

Menü

zum August-Kochabend am 26.08.2016

CC-Club Kochender Männer Bonn

Hajo Miesen, GMdC

„Aromen in unterschiedlicher Zubereitung und unterschiedlichen Texturen erfahren, erleben - bei der Zubereitung den aufkommenden Gedanken folgen und sich überraschen lassen ...“

Amuse Geuele

Pot-au-feu von der Bratwurst

* * *

Zwölfmal Tomate

* * *

Achtmal Kartoffelpüree

* * *

Steinbutt, Buchenpilze und Spargel

* * *

Geschmorter Tafelspitz mit glasierten Karotten

* * *

Käseauswahl

* * *

Trébizonde

Pot-au-feu von der Bratwurst

Zutaten:

- 20 g ungesalzene Butter
- 4 Stücke Bratwurst ca. 15 cm, davon etwa 2 ½ mit Haut in mundgerechte Stücke geschnitten, die verbleibenden 1 ½ ohne Haut in unregelmäßige Stücke zerteilt
- 2 Tomaten, Stielansatz entfernt und in 6 Stücke geschnitten
- 2 weitere Tomaten, halbiert; das Kerngehäuse entfernen und im Kühlschrank 30 Minuten kalt stellen, den Rest der Tomaten ebenfalls in Stücke schneiden
- 1 ungeschälter Apfel, Kerngehäuse entfernt und in unregelmäßige Stücke geschnitten
- 12 unregelmäßig geschnittene Stücke vom Hokkaido-Kürbis
- Je 1 gehäufter EL kleine Würfel von Karotte, Sellerie und Pastinake
- 100 ml Gemüsefond
- 100 ml Kalbsfond
- 1 EL Ketchup
- 2 EL Orangenmarmelade
- 4 größere Stücke Petersilienwurzel etwa 5-6 cm Länge
- 4 Stücke (Purpel-Haze) Karotte, ebenso geschnitten
- 1 Handvoll Küchenkräuter, z.B. Majoran, Liebstöckel, Weinraute, Salbei)
- Pinienkerne

Zubereitung:

Die Butter in einem großen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Bratwurststücke und die kleinen Würfel Wurzelgemüse dazu geben und die Hitze erhöhen. Unter ständigem Umrühren die Stücke anbraten. Die Tomatenstücke dazu geben und schmelzen lassen. Dabei immer wieder umrühren, bis der Ansatz fertig ist. Apfel- und Kürbisstücke dazu geben und anschmelzen lassen. Die Fonds angießen, Ketchup und Orangenmarmelade dazu geben und gut umrühren. Den Deckel schließen und alles rd. 30 Minuten köcheln lassen. Einige Male umrühren.

Dann die größeren Stücke Petersilienwurzel und (Purpel-Haze-) Karotte zugeben und weitere 15 Min köcheln.

Anrichten:

Die Elemente gleichmäßig auf dem Teller verteilen. Etwa 6-8 Stückchen Kräuter, die rohen und gekühlten Kerngehäuse der Tomate (falls nötig mundgerecht halbiert) und pro Teller 1 gehäufter Teelöffel Pinienkerne hinzu geben.

Anmerkungen:

Es geht hier um die Vermischung der Aromen. Es soll möglichst keine uniforme Masse werden. Deshalb soll z.B. die Bratwurst teilweise ohne haut verkocht, und weitere Stücke mit Haut gegart werden. Die kleinen Stückchen Wurzelgemüse dienen der Grundaromatisierung des Fleisches, während die Tomatenstückchen regelrecht kompottiert werden. Die Apfelstücke und die vom Kürbis sind die Elemente, die sich im Verlauf der Garung relativ stark aromatisieren sollen, ohne dabei ihre Form zu verlieren. Die größeren Stücke der Karotte und Petersilienwurzel kommen später in den Topf, damit sie ihren Biss behalten. Das Ganze soll zu einem räumlichen Geschmackseindruck führen.

