

Penne Rigate in einer süß-scharfen Soße mit Tomaten, Kokosmilch, Vanille und Schokolade



Einfaches, experimentelles Gericht

Ich habe die experimentelle Küche einmal wieder gestartet. Und das Ergebnis ist ein einfaches Gericht. Nur Pasta mit einer Soße.

Aber diese hat es in sich. Der deutsche Gaumen muss sich erst einmal daran gewöhnen. Denn diese Soße hat einen leichten, süßen Geschmack nach Kokosnuss. Ein wenig nach Vanille. Und natürlich deutlich nach dunkler Schokolade. Wir sind zwar sicherlich von indischen Currys auch an süße Soßen gewöhnt, aber das ist doch ein wenig besonders. Und abschließend verleiht Cayennepfeffer der Soße noch eine leichte Schärfe im

Nachgeschmack.

Zutaten für 2 Personen:

- 350 g Penne Rigate
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 800 g gehackte Tomaten (2 Dosen à 400 g)
- 400 ml Kokosmilch (1 Dose)
- 2 Vanilleschoten
- 50 g Bitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
- 2 TL Cayennepfeffer
- Salz
- Zucker
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 12 Min.



Pasta und Soße

Zubereitung:

Gemüse putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Mark der Vanilleschoten auskratzen.

Schokolade in kleine Stücke zerbrechen und in eine Schale geben.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 12 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer Wokpfanne erhitzen und Gemüse darin andünsten. Tomaten dazugeben. Ebenfalls Kokosmilch dazugeben. Vanillemark und Schokolade hinzugeben. Mit Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen und etwas köcheln lassen. Soße abschmecken.

Pasta durch ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten.

Pasta zu der Soße geben und alles gut vermischen. Auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Salted-Caramel-Tarte



Feste, beim Zuschneiden dann brüchige Salted-Caramel-Schicht

Beim Recherchieren nach einem Rezept für einen Kuchen mit Salted Caramel, also gesalzener Karamell, fand ich diverse davon. Salted Caramel ist ja unter anderem von Eis bekannt, das in dieser Variante produziert wird.

Bei den Rezepten fanden sich zwar auch solche für einen Rührkuchen mit Salted Caramel, aber da wurde mit den unglaublichsten Zutaten gearbeitet. Mit Karamellbonbons aus der Tüte, mit anderen Karamell-Zusatzprodukten aus der Packung und weiteren mehr. Das wollte ich nicht. Sondern eher einen originären Kuchen mit Salted Caramel zubereiten.

Ich habe mich daher umentschieden und eine Tarte mit Salted Caramel zubereitet.

Anregungen habe ich von einem Rezept aus dem Internet genommen, dies dann aber selbstständig weiter durchdacht und weiter entwickelt.

Diese Tarte ist eigentlich nichts anders als eine Schokoladentarte. Denn sie hat als Füllmasse den bekannten Eierstich aus Eiern und Sahne. Darüber hinaus aber eine Tafel

Bitterschokolade, die in geschmolzener Form in die Füllmasse hineinkommt.

Wenn Sie möchten, können Sie ein Stück der Schokolade zurückbehalten und die fertige, erhärtete Tarte mit etwas geschmolzener Schokolade in dünnen Linien obenauf noch garnieren.

Das Besondere an der Tarte ist jedoch, dass sie einen harten Deckel von Salted Caramel aus braunem Zucker und Salz obenauf bekommt.

Nach dem Backen lässt man die Tarte gut abkühlen.

Beim Karamelisieren des braunen Zuckers in einem Topf kann es gut rauchen in der Küche, denn man braucht ordentliche Temperaturen, um den Zucker zu verflüssigen.

Und beim Aufbringen des Salted Caramels auf die Tarte muss man sich beeilen. Es vergehen nur einige Sekunden nach dem Auftragen des Salted Caramels mit dem Löffel, dann ist der Karamell auch schon wieder erhärtet und lässt sich nicht mehr verteilen oder mit einem Küchenpinsel verstreichen.

