

□ Desserts

Rezepte für 2 Personen · Süßer Abschluss auf Japanisch

Matcha-Tiramisù

8,50 €

Löffelbiskuit, Grünteecreme, Matcha-Eis und Erdnuss

ZUTATEN — FÜR 2 PERSONEN

Löffelbiskuit	12 Stück
Espresso, abgekühlt	100 ml
Sake oder Amaretto	2 EL
Mascarpone*	200 g
Sahne	100 ml
Eigelb*	2 Stück
Zucker	50 g
Matcha-Pulver (Qualitätsstufe: Zeremonien-Matcha)	2 TL
Heißes Wasser	3 EL
Erdnüsse, geröstet	3 EL
Vanillezucker	1 TL
Matcha-Eis (fertig oder selbst gemacht)	4 Kugeln

ZUBEREITUNG

- 1 Matcha-Creme: Matcha in heißem Wasser auflösen (klumpenfrei rühren mit Bambusquast oder Schneebesen). Eigelb und Zucker hell aufschlagen. Mascarpone glatt rühren, Eigelbcreme einarbeiten. Sahne steif schlagen, unterheben. Matcha-Paste zum Schluss falten — es soll marmoriert aussehen, nicht komplett grün.
- 2 Tränke: Espresso mit Sake mischen.
- 3 Löffelbiskuit kurz in Tränke tauchen (3 Sek.). In Gläsern oder einer Form schichten: Biskuit, Matcha-Creme, Biskuit, Creme.
- 4 Mind. 4 Std. kühlen. Vor dem Servieren mit Matcha-Pulver bestäuben, Matcha-Eis daneben, gehackte Erdnüsse als Crunch obenauf.

Küchentipp: Matcha-Qualität ist entscheidend: Billiges Matcha-Pulver (oft für Lattes verwendet) ist bitter und grasig. Für Desserts ist Zeremonien-Matcha (Ceremonial Grade) ideal — er ist samtig-süßlich mit pflanzlicher Tiefe. Der japanische Sake in der Tränke gibt dem Tiramisù eine subtile Reisfermentsäure, die wunderbar mit dem Matcha harmoniert.

Chocolate Cake

8,50 €

Schokoladenkuchen mit Pflaumenkonfitüre und Sesameis

ZUTATEN — FÜR 2 PERSONEN

Zartbitterschokolade (70%)	150 g
Butter	100 g
Eier*	3 Stück
Zucker	100 g
Weizenmehl	60 g
Kakaopulver	2 EL
Salz	1 Prise
Pflaumenkonfitüre (oder Umeboshi-Paste)	3 EL
Schwarzer Sesam	1 EL
Weißer Sesam	1 EL
Vanilleeis oder Sahne	4 Kugeln
Sesampaste (Tahini)	2 EL
Honig	1 EL

ZUBEREITUNG

- 1 Schokolade und Butter über dem Wasserbad schmelzen. Abkühlen auf Zimmertemperatur.
- 2 Eier und Zucker 5 min. hell und schaumig aufschlagen. Schokoladen-Buttermix einfalten. Mehl, Kakao und Salz darübersieben, vorsichtig unterheben.
- 3 In gebutterte und kakaobestäubte Muffinförmchen (oder kleine Springformen) füllen. Bei 175 °C 18–20 min. backen — der Kern darf noch leicht wackeln.
- 4 Sesameis (schnell): Vanilleeis leicht antauen lassen, Tahini und Honig unterrühren, schwarzen und weißen Sesam einfalten. Wieder einfrieren. Kuchen warm mit Pflaumenkonfitüre und Sesameis servieren, schwarzen Sesam darüber.

Küchentipp: Pflaume und Schokolade ist eine klassische ostasiatische Kombination: Die Säure der Pflaume schneidet durch die Schwere der Schokolade und bringt Frische. Umeboshi (japanische Salzpflaume) ist noch intensiver als Pflaumenkonfitüre — wer mag kann 1 TL Umeboshi-Paste in die Konfitüre rühren. Sesameis selbst zu machen ist einfacher als gedacht und macht enormen Eindruck.

Sake Mikan

8,50 €

Yuzu-Mandarinencreme, Sake-Mandarinen sorbet und gepoppter Buchweizen

ZUTATEN — FÜR 2 PERSONEN

Mandarinen, frisch	6 Stück
Yuzu-Saft	2 EL
Zucker	100 g
Wasser	100 ml
Sahne	150 ml
Sake	3 EL
Gelatine	2 Blatt
Buchweizenkörner	3 EL
Öl zum Poppen	1 EL
Puderzucker	1 EL
Minze	zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- 1 Sake-Mandarinen sorbet: 4 Mandarinen auspressen (ca. 200 ml Saft). Zuckersirup (Zucker + Wasser kochen) abkühlen, mit Mandarinen saft, Yuzu und Sake mischen. In der Eismaschine (oder flach einfrieren und alle 30 min. umrühren) zu Sorbet verarbeiten.
- 2 Yuzu-Mandarinencreme: 2 Mandarinen auspressen. Saft mit Zucker (30 g) aufkochen. Gelatine eingeweicht zugeben, auflösen. Abkühlen. Sahne halbsteif schlagen, unter die halb feste Mandarinen-Gelatine heben. In Gläser füllen, 3 Std. kühlen.
- 3 Gepoppter Buchweizen: Buchweizenkörner in heißem Öl in einem Topf mit Deckel 2 min. 'poppen' (wie Popcorn aber kleiner). Mit Puderzucker bestäuben.
- 4 Yuzu-Creme anrichten, Sake-Mandarinen sorbet als Nocke daneben, gepoppter Buchweizen für Textur, Minze und Mandarinen spalten als Garnierung.

Küchentipp: Gepoppter Buchweizen ist ein japanisches Superfood und gibt den überraschenden Crunch in diesem Dessert. Buchweizen ist glutenfrei und hat einen leicht nussigen Geschmack. Er poppt in ca. 2 Minuten in heißem Öl — man hört und sieht es. Nicht zu lange erhitzen, sonst verbrennt er. Sake im Sorbet gibt dem Dessert seine charakteristische Sake-Tiefe — der Alkohol verhindert auch das zu-hart-Werden im Gefrierfach.