Zwölfmal Tomate

(Sensorisches Ragout von der Tomate)

Zutaten für 2 Portionen

1. Tomatencassé:
 - 2 Tomaten
 - 1 TL Zitronensaft
 - 3 größere Basilikumblätter
 - ½ TL fein gezupfte Thymianblättchen

Die vom Stielansatz befreiten Tomaten erst in Stücke schneiden und dann mit einem großen Messer in nicht zu kleine Würfel hacken. Das Tomatenconcassé mit Zitronensaft, fein geschnittenen Basilikumstreifen und Thymianblättchen aromatisieren.

Bei Zimmertemperatur ca. 15 Minuten ziehen lassen, vor dem Servieren noch einmal umrühren.

2. Tomatengelee:
 - 100 ml Tomatensaft
 - knapp ½ TL Agar-Agar

Den Tomatensaft erhitzen, das Agar-Agar einrühren, einmal kurz aufkochen und in eine rechteckige Form füllen. Zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.

Das Agar-Agar sollte so dosiert sein, dass sich nach dem Erkalten Würfel schneiden lassen, die stabil, aber nicht wirklich fest sind. Sie sollen schmelzend wirken.

3. Tomatenluft:
 - 2 Tomaten
 - ½ TL Sojalecithin

Die Tomaten nach Entfernen des Stielansatzes pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Das Lecithin einrühren und mit dem Mixer gut durchmischen. Zum Servieren wird der Saft mit dem Mixer auf höchster Stufe aufgeschlagen. Dabei bildet sich ein feiner Schaum, der durch die Zugabe des Lecithins stabilisiert wird und auf diese Weise nicht so schnell zusammenfällt.

4. Kerngehäuse:
 - 2 Tomaten

Die Tomaten halbieren und mit einem kleinen Löffel die Kerngehäuse auslösen.

Neben der Schale findet sich im Kerngehäuse der Großteil des Tomatenaromas. Es gehört zu den intensivsten und komplexesten Aromen, die es gibt mit einem hohen Anteil an natürlichem Glutamat.

5. Kleine San-Marzano-Tomaten:
 - 1 San-Marzano-Tomate, halbiert
 - 2 EL Olivenöl
 - 1 gehäufter TL Kastanienhonig
 - ½ TL Pfeffermischung
 - 4 kleine längliche San-Marzano-Tomaten

Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Honig darin auflösen. Die

Flüssigkeit mit der Pfeffermischung aromatisieren und die halbierten Tomaten hineinlegen und ganz langsam karamellisieren. Die Tomaten müssen auf jeden Fall ihre Form behalten, damit sie im Zusammenhang des angerichteten Tellers eine definierte Rolle spielen können. Die fertigen Tomaten warm halten.

6. Püree von getrockneten Tomaten:
Getrocknete Tomaten pürieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl aromatisieren.

7. Tomatenmarmelade:
- Tomaten, aus denen die Kerngehäuse gewonnen wurden
- EL Olivenöl
- 1 gehäufter TL Buchweizenhonig

Die Tomaten in Streifen schneiden und in einer beschichteten Pfanne in erhitztem Olivenöl schmelzen. Wenn sie gerade zu schmelzen beginnen, den Honig dazu geben. Unter mehrmaligem Rühren etwa 15 Minuten kompottieren. Gegen Ende leicht reduzieren und warm halten.

8. Getrocknete Tomatenhaut:
- 2 Tomaten (Rest anderweitig verwenden)

Die Haut der Tomaten kreuzweise einschneiden und blanchieren, damit man die Haut abziehen kann.

Die Haut dann bei etwa 90°C im Backofen trocken lassen – dauert nur wenige Minuten.

9. Coulis von Tomate und schwarze Olive:
- Tomaten und schwarze Oliven im Verhältnis 3:1

Beide Elemente mit ein paar Tropfen Olivenöl in einem kleinen Topf konfieren und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Warm halten.

