

Desserts

Rezepte für 2 Personen — Süßer Abschluss eines großen Abends

Banana Foster

Der Kult-Nachtsch aus New Orleans — karamellierte Bananen in Rum-Karamell, am Tisch flambiert

7,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Bananen, reif aber noch fest	2 Stück
Butter	40 g
Brauner Zucker (Muscovado)	50 g
Zimt, gemahlen	½ TL
Dunkler Rum (Gosling's oder ähnlich)	3 EL
Bananenlikör	1 EL
Vanilleeis (Qualität)	4 Kugeln
Walnüsse, gehackt	2 EL

ZUBEREITUNG

- 1 Bananen schälen, der Länge nach und nochmals halbieren (ergibt 4 Stücke je Banane).
- 2 Butter in einer Pfanne (am besten Kupfer oder Eisen) schmelzen. Braunen Zucker und Zimt einrühren — bei mittlerer Hitze zu einem Karamell einkochen (2–3 min.).
- 3 Bananenstücke einlegen, 1 min. je Seite in der Karamellsauce wenden.
- 4 Rum und Bananenlikör zugeben, Pfanne vom Herd nehmen und mit einem langen Streichholz flambieren. Flamme erlöschen lassen. Mit Vanilleeis und gehackten Walnüssen servieren.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Das Flambieren ist ein Erlebnis — am Tisch vor den Gästen ausgeführt ist es unvergesslich. Sicherheitshinweis: Die Pfanne vom Herd nehmen bevor der Alkohol zugegeben wird (Flamme), und niemals die Pfanne neigen wenn die Flamme brennt. Der Alkohol brennt 20–30 Sekunden ab, der Geschmack bleibt.

Puff Daddy

Warmer Schokoläva-Kuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis — der star des Abends

8,50 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Zartbitterschokolade (70% Kakao)	120 g
Butter	80 g
Eier	2 Stück
Eigelb	2 Stück
Puderzucker	60 g
Weizenmehl	2 EL
Kakao, ungesüßt	1 EL
Prise Salz	1
Vanilleeis	4 Kugeln
Puderzucker zum Bestäuben	nach Bedarf

ZUBEREITUNG

- 1 Schokolade und Butter über dem Wasserbad schmelzen, glatt rühren. Etwas abkühlen lassen.
- 2 Eier, Eigelb und Puderzucker mit dem Handrührer 3–4 min. hell-schaumig schlagen. Schokoladen-Buttermischung einfalten.
- 3 Mehl, Kakao und Salz darüber sieben und vorsichtig unterfalten bis ein homogener Teig entsteht.
- 4 In gut gefettete und kakaobestäubte Förmchen (Ramequins, ca. 150 ml) füllen. Können bis zu 4 Std. im Kühlschrank gelagert werden. Bei 200 °C 10–12 min. backen. Förmchen kurz stehen lassen, dann stürzen. Sofort mit Puderzucker und Vanilleeis servieren.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Das Timing ist alles: Zu kurz gebacken kollabiert der Kuchen beim Stürzen — zu lang gebacken gibt es keinen flüssigen Kern. 10 min. in einem guten Ofen bei 200 °C ist der Richtwert — aber jeder Ofen ist anders. Der erste Versuch ist ein Test, der zweite ist perfektion. Die Förmchen vorher im Kühlschrank haben den Vorteil, dass man sie nach dem Abendessen individuell backen kann.

Nuss & Karotte — Karottentorte

Saftiger amerikanischer Carrot Cake mit Walnüssen und Frischkäse-Frosting

7,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Karotten, gerieben	200 g
Walnüsse, grob gehackt	80 g
Weizenmehl	150 g
Brauner Zucker	130 g
Eier	2 Stück
Rapsöl	100 ml
Backpulver	1 TL
Zimt	1 TL
Muskatnuss, frisch	1 Prise
Salz	½ TL
Frischkäse (Philadelphia)	150 g
Butter, weich	40 g
Puderzucker	80 g
Vanilleextrakt	1 TL
Zitronenabrieb	1 TL

