

Desserts

Rezepte für 2 Personen · Süßer Abschluss mit nordischem Charme

Milchreis

Mit Zimt-Zucker und Kirschen — der warmherzigste Nachtisch der deutschen Küche

INKLUSIVE

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Milchreis (Rundkornreis)	100 g
Vollmilch	500 ml
Zucker	3 EL
Vanilleschote	½ Stück
Butter	10 g
Prise Salz	1
Zimt, gemahlen	1 TL
Zimtzucker (Zimt + Zucker 1:4)	3 EL
Sauerkirschen (Glas oder frisch)	200 g
Speisestärke	1 TL
Zucker für Kirschen	1 EL

ZUBEREITUNG

- 1 Milch mit Zucker, Vanillemark, Vanilleschote, Butter und Salz aufkochen. Milchreis einrühren.
- 2 Bei niedriger Hitze unter häufigem Rühren 25–30 min. cremig kochen. Der Reis soll weich sein aber die Milch noch leicht sämig — er dickt beim Abkühlen nach.
- 3 Kirschen: Kirschen mit Zucker aufkochen, Speisestärke in etwas Wasser lösen und einrühren bis die Kirschsauce leicht bindet.
- 4 Milchreis in tiefen Tellern oder Gläsern anrichten. Mit Zimtzucker bestreuen, Kirschen obenauf. Warm oder lauwarm servieren.

◆ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Guter Milchreis braucht Zeit und ständiges Rühren — Ungeduld führt zu angebranntem Boden. Wer ihn cremiger möchte: Am Ende einen Schuss Sahne einrühren. Der Zimtzucker ist kein Deko sondern kommt traditionell separat auf den Tisch — jeder streut so viel er mag.

Mousse au Chocolat

Mit Schöpfungsfrahm — der französische Klassiker, luftig, intensiv und schlicht schön

INKLUSIVE

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Zartbitterschokolade (70% Kakao)	120 g
Eier, getrennt*	3 Stück
Butter	20 g
Zucker	40 g
Sahne	80 ml
Prise Salz	1
Schöpfungsfrahm (Crème fraîche oder Schlagsahne)	zum Servieren

ZUBEREITUNG

- 1 Schokolade mit Butter über dem Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen (auf Handwärme). Eigelb und Zucker hellcremig aufschlagen, unter die Schokolade rühren.
- 2 Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Sahne steif schlagen. Beides nacheinander vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben — mit einem Gummischaber von unten nach oben falten, nie rühren!
- 3 In Gläser oder Schälchen füllen, mindestens 3 Stunden (besser über Nacht) kühlen.
- 4 Kurz vor dem Servieren einen Klecks Schöpfungsfrahm obenauf geben. Mit einem Kakao-Hauch oder Schokoraspeln vollenden.

◆ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Das vorsichtige Unterheben von Eischnee und Sahne ist die Grundübung der Pâtisserie: Wer rührt, verliert die Luftigkeit. Die Konsistenz der Mousse nach dem Kühlen ist von der Schokoladenqualität abhängig — je höher der Kakaoanteil, desto fester. Eine Mousse aus 70% Schokolade ist deutlich fester als aus 50%.

Klassische rote Grütze

Mit Vanillesauce — der Norden Deutschlands in einem Dessert

INKLUSIVE

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Gemischte rote Beeren (Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Kirschen)	500 g
Zucker	80 g
Roter Fruchtsaft (Kirsch- oder Johannisbeer)	200 ml
Speisestärke	3 EL
Wasser	50 ml
Zitronensaft	1 EL
Vanilleschote	1 Stück
Vollmilch	300 ml
Eigelb*	3 Stück
Zucker für Sauce	50 g

ZUBEREITUNG

- 1** Rote Grütze: Fruchtsaft mit Zucker und Beeren (die Hälfte) aufkochen. Stärke in Wasser lösen, einrühren, kurz aufkochen bis die Masse geliert. Vom Herd nehmen, restliche Beeren untermengen, mit Zitronensaft abschmecken. Kalt stellen.
- 2** Vanillesauce (Crème Anglaise): Vanilleschote aufschneiden, Mark herauskratzen. Mit Milch aufkochen.
- 3** Eigelb mit Zucker hell-cremig aufschlagen. Heiße Vanillemilch langsam unter ständigem Rühren zu den Eigelben gießen (Temperierung). Zurück in den Topf, bei 80 °C (nicht kochen!) rühren bis die Sauce die Rückseite eines Löffels bedeckt.
- 4** Rote Grütze in Gläser oder Teller füllen, abgekühlte Vanillesauce daneben oder darüber geben.

◆ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Rote Grütze ist so norddeutsch wie der Hamburger Michel — und wird in Hamburg gern mit Schlagsahne statt Vanillesauce gereicht. Die zweistufige Zubereitungsart (die Hälfte der Beeren kochen, die andere Hälfte frisch

zugeben) gibt sowohl Tiefe als auch frische Fruchtigkeit. Die Vanillesauce muss unbedingt unter 85 °C bleiben, sonst gerinnt das Ei.