10. Warme Kirschtomaten:
- 4 Kirschtomaten

Die Kirschtomaten komplett etwa 10 Minuten in ca. 60°C heißem Wasser erhitzen. Die Haut soll nicht platzen, damit die Tomate im Mund platzen kann. Bei zu hoher Hitze platzt die Haut schon vorher. Nach Fertigstellung warm halten.

11. Eiskalte Kirschtomaten:
- 4 Kirschtomaten

Die Tomaten mindestens 2 Std. im Kühlschrank vorkühlen oder für etwa 10 Minuten in den Eisschrank legen

12. Tiefgekühltes Tomateneis:
- 150 ml Tomatensaft
- 1 EL Pflaumenmarmelade
- einige Spritzer Zitrone

Den Tomatensaft mit Pflaumenmarmelade und Zitrone vermischen und im Tiefkühlfach zu Eis gefrieren lassen. Dabei zu Beginn je nach Gefrierfortgang umrühren. Wenn das Eis fertig ist, kann es in Spänen abgekratzt werden.

Anrichten

Das Ragout sollte vorsichtig angerichtet werden, und zwar am Besten auf einem Teller mit einer leichten, aber gleichmäßig abfallenden Vertiefung, auf dem die Elemente relativ dicht beieinander und übereinander liegen können. Feste Elemente, Marmeladen und Saucen kommen nach unten und in den Mittelgrund. Von den Saucen und Marmeladen etwa 2 EL einsetzen. Die weicheren, etwas empfindlicheren Elemente – wie etwa die San Marzano-Hälften - kommen in den Mittelgrund. Den Abschluss bilden die besonders empfindlichen Elemente wie die Tomatenluft, die Späne vom Tomateneis und die getrocknete Tomatenhaut. Diese empfindlichen Elemente sollten erst unmittelbar vor dem Servieren aufgebracht werden. Siehe auch das Foto dazu.

Achtmal Kartoffelpüree

(für 2-4 Personen)

Grundzubereitung Kartoffelpüree:

1 ½ kg Kartoffel schälen, abspülen und in Salzwasser knapp al dente kochen.

1. Zerdrücktes Kartoffelpüree:
Dazu die Kartoffel lediglich mit einer Gabel etwas zerdrücken.
2. Zerdrückt mit Olivenöl und Butter:
Zerdrückte Kartoffel mit etwas Butter und einem mittelfruchtigen Olivenöl vermischen. Das Olivenöl sollte deutlich zu schmecken sein.
3. Himmel und Erde:
Zerdrückte Kartoffel im Verhältnis von etwa 1:1 mit Apfelkompott mischen.
4. Mit Speckjus:
Dazu in einer beschichteten Pfanne Speckwürfel von eher fettem Speck in etwas Olivenöl anbraten. Das Kartoffelpüree mit Speckwürfeln und Speckjus verrühren.
5. Mit fein gewürfeltem Wurzelgemüse:
Das Kartoffelpüree mit sehr feinen rohen Würfeln von Karotte, Sellerie und Petersilienwurzel verrühren.
6. Angesäuert:
Das Kartoffelpüree mit einem Auslese-Essig ansäuern. Die Säuerung sollte so dezent ausfallen, dass man nachdenken muss, womit das Püree behandelt wurde.
7. Mit Käse gratiniert:
Das Püree mit fein geriebenem Parmesankäse bestreuen und unter den Grill nicht zu stark kolorieren.
8. Tomatisiert:
Das Püree mit einem Püree von getrockneten Tomaten anreichern. Es sollte so dezent eingesetzt werden, dass man wieder – wie oben beim Essig – ein wenig rätseln muss, um was es sich handelt.

Anrichten:

Die einzelnen Püree-Zubereitungen kreisförmig auf dem Teller anrichten. Die warmen Zubereitungen dabei so warm auf den Teller auftragen, dass sie trotz des eigentlich kalten (oder vielleicht doch besser leicht angewärmten) Tellers bis zum Verzehr noch warm bleiben.

