



Alfons Schuhbecks WINTERMENÜS

FOTOGRAF THOMAS EFFINGER



BAYERISCHER ZANDER AUF KRAUTSALAT MIT LIBANESISCHEM COUSCOUS, DILLJOGHURT UND DATTELTOMATEN

INGELEGTE TOMATEN

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150g Dosentomaten (pelati)
1 EL mildes Olivenöl
400ml Gemüsebrühe
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Zucker
½ EL ganzer Kümmel
1 schwach gehäufeter EL Puderzucker
1 Lorbeerblatt
½ TL schwarze Pfefferkörner
1 bis 2 EL weißer Balsamico-Essig
200g Datteltomaten

COUSCOUS

100g libanesischer Couscous (ersatzweise die sardische Nudelsorte „Fregola“)
Salz
1 Lorbeerblatt
100ml lauwarme Gemüsebrühe
2 EL Zitronensaft
3 EL mildes Olivenöl
½ EL frisch geschnittene Dillspitzen
½ EL frisch geschnittene Korianderblätter
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
1 Prise mildes Chilipulver

SPITZKOHL

300g Spitzkohl (inklusive Strunk)
Salz
(6 EL vom Tomaten Einlegesud)
1 EL mildes Olivenöl

JOGHURT

200g griechischer Joghurt
2 EL Tomaten-Einlegesud
1 TL frisch geschnittene Dillspitzen
Salz
1 Prise mildes Chilipulver
1 Prise Zucker

FISCH

4 Zanderfilets mit Haut, entgrätet, à ca. 120g
1 EL Dijonsenf
1 TL süßer Senf
3 Estragonblättchen frisch geschnitten
1 EL Öl
Mildes Chilisalz

INGELEGTE TOMATEN

Zwiebel und Knoblauch schälen, die Zwiebel klein würfeln und den Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Pelati-Tomaten grob zerkleinern.

Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf bei milder Hitze im Olivenöl glasig anschwitzen, mit Brühe auffüllen, die Dosentomaten dazu geben und mit Salz, Pfeffer und ½ TL Zucker würzen.

1 Stunde am Siedepunkt ziehen lassen. Auf einem Sieb abgießen und abtropfen lassen, nicht ausdrücken.

Den Kümmel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten, bis er nach ca. 5 Minuten nussig zu duften beginnt.

Den Puderzucker dazu geben, goldbraun karamellisieren lassen und mit dem Tomatensud auffüllen. Lorbeerblatt und Pfefferkörner dazu geben und vom Herd nehmen.

Mit dem weißen Balsamicoessig, Salz und Zucker abschmecken.

Die Datteltomaten 20 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken, enthäuten und in den Tomatensud einlegen. Gekühlt und zugedeckt 24 Stunden ziehen lassen.

COUSCOUS

Den libanesischen Couscous je nach Sorte in Salzwasser mit dem Lorbeerblatt ca. 45 Minuten weich kochen, auf einem Sieb abgießen, kalt abwaschen und abtropfen lassen.

Die Brühe mit dem Zitronensaft verrühren. Das Olivenöl hinein mixen, Dill und Koriander hinein rühren und das Dressing mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Chili würzen. Die Marinade mit dem Couscous vermischen.

SPITZKOHL

Den Spitzkohl putzen, in 0,5 cm breite Streifen schneiden und den Strunk dabei entfernen. In Salzwasser 3 Minuten kochen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

6 EL vom Tomaten Einlegesud abnehmen und mit dem Öl verrühren. Den Spitzkohl damit marinieren, 5 bis 10 Minuten ziehen lassen und gegebenenfalls mit einem Spritzer Essig und Salz nachwürzen.

JOGHURT

Den Joghurt mit Tomaten Einlegesud und Dill glatt rühren. Mit Salz, Chili und Zucker abschmecken.

FISCH

Die Zanderfilets auf der Hautseite in Abständen von ca. 1 cm tief einschneiden, jedoch nicht durchschneiden und jeweils ein wenig Rand lassen, damit die Filets zusammen halten.

Dijonsenf mit süßem Senf und Estragon verrühren. Je ein Fischfiletstück mit der Hautseite nach oben in die Hand nehmen, dabei von unten nach oben ein wenig drücken, so dass sich die Einschnitte etwas öffnen. Die Senfmischung nun in die Einschnitte der Fischfilets streichen

In einer Pfanne im Öl auf der Hautseite ca. 4 Minuten goldbraun anbraten. Den Fisch mit Chilisalz würzen, wenden, die Pfanne vom Herd nehmen und in der Nachhitze der Pfanne saftig durch ziehen lassen.

