

Klassisches Sorbetto mit Prosecco, Limette und Kaffee (für 4 Personen)

Zutaten:

12 mittlere Kugeln Zitronensorbeteis
Zesten einer ½ Limette
Saft einer Zitrone
Ein Schuss Wodka
Prosecco
1 – 2 TL Staubzucker
Schlagobers
Frisch gemahlene Kaffeebohnen
1 Zweig frische Minzeblätter

Zubereitung:

Das Zitronensorbeteis in einen Standmixer geben. Staubzucker, einen Schuss Wodka, die Zesten einer halben Limette und den Saft einer Zitrone dazugeben und alles zusammen aufmixen. Dann nach und nach den Prosecco beimengen bis das Sorbet eine dickflüssige cremige Konsistenz hat.

In vorbereitete Gläser 2 bis 3 Stück Eiswürfel geben. Das Sorbet einfüllen und mit Minzeblättern und einer Prise Kaffeebohnen garnieren.

Millstätter Seeforelle auf Karfiolmousseline, glasierten pikanten Marillen und Marilleneis

(für 4 Personen)

Zutaten:

4 Filets von der Seeforelle (ca 180 g pro Filet)
350 - 400 g frische Karfiolröschen
1 weiße Zwiebel
ca. 200 - 300 ml heller Gemüfefond
Butter
Schlagobers zum Verfeinern
6 Stück frische Marillen
Salz
Pfeffer
Chili Powder
1 Peperoncini
1 Zweig frischer Thymian
Olivenöl

Weiters:

4 Kugeln Marilleneis
Frische Kräuter zum Garnieren

Zubereitung Karfiolmousseline:

Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Den Karfiol waschen und in einzelne Karfiolrosen trennen. Die geschnittene Zwiebel in Butter leicht anschwitzen, die rohen Karfiolröschen dazu geben und mit dem Gemüse Fond aufgießen. Dann salzen und pfeffern. Den Karfiol weich kochen bis die gesamte Flüssigkeit verkocht ist. Mit einem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Mousseline in einen Topf umfüllen und mit einem kleinen Schluck Schlagobers verfeinern. Warm halten.

Zubereitung pikante Marillen:

Die Marillen waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Peperoncini waschen, entkernen und klein schneiden. Etwas Rapsöl erwärmen. Die Marillenspalten leicht anbraten und mit Salz, Chilipowder und den geschnittenen Peperoncini würzen.

Zubereitung Seeforelle:

Die Fischfilets waschen und trocken tupfen. Das Olivenöl und den frischen Thymianzweig in einer Pfanne erhitzen. Die Fischfilets salzen und pfeffern und auf der Hautseite einlegen. Bei mittlerer Hitze kross braten. Kurz vor dem Anrichten die Filets wenden und glasig fertig garen.

Anrichten:

Die Karfiol-Mousseline auf den vorwärmten Tellern aufstreichen. Das glasige Filet darauf setzen. Die Marillen nach Lust und Laune am Teller verteilen und mit frischen Kräutern garnieren. Zum Schluss noch eine Kugel vom Marilleneis dazu setzen.

Kirsch- Topfentörtchen mit marinierten Herzkirschen und Kirscheis (für 4 Personen)

Zutaten Topfentörtchen:

2 Eier
2 Dotter
130 g Staubzucker
1 EL Vanillezucker
125 g Speisetopfen
100 g Mascapone
250 ml Schlagobers
2 Blatt Gelatine
50 ml Kirschlikör
50 ml Kirschsirup
200 g frische entkernte Herzkirschen
100 g Zucker
Mark von 1 Vanille Schotte

Zutaten Kirsch-Minz-Salat:

200 g entkernte und geviertelte Herzkirschen
Kirschlikör
Kirschsirup
2 Zweige frische Minzeblätter

Zutaten Schokoladenglasur:

150 - 200g zartbitter Schokolade

weilers:

4 Kugeln Kirscheis
1 Zweig frische Minzeblätter zum Garnieren

Zubereitung Topfentörtchen:

Die Kirschen waschen und entkernen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Danach die Kirschen mit Staubzucker, Vanillezucker, einen Schuss Wasser und dem Vanillemark aufkochen lassen. Die Temperatur zurück stellen und so lange weiter köcheln lassen, bis ein dickeres Ragout entsteht. Danach vom Herd nehmen und kalt stellen.

Eier, Eidotter und Staubzucker vermengen und über Wasserdampf bei ca. 80° Celsius aufschlagen. Danach vom Herd nehmen und kalt schlagen. Das kalt schlagen dauert in etwa 10 Minuten. Dann den Topfen und die Mascapone beimengen.

Nun die Gelatine im kalten Wasser einweichen. In der Zwischenzeit den Kirschlikör und den Kirschsirup gemeinsam erhitzen. Die eingeweichte Gelatine entnehmen, leicht ausdrücken und zur Kirschlikörmischung geben. Die Gelatine ganz darin auflösen. Jetzt die eingedickte Kirschlikörmischung in die Topfen-Mascapone-Masse unterrühren und anschließend das kalte Kirschragout beimengen und verrühren. Die Masse so lange kalt

stellen bis diese leicht zu stocken beginnt.

Den Schlagobers steif schlagen und unter die abgekühlte Masse vorsichtig unterheben. In Darioformen abfüllen und 18 Stunden im Tiefkühlschrank frieren lassen.

Zubereitung Schokoladenummantelung:

Für die Schokoladenummantelung die Schokolade in Stücke brechen und über einem Wasserbad schmelzen lassen. Nun das gefrorene Törtchen aus dem Tiefkühler nehmen. Die Formen kurz in heißes Wasser tauchen. Dann das Törtchen stürzen und auf ein Torten Gitter stellen. Mit der flüssigen Schokolade überziehen und erneut einfrieren.

Zubereitung Kirsch-Minz-Salat:

Für den Kirschsalat die frischen Herzkirschen entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die frische Minze waschen und hacken. Die Herzkirschen mit Kirschlikör, Kirschsirup und frische gehackter Minze marinieren.

Anrichten:

Vor dem Anrichten das Törtchen bei Zimmertemperatur 10 Minuten stehen lassen.

Derweilen die marinierten Kirschen auf einen Teller platzieren, danach das Parfait und eine Kugel Kirscheis dazu setzen. Mit frischer Minze garnieren.