Steinbutt, Buchenpilze und Spargel

(für 4 Personen)

1. Gemüse mousse:

- 2 Stangen grüner Spargel
- 100 ml Sahne
- 100 ml Gemüsefond
- 2 EL Tiefkühlerbsen
- 1 TL Agar-Agar

Den Grünspargel im unteren Drittel schälen und die Stangen vierteln. In einem kleinen Topf Sahne und Gemüsefond aufkochen. Erbsen und Spargelstücke dazugeben und ca. 5 Minuten garen. Die Zubereitungen mit einem Mixstab pürieren und durch ein normales Sieb in eine kleine Sauteuse passieren. Das Agar-Agar einrühren, einmal aufkochen und durch das Sieb in eine kleine ofenfeste Form füllen. Die Masse sollte darin etwas 1 ½ - 2 cm hoch stehen. Zum Festwerden in den Kühlschrank geben. Durch die Dosis Agar-Agar wird die Masse recht fest.

2. Sauce:

- 15 g ungesalzene Butter
- 10 g fein gewürfelte Schalotten
- 50 ml trockener Weißwein
- 100 ml Fischfond
- 100 ml Sahne

Die Butter aufschäumen lassen. Die Schalotte dazugeben und anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, den Fond angießen und auf ein Drittel reduzieren. Die Sahne zugießen und bei mittlerer Hitze wiederum auf ein Drittel reduzieren. Durch ein feines Sieb passieren und warm halten. Kurz vor dem Servieren aufschlagen und mit einigen Spritzern Zitrone abrunden.

3. Steinbutt:

- 10 g ungesalzene Butter
- Olivenöl
- je Person 1 Stück Steinbutt ohne Haut

Die Butter und einige Spritzer Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen, die Filets einlegen und zuerst auf der Innenseite, dann auf der Hautseite garen. Wenn die Innenseite eine leichte Kolorierung zeigt, das Filet wenden. Nochmals etwas frische Butter nachgeben und den Fisch mit der geschmolzenen Butter überglänzen.

4. Weiße Buchenpilze:

- 100 g weiße Buchenpilze
- 10 g ungesalzene Butter
- 50 ml Geflügelfond
- 50 ml Sahne

In einer kleinen Sauteuse die Butter schmelzen lassen, die gesäuberten, aber nicht zerkleinerten Pilze hineingeben und einseitig leicht kolorieren. Mit dem Fond ablöschen, aufkochen. Dann die Sahne dazugeben und etwa 10 Minuten leicht köchelnd unter regelmäßigem Umrühren reduzieren.

5. Grünspargelspitzen:
- 8 (weil 4 Portionen) Grünspargelspitzen gegart
 - grobes Meersalz

Die Spargelspitzen in kochendem Salzwasser knapp al dente garen

6. Grünspargel, roh mariniert:
- 4 (weil 4 Portionen) obere Drittel von Grünspargelstangen
 - Olivenöl
 - Apfel-Balsamessig

Die Spargelstücke längs dritteln In einer Schüssel mit Olivenöl und Essig beträufeln, mehrmals vorsichtig umrühren, bei Zimmertemperatur bereithalten.

7. Krosse Mini-Croûtons:
- 1 Scheibe Toastbrot
 - 20 g ungesalzene Butter

Das Toastbrot entrinden und in feine Streifen, dann diese in kleine Würfel (Kantenlänge 5 mm) schneiden. In einer kleinen beschichteten Pfanne die Butter schmelzen. Die Toastwürfel dazugeben und die Hitze etwas erhöhen. Unter regelmäßigem Umrühren die Würfel leicht Kolorieren. Zum Trocknen auf Küchentuch geben. Die Croûtons werden mit Zimmertemperatur eingesetzt.

Anrichten:

Von der Gemüse mousse mit einem runden Ausstecher oder Anrichtering je nach Verwendung des Menügangs kleinere oder größere Formen ausstechen, ansonsten wie auf dem Bild anrichten.