ZUBEREITUNG

- 1 Eier und braunen Zucker schaumig schlagen. Rapsöl einrühren.
- 2 Mehl, Backpulver, Zimt, Muskat und Salz mischen, unter die Eiermasse falten. Geriebene Karotten und Walnüsse unterheben.
- 3 In eine gefettete Springform (18 cm) oder Kastenform füllen, bei 175 °C 35–40 min. backen (Stäbchentest). Vollständig auskühlen lassen.
- 4 Frischkäse-Frosting: Butter, Frischkäse, Puderzucker, Vanille und Zitronenabrieb schaumig schlagen. Auf den abgekühlten Kuchen streichen, mit Walnüssen garnieren.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Das Rapsöl statt Butter macht diesen Kuchen besonders saftig — er bleibt mehrere Tage frisch. Der Kuchen muss vollständig abgekühlt sein bevor das Frosting aufgetragen wird, sonst schmilzt es. Für 2 Personen: eine normale Springform macht eine große Torte — besser in einer Muffinform 6 Stück backen.

Überraschung für Zwei — das Dessert-Trio

Ein kleines Festival süßer Überraschungen — drei Desserts in Miniformat für zwei Genießer

14,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Zartbitterschokolade (70%)	60 g
Sahne	100 ml
Himbeersorbet (gutes Fertigprodukt oder selbst)	2 Kugeln
Meringue-Tüpfelchen (kleine)	6 Stück
Frische Beeren (Himbeeren, Brombeeren)	eine Handvoll
Minze	4 Blätter
Puderzucker	2 EL
Passionsfrucht	1 Stück

ZUBEREITUNG

- 1** Schokoladen-Ganache: Sahne erhitzen, Schokolade einrühren bis glänzend. Kühl stellen bis streichfähig.
- 2** Himbeersorbet-Quenelle: Mit 2 Löffeln zu eleganten Nocken formen.
- 3** Passionsfrucht halbieren, das Fruchtfleisch herausschaben — es dient als lebhaftes Sauce.
- 4** Auf einem langen Teller oder Schieferbrett drei Positionen anrichten: 1) Ganache-Tupfen mit Beeren und Minze 2) Sorbet-Nocke mit Passionsfrucht 3) Meringue mit Beeren. Mit Puderzucker bestäuben.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Das Trio-Dessert ist ein Showcase für Kontraste: warm/kalt, cremig/knusprig, süß/säuerlich. Die Anrichtung ist alles bei diesem Dessert — nehmen Sie sich Zeit dafür. Ein guter Abschluss eines Abendessens braucht nicht viel, aber er muss visuell und geschmacklich überraschend sein.

Hausgemachtes Sorbet — nach Saisonalen Früchten

Eiskalte Erfrischung, einfach und rein — nur Frucht, Zucker und Zitrone

1,20 € / KUGEL

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Reife Mango (oder Himbeer, Lemon, Passion Fruit)	2 reife Mangos
Zitronensaft	2 EL
Zucker	100 g
Wasser	100 ml
Eiklar (optional, für Konsistenz)	1 Stück

ZUBEREITUNG

- 1** Zuckersirup: Zucker und Wasser aufkochen bis gelöst, kühl stellen.
- 2** Mango schälen, Fruchtfleisch pürieren, mit Zitronensaft und abgekühltem Zuckersirup mischen. Abschmecken — das Sorbet soll etwas süßer und intensiver schmecken als gewünscht, da Kälte den Geschmack dämpft.
- 3** Optional: Eiklar halbstreif schlagen und einfallen — das ergibt eine cremigere Textur.
- 4** In die Eismaschine (3 Std.) oder flach in eine Frierbox einfrieren und alle 30 min. mit der Gabel umrühren (6 Std.).

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Ohne Eismaschine kann man hervorragendes Sorbet machen: Die Rühr-Methode alle 30 min. bricht die Eiskristalle auf und ergibt ein cremigeres Ergebnis als das direkte Einfrieren. Das Sorbet muss 15 min. vor dem Servieren aus dem Gefrierer kommen — frisch gefroren ist es zu hart.