Die Tarte an sich ist lecker, somit die Schokoladentarte sowie das salzige Karamell auf ihr. Allerdings sollten Sie das Salted Caramel wirklich nur hauchdünn auftragen. Stellen Sie sich das wie bei einer Crème caramel vor. Dort ist die Karamellschicht auch nur hauchdünn. Meine zubereitete Tarte ist dagegen nur etwas für Menschen mit guten Zähnen, denn teilweise hat man an der Karamellschicht schwer zu beißen. Und auch das Anrichten der Tarte ist schwierig. Selbst mit einem guten Tortenmesser kommt man kaum durch die Karamellschicht durch. Ein besseres Anrichten als auf den beiden Foodfotos hier war mir nicht möglich. ☐

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Tarte:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 1 Tafel Bitterschokolade (85 % Kakaoanteil, 125 g)

Für das Salted Caramel:

- 15 EL brauner Zucker
- 3 TL Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.



Besser Anrichten zum Servieren geht nicht ...

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten.

Schokolade in grobe Stücke zerbrechen, in eine Schale geben und einige Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle schmelzen.

Schokolade etwas abkühlen lassen.

Schokolade vorsichtig tröpfchenweise in die Füllmasse geben, gut mit dem Schneebesen verrühren und darauf achten, dass die Eier nicht stocken.

Füllmasse in den Mürbeteig in der Backform geben und nach Grundrezept backen.

Tarte gut abkühlen lassen.

Zucker in einem Topf bei hoher Hitze schmelzen und karamelisieren.

Salz dazugeben. Alles gut vermischen.

Salted Caramel vorsichtig mit dem Esslöffel oder dem Küchenpinsel auf die Tarte aufbringen und sehr schnell verstreichen.

Tarte gut abkühlen lassen.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Bananen-Weintrauben-Schoko-Tarte

Hier hatte ich Obst übrig, das meines Erachtens gut zusammenpasst.

Verfeinert habe ich die Tarte, indem ich noch fein geriebene Bitterschokolade zum Obst gegeben habe.

Geändert habe ich die Zubereitung nur insofern, dass ich, da die Zugabe von Obst und Schokolade doch eine relativ große Menge ist, diese nicht in die Füllmasse gegeben und damit vermischt habe. Sondern ich habe Obst und Schokolade

vermischt, in den Mürbeteig in der Backform gefüllt und anschließend den Eierstich darüber gegeben und gut verteilt.

[amd-zlrecipe-recipe:918]

Schokoladenkuchen



Mit schöner, über Nacht erhärteter Glasur

In diesen Rührkuchen gebe ich keine flüssige Schokolade und rühre sie unter, weil sonst beim Backen gern Hohlräume und flüssige Schokoladenkerne im Kuchen entstehen. Ich reibe 100 g Bitterschokolade mit der Küchenmaschine fein und rühre sie in den Rührteig ein.

Diesem Kuchen spendiere ich auch – wie es sich für einen Schokoladenkuchen gehört – mit weiteren 100 g Bitterschokolade

eine Schokoladenglasur. Diese ist mir dieses Mal auch gut gelungen, so dass man fast keine Pinselstrich-Spuren vom Backpinsel beim Auftragen sieht.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 5 Eier
- 200 g Bitterschokolade (85 %)
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3–6 Tropfen Bittermandel-Öl

Benötigte Geräte:

- Küchenmaschine zum Reiben
- Digital-Waage
- Rührschüssel
- Hand-Rührgerät, alternativ Küchenmaschine zum Rühren
- Backlöffel
- Kasten-Backform

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Kasten-Backform einfetten.

100 g Bitterschokolade in der Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker und Margarine dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Vanillin-Zucker und Bittermandel-Öl dazugeben und verrühren. Schokolade dazugeben und alles auf hoher Stufe 5–10 Minuten gut verrühren.

Teig in die Kasten-Backform geben und mit dem Backlöffel

verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

10 Minuten vor Ende der Backzeit 100 g Bitterschokolade in kleine Stücke zerbrechen, in eine Schale geben und in einem Wasserbad verflüssigen.

Backform aus dem Backofen herausnehmen. Entweder Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen, dann wenden und Oberseite mit dem Backpinsel in drei Durchgängen mit Schokolade bestreichen. Oder der Einfachheit halber den Kuchen in der Backform lassen und die Oberseite darin in drei Durchgängen mit Schokolade bestreichen. Kuchen sehr gut abkühlen lassen. Im zweiten Fall den Kuchen nach dem guten Abkühlen mithilfe eines langen Messers aus der Backform herausholen und auf das Kuchengitter stellen.