Geschmorter Tafelspitz mit glasierten Karotten

Zutaten (3-4 Portionen)

- 2+2+2 EL Olivenöl
- ca. 1 ½ kg Tafelspitz, von der Fettschicht und allem Fett befreit, in 2 Stücke geschnitten
- 250 g grob gewürfelte Zwiebel
- 50 g Möhrenwürfel
- 50 g Staudensellerie-Abschnitte
- 50 g Lauchringe
- 100 ml Gemüsefond
- 150 ml Kalbsfond
- 2 mittlere Lorbeerblätter
- 6 Pimentkörner
- 2 Nelken
- 200 + 80 ml Rotwein (Riserva)

Zubereitung Fleisch und Sauce

1. In einem ovalen Bräter 2 EL Olivenöl erhitzen. Die Fleischstücke dazugeben und bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Bewegen der Stücke rundum kolorieren. Das Fleisch entnehmen.

Die Hitze sollte so sein, dass das Fleisch zwar koloriert wird, aber nicht – wie man das bei großen Stücken manchmal macht – in Sekundenschnelle und auf höchster Stufe. Bei zu hoher Temperatur besteht die Gefahr, zu kräftige Röstnoten zu bekommen, bei zu niedriger dauert es zu lange und man hat nur einen Feuchtigkeitsverlust beim Fleisch. Ziel ist ein möglichst großer „Maillard-Effekt“, also präzise Röstnoten, möglichst rundum.

2. Zwei weitere EL Olivenöl in den Bräter geben und erhitzen. Die klein geschnittenen Zwiebel dazugeben und bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Wenden leicht kolorieren.

Für die Röstnoten gilt hier das Gleiche wie für das Fleisch. Sind sie zu kräftig und nähern sich dem Schwarz, sind sie bitter und damit nicht gut für den weiteren Geschmack.

3. Die Zwiebel gleichmäßig auf dem Boden des Bräters verteilen und die Fleischstücke auflegen. Die Stücke nun auf beiden Seiten zusammen mit den Zwiebeln dezent etwa 5 Minuten weiter kolorieren. Durch regelmäßiges Bewegen der Stücke und der Zwiebel dafür sorgen, dass die Zwiebel nicht noch mehr Farbe annehmen.

Hat man das Anbraten problemlos bei der richtigen Temperatur erledigt, wird dies keine Schwierigkeiten mehr machen. Es dient der Aromatisierung des Fleisches mit dem herzhaft-komplexen Zwiebelaroma. Die große Menge Zwiebelstücke sorgt dafür, dass man das Fleisch problemlos rundum aromatisieren kann.

4. Die Fleischstücke wieder entnehmen und die Zwiebel bis auf etwa die Menge von 2 gehäuften Esslöffeln entfernen. Wieder etwas Olivenöl dazugeben und nun das restliche Gemüse zusammen mit den im Topf verbliebenen Zwiebeln anschwitzen.

Die große Zwiebelmenge diente dem leichteren Aromatisieren des Fleisches. Für den weiteren Aufbau des Schmorsuds wäre sie zu groß und muss deshalb verringert werden. Im Gegensatz zum Fleisch und zu den Zwiebeln müssen die weiteren Gemüse nicht koloriert werden.

5. Die Fleischstücke wieder dazugeben und einige Minuten lang mit dem Gemüse aromatisieren. Dazu das Fleisch mehrfach mit dem Gemüse bewegen bzw. umrühren.

Für diesen Schritt kann man sich etwas mehr Zeit lassen. Er sollte ohne große Hektik und bei eher milder Hitze stattfinden.

