüssige Sahne, eiskalte Milch oder Vanilleeis.

Foto: ©Olaf Simons, wikimedia.org

Süßes Bulgurdessert



Einige Zutaten zum Bulgurdessert

Ich habe experimentiert. Die Packung mit Bulgur stand vor mir, sprach mich an und ich dachte die ganze Zeit, da muss man auch ein Dessert daraus zubereiten können. Ein Foto des fertigen Bulgurdesserts gibt es diesmal nicht, das zubereitete Dessert

ist nicht sehr fotogen und sieht wie ein besserer Reisbrei aus …

Zutaten:

• 2 gehäufte EL Bulgur
• 3 getrocknete Aprikosen
• 3 getrocknete Datteln
• ½ Handvoll Rosinen
• 10 Mandeln
• 4 gehäufte EL türkischer Joghurt, 3,5 %
• 50 ml Sahne
• 1 Prise frischer Muskat
• 1 Prise Zimt
• ½ EL Harissapaste
• ½ TL Kreuzkümmel
• 1 Prise Salz
• 2–3 EL Honig

Einweichzeit: 3 Stdn. | **Zubereitungszeit:** 30 Min.

Lassen Sie die getrockneten Aprikosen einige Stunden in kaltem Wasser einweichen. Geben Sie dann den Bulgur in eine kleine Schüssel und übergießen Sie ihn mit kochendem Wasser. 10 Minunten ziehen lassen. Schütten Sie dann das Wasser weg.

Eingeweichte Aprikosen, Datteln und Mandeln kleinschneiden. Gben Sie alles zu dem Bulgur hinzu, ebenso die Rosinen. Dann den Joghurt und die Sahne. Alles kräftig vermischen.

Würzen Sie alles mit einer Prise Muskat, Zimt und dem Kreuzkümmel. Die Harissapaste soll für ein wenig Schärfe im Hintergrund sorgen und die Süße des Honigs kontrastieren. Und wie man bei jeder guten Salatzwürze auch eine Prise Zucker hinzugibt, gibt man auch eine kleine Prise Salz zu einem süßen Dessert, das den Geschmack noch untermauert. Nun geben Sie noch den Honig hinzu. Sie können das Dessert sofort servieren und essen, oder es über Nacht im Kühlschrank ein wenig mehr Geschmack ziehen lassen und dann erst servieren. Das Dessert

ist sicherlich noch „ausbaufähig“, zum Beispiel mehr oder weniger süß, wie Sie es mögen.

Pfifferlinge-Erdbeeren-Ragout

Mein türkischer Lebensmittelhändler hatte neue Ware besorgt. Ich stand lange Zeit vor seinem Tresen, auf dem er die neueste Ware mit Obst, Gemüse und so weiter aufgefahren hatte. Lange wanderte mein Blick zwischen frischen Pfifferlingen, Chilischoten, Erdbeeren, frischen Champignons und anderen Lebensmitteln umher. Bis mir dann eine Idee kam und ich merkte, dass man da doch ein kreative Kraft walten lassen kann.

Warum Pfifferlinge nur mit Zwiebeln und Knoblauch anbraten für einen Braten oder ein Pastagericht? Warum sollte das nicht mit süßem Obst auch gehen, in diesem Fall den Erdbeeren? Je länger ich dies überlegte, desto mehr verdichtete sich bei mir eine Zusammenstellung.

Die weißen Champignons waren zu farblos, zu schwach, sie hätten zu wenig Eigengeschmack. Pfifferlinge sind fest, hart, erdig, fast ein wenig nussig und bringen genügend Eigengeschmack mit. Dies kombiniert mit einer Lauchzwiebel, einer einzelnen Zehe Knoblauch, einigen Chilischoten für die Schärfe und vielleicht noch ein ganz klein wenig Speck für die Würze dazu – und dann natürlich die süßen Erdbeeren als Gegenpart. Somit Erdig-Scharf-Würzig-Süß. Das sollte doch als Nachspeise auch schmecken.

Verfeinert werden sollte das Ganze mit ein wenig Honig, ein wenig Crema di Balsamico Rosso und ein wenig Pfeffer und Salz. Diese Zusammenstellung war auch für mich eine ganz neue kulinarische Kreation, denn erstmals sollte ein Obst nicht als

Obst, sondern als Lebensmittel fungieren und somit auch in einer bisher nicht bekannten Weise in einem Gericht verarbeitet werden.

Das bringt immer wieder ganz neue Sichtweisen auf die Küche und die Zubereitung mit sich. Denn dann fängt man in diesem Fall plötzlich an, auch mit süßen Zutaten z. B. für Bratensaucen oder Pastazubereitungen zu jonglieren. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

• 200 g frische Pfifferlinge
• 200 g frische Erdbeeren
• 2 Lauchwiebeln
• 2 Knoblauchzehen
• 3 frische Chilischoten
• ca. 50 g geräucherter Speck
• Honig
• Crema di Balsamico Rosso
• Pfeffer
• Salz
• Butter

Zubereitungszeit: 5 Min.

Schneiden Sie die Lauchzwiebeln, die Knoblauchzehen, die Chilischoten und den geräucherten Speck in kleine Stücke. Ebenso zerteilen Sie die Erbeeren in kleine Stücke. Erhitzen Sie in einem kleinen Topf ein großes Stück Butter. Darin braten Sie die Pfifferlinge, die Lauchzwiebeln, die Knoblauchzehen, die Chilischoten und den Speck an. Nachdem diese Zutaten angebraten und ein wenig Flüssigkeit gesammelt haben, geben Sie die Erdbeeren dazu. Diese sollen eigentlich nicht angebraten, sondern nur kurz erhitzt werden. Die Erdbeerstücke werden dennoch Flüssigkeit ziehen und das Ganze damit versüßen.

Verteilen Sie das Gericht auf zwei Teller. Geben Sie ein wenig

Honig darüber, dann ein wenig des Balsamico-Essigs. Schließlich würzen Sie alles mit ganz wenig frischem Pfeffer und Salz.