

REZEPTE KOCHROULETTE FOLGE 30



REZEPT LISL WAGNER-BACHER

Mandelcreme mit Kirschen

Rezept von Lisl Wagner-Bacher

3 Stunden 15 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: 1 Packung Blätterteig. Für die Mandelcreme: 100 g Butter, 100 g Staubzucker, 100 g Mandeln (gemahlen), 10 g glattes Mehl, 2 Eier, ev. 1 Schuss Rum, gehackte Pistazien, Zucker.

Für das Amarettosabayon: 1 Schuss Obers, 20 ml Weißwein, 1 Schuss Amaretto, 40 g Kristallzucker, 3 Eidotter.

Für das Kirschenragout: 600 g Kirschen, 250 ml Rotwein, 125 ml Kirschensaft, 1 Zimtstange, Schale von 1 Zitrone und 1 Orange (beide unbehandelt), 200 g Kristallzucker.

Zum Anrichten: einige schöne große Kirschen, etwas Rohmarzipan.

Zubereitung: Für die Mandelcreme Butter schaumig schlagen. Nach und nach Staubzucker, Mandeln und das Mehl einrühren. Die Eier einrühren. Zum Schluss den Rum einarbeiten.

Aus dem Blätterteig 4 Scheiben mit 12 cm Durchmesser und 4 Scheiben mit 8 cm Durchmesser ausstechen. Metallringe (ca. 8 cm Durchmesser) mit den größeren Scheiben auslegen. Die Mandelcreme einfüllen und mit den kleinen Blätterteigscheiben abdecken. Im Backrohr bei 200-220 °C Ober- und Unterhitze 10 bis 15 Minuten backen. Nach dem Backen die Deckel abschneiden. Die Creme mit Zucker bestreuen und bei 230 °C Oberhitze karamellisieren. Abschließend mit gehackten Pistazien bestreuen.

Die Kirschen entkernen. In einem Topf Zucker karamellisieren, mit Rotwein und Kirschensaft aufgießen und die Kirschen dazugeben. Die Zimtstange sowie etwas Orangen- und Zitronenschale zugeben und aufkochen lassen. Etwa ein Drittel der Menge durch ein Sieb passieren und als Bindung in das Kirschenragout einrühren. Etwa 3 Stunden zugedeckt ziehen lassen.

Für das Amaretto-Sabayon die Eidotter mit Zucker, Weißwein und Amaretto über Wasserdampf schaumig aufschlagen. Für eine cremigere Konsistenz einen Schuss Obers zugeben und weiterschlagen.

Für die Marzipan-Kirschen den unteren Teil der Kirschen mit einem kleinen Messer wegschneiden. Mit einer Pinzette den Kern von unten entfernen und das entstandene Loch mit Hilfe eines kleinen Parisienneausstechers mit Rohmarzipan füllen.

Die Mandeltörtchen auf Tellern anrichten, das Kirschenragout und das Sabayon darauf verteilen. Die Deckel wieder daraufsetzen. Mit Marzipan-Kirschen dekoriert servieren.

REZEPT EVELINE WILD

Marzipan -Schokolade -Rehrücken

Rezept von Eveline Wild

1 Stunde 15 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig

Zutaten für eine Rehrückenform: Für die Masse: 150 g Butter, 150 g Staubzucker, 80 g Marzipan-Rohmasse (oder Marzipan-Rohmasse), 4 Eier, 150 g Mehl (Type 480), 30 g Kakao, 40 g dunkle Schokolade (gehackt), 80 g Haselnüsse (gerieben und geröstet), 100 g heller Nussnougat (in kleinen Würfeln), 8 g Backpulver, 140 g Rotwein; Butter und Mehl für die Form.

Für die karamellisierten Mandeln: 15-20 Mandeln (ganz, mit Schale)

150 g Zucker; Zahnstocher, Styroporplattenstück.

Für die Glasur: ca. 200 g dunkle Schokolade (temperiert auf 35-38 °C), 40 g Kokosfett, 100 g gehackte Mandelstücke.

Zubereitung: Die Rehrückenform mit weicher Butter ausschmieren und mit Mehl stauben.

Marzipan mit Butter glatt mixen, Eiern zugeben und zusammen mit Staubzucker aufschlagen. Mehl, Kakao, Haselnüsse und Backpulver miteinander versieben. Die Schokolade und den würfelig geschnittenen Nougat zu der Mehlmischung geben. Wenn die Masse aufgeschlagen ist, den Rotwein und das Mehlgemisch begeben und mit einem Gummispatel von Hand unterrühren. In die vorbereitete Backform geben, verstreichen und bei 160 °C Heißluft ca. 40 Minuten backen. Stürzen, auskühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.

Für die karamellisierten Mandeln den Zucker zu hellen Karamell schmelzen. Die Mandeln jeweils auf einem Zahnstocher aufspießen und in den Karamell tauchen. Zum Trocknen am besten in eine Styroporplatte stecken.

Für die Glasur die gehackten Mandeln 10-12 Minuten bei 170 °C im Heißluftofen anrösten. Die Schokolade mit dem Kokosfett und den gerösteten Mandeln vermengen und über den sehr kalten Kuchen schütten. Kurz abtropfen lassen und auf eine Anrichteplatte setzen. Mit den schönen Karamellmandeln garnieren und bei Zimmertemperatur servieren.