6. Danach Fleisch und Gemüse mit Kalbsfond und Gemüsefond ablöschen und den Bratensatz lösen. 200 ml Rotwein angießen. Die Menge ist letztlich von der Dicke der Stücke abhängig. Die Stücke sollten zu etwa einem Drittel nicht mit Flüssigkeit bedeckt sein. Sollte das nicht der Fall sein (was man schon beim Angießen der Fonds merkt), muss man die Menge der zugegebenen Flüssigkeiten unter Beibehaltung der Proportionen zwischen dem Rotwein und den Fonds verringern. Die Aromaten hinzufügen und den Deckel auflegen. Die Hitze so einstellen, dass die Flüssigkeit ganz leicht köchelt. In den ersten zwei Stunden das Fleisch dreimal wenden. Auf diese Weise sind beide Seiten gleich lang in der Flüssigkeit.

Eine grundsätzliche Frage wäre hier, ob sich nicht eventuell Schaum entwickelt, der abgeschöpft werden müsste. In anderen Zusammenhängen würde man das Fleisch zuerst in Wasser aufkochen und alle entstehenden „Unreinheiten“ beseitigen, also abschöpfen. So etwas empfiehlt sich zum Beispiel bei der Herstellung der meisten Fonds, wo mit Fleisch, Parüren Knochen usw. gearbeitet wird. In diesem Fall ist das nicht nötig, da es sich quasi um schieres Fleisch handelt und sich nur eine minimale Menge Schaum bildet.

7. Nach zwei Stunden den Deckel einen Spalt öffnen und die Hitze wieder so einstellen, dass die Flüssigkeit leicht köchelt.

Durch das Öffnen des Deckels um einen etwa fingerdicken Spalt beginnt die Flüssigkeit leicht zu reduzieren. Durch die Reduktion wird sie langsam intensiver und aromatisiert die oberen Schichten des Fleisches deutlicher. Es ist dies allerdings erst die zweite Stufe, eine Schlussaromatisierung wird folgen.

8. Nach der dritten Stunde 80 ml Rotwein nachgeben, danach den Sud etwa fünf Minuten etwas kräftiger kochen lassen.

Die erste Gabe Rotwein hat sich mittlerweile mit den anderen Flüssigkeiten und Aromen vermischt. Der Rotwein befindet sich also im Hintergrund. Mit dieser zweiten Gabe rückt das Rotweinaroma etwas stärker nach vorne, ohne aber – wie das passieren würde, wenn man auch zum Schluss noch einmal etwas Rotwein zugeben würde – zu stark durchzuschmecken. Die kurze Zeit mit etwas mehr Bewegung fördert die Integration des frisch angegossenen Weines. Er wird dennoch nicht „verschwinden“, weil seine frischere Säure und Frucht erhalten bleiben.

9. Nach vier Stunden (auch etwas länger, aber nicht kürzer) das Fleisch entnehmen und unter Alufolie bei etwa 65°C war halten. Den Sud durch ein normales Sieb passieren und dabei die Gemüse und eventuell vorhandenen Fleischfasern nur ganz leicht ausdrücken. Den Sud bei etwas mehr als mittlerer Hitze deutlicher kochend auf etwa ein Drittel reduzieren.

Würde man die Bestandteile des Suds, also vor allem die Gemüse und die aufgequollenen Gewürze, kräftig ausdrücken, würde sich die Qualität des Suds deutlich verschlechtern. Sein Plus ist die Vermischung von Aromen über Stunden hinweg. Mit ausgedrückten Gemüsepartikeln würde er banaler und unausgeglichener schmecken.

10. Zur Fertigstellung die Hitze reduzieren. Der Sud sollte jetzt nicht mehr köcheln. Die Fleischstücke in den Sud legen und etwa 10 Minuten ab zu überglänzen. Dann die Stücke aufschneiden und auf den Teller die Sauce angießen, aber nicht über das Fleisch geben.

Zum Anrichten sollte ein tiefer, optimal schwarzer Teller verwendet werden, damit das Fleisch bei jedem abgeschnittenen Stückchen etwas von dem ungebundenen Sud mitbekommt. Der Sud wird absichtlich weder gebunden noch mit Butter abgerundet. Er sollte nämlich eine exzellente Balance erhalten haben, die perfekt zum Fleisch passen müsste. Auch ein weiteres Reduzieren des Suds sollte nur in Erwägung gezogen werden, wenn es wirklich nötig erscheint.

Auch das weitere Glasieren des Fleisches vor dem Servieren sollte man nicht übertreiben; das diene zuvor allein dem Flüssigkeitsausgleich

11. Als Beilagen eignen sich die glasierten Buttermöhrrchen und Kartoffelpüree.

Glasierte Buttermöhrrchen

Zutaten

- 8 Bundmöhren, möglichst 2 cm Durchmesser
- Mineralwasser mit medium-Kohlensäure
- 50 g ungesalzene Butter
- Zucker
- Zitrone

Zubereitung

Die Bundmöhren sehr vorsichtig mit einem Sparschäler hauchdünn schälen oder mit der rauen Seite eines extra dafür vorgesehenen Spülschwamms abreiben. Das Grün am oberen Ende auf etwa 1 ½ cm kürzen. In einem flachen Topf etwa 2 cm hoch Mineralwasser geben, erhitzen, 35 g Butter darin auflösen, 1 gestrichenen TL Zucker und 1 EL Zitronensaft zugeben. Die Karotten dazugeben, aufkochen, den Deckel auflegen und bei geschlossenem Deckel leicht köchelnd vorgaren.

Wenn die Karotten erste Spuren der Garung zeigen (die Spitze eines Messers kann schon ein kleines Stückchen in die Karotte eindringen), den Deckel entfernen, die Karotten entnehmen und die Flüssigkeit sprudelnd auf ein Drittel reduzieren.

Die Karotten wieder in den Topf legen, unter regelmäßigem Glasieren weiter garen und dabei die Flüssigkeit weitgehend reduzieren.

Wenn der Sud nur noch den Boden bedeckt, nochmals etwas Butter dazugeben und dann die Schlussglasur machen. Die glasierten Buttermöhrrchen sollten zwar nicht völlig durchgegart sein, aber – im Gegensatz zu modernen Zubereitungen – in diesem Fall auch nicht al dente gegart sein. Wichtig ist hier vor allem die klare Aromatisierung.

Dessert: Trébizonde

Hinter diesem geheimnisvollen Begriff verbirgt sich nicht etwa das historische Reich am Ufer des Schwarzen Meeres. Gemeint ist die Bezeichnung einer Gewürzmischung, die es vielleicht nie mehr geben wird.

„Trébizonde“ kann man nicht kaufen, aber das nachfolgende „Zaubertrank“-Rezept sollte ihm sehr nahe kommen

Zutaten:

- 200 ml Rohmilch
- 100 g Valrhona Guanaja (benannt nach der karibischen Insel, auf der 1502 Kolumbus landete)
- 1 TL Zucker
- 8 cm Zimtstange
- ½ TL Vanillepulver aus gemahlener Schote
- 1/2 TL Kardamonpulver
- 1 Msp. Curry
- 1 Msp Ingwerpulver
- 1 Msp. Ras-el-Hanout

Zubereitung

Die Milch und die Kuvertüre in einen kleinen Topf geben und langsam unter regelmäßigem Rühren erhitzen, bis sich die Kuvertüre aufgelöst hat und die Masse homogen und deutlich dickflüssiger geworden ist.

Zucker, Gewürze und die groß zerbrochene Zimtstange hinzugeben. Umrühren und noch einmal kurz unter Rühren aufkochen. Den Deckel auflegen und bei Rumtemperatur mindestens 4 Stunden ziehen lassen.

Alsdann weitere 3 EL Rohmilch zum obigen Ansatz geben und vorsichtig unter ständigem Rühren erwärmen, bis der Ansatz wieder dünnflüssiger ist. Durch ein normales Sieb passieren, dabei auch den Zimt gut ausdrücken.

In kleinen Mokkatässchen servieren.