Wein

2009 GEMISCHTER SATZ „ROSENGARTEL“
QUALITÄTSWEIN TROCKEN ● WEINGUT WIENINGER, WIEN
Die verschiedenen Rebsorten (Gewürztraminer, Riesling und Veltliner)
unterstreichen und begleiten die unterschiedlichen Aromen dieser
Vorspeise ganz ausgezeichnet.



ZWEIERLEI VOM FREILANDHUHN AUF CURRY-KARTOFFELN

GESCHMORTE UND GEFÜLLTE KEULE

4 Hähnchenkeulen
2 Zwiebeln
1 kleine Karotte
120g Knollensellerie
1 EL Öl
1 TL Puderzucker
1 EL Tomatenmark
4cl Cognac
350ml kräftiger Rotwein
600ml Geflügelbrühe
½ TL Pimentkörner
1 TL schwarze Pfefferkörner
1 EL Trockenchampignons
1 Lorbeerblatt
1 EL Speisestärke
1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe in Scheiben
2 Scheiben Ingwer
1 Streifen unbehandelte Zitronenschale
30g Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 EL Kalbsbrät
1 bis 2 TL Sahne
1 TL frisch geschnittene Petersilie
1 Msp. unbehandelte Zitronenabrieb
1 TL gehackte Totentrompeten
1 bis 2 TL kleine Kochschinkenwürfel
Etwas frisch geriebene Muskatnuss

GEFLÜGELBRUST

2 Freilandhendelbrüste mit Haut
1 bis 2 TL Öl
Mildes Chilisalز

CURRYKARTOFFELN

150g Kartoffeln
80ml Gemüsebrühe
2 EL klein geschnittene gemischte Gemüsewürfel
1 TL mildes Curry
Mildes Chilisalز

GESCHMORTE UND GEFÜLLTE KEULE

Die Hähnchenkeulen enthäuten, am Gelenk halbieren, waschen und trocken tupfen und das überstehende Knochenende von der Unterkeule weg hacken.

Für die Sauce das Gemüse schälen und zerkleinern. Die Oberschenkelteile in einem Topf bei mittlerer Hitze in 1 bis 2 EL Öl rundherum anbraten und heraus nehmen. Den Puderzucker hinein stäuben, hell karamellisieren, das Gemüse darin anschwitzen, das Tomatenmark hinzufügen und etwas mitschwitzen lassen. Mit Cognac ablöschen, den Rotwein hinzufügen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die angebratenen Hühnchenteile darauf legen, mit 550ml Brühe auffüllen, einen Deckel so auflegen, dass noch ein Spalt frei bleibt und knapp unter dem Siedepunkt 50 bis 60 Minuten schmoren.

Pimentkörner, Pfefferkörner und Trockenchampignons mit dem Lorbeerblatt nach 15 Minuten hinzufügen.

Die Hühnchenteile heraus nehmen, die Sauce durch ein Sieb gießen, und um etwa 1/3 einköcheln lassen. Die Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die leicht kochende Sauce rühren, bis die gewünschte

Konsistenz erreicht ist. Thymian, Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale einige Minuten darin ziehen lassen, entfernen und 2 EL Butter hinein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Hähnchenkeulen darin erwärmen.

Während die Oberschenkelteile schmoren die kleinen Unterschenkel füllen. Dazu das Haxerl am Knochen einschneiden, das Fleisch etwas vom Knochen lösen, so dass es flach auf der Arbeitsfläche liegt und der Knochen nur noch etwas am Fleisch anhängt. Zwischen 2 Lagen geölte Frischhaltefolie legen und das Fleisch mit einem Plattiereisen oder der flachen Seite eines Schnitzelklopfers flach klopfen.

Das Kalbsbrät mit Sahne glatt rühren, mit Petersilie, Zitronenabrieb, Totentrompeten und Schinkenwürfel verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Brät auf dem flach geklopften Fleisch verteilen, um den Knochen herum zu einem Bällchen zusammen drehen, in Klarsichtfolie hüllen und fest darin eindrehen. In einem Topf Wasser auf 80°C erhitzen. Die gefüllten Haxerl samt Folie in das Wasser legen und darin 20 Minuten durchziehen lassen. Das Hendlhaxerl aus der Folie wickeln und in die Sauce einlegen.

GEFLÜGELBRUST

Den Backofen auf 100°C vorheizen. Ein Ofengitter in die mittlere Einschubleiste und darunter ein Abtropfblech schieben.

Die Hendlbrüste auf der Hautseite bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Kurz wenden, auf das Ofengitter legen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten saftig durchziehen lassen, anschließend mit Chilisalز würzen.

CURRYKARTOFFELN

Die Kartoffeln waschen, schälen, in 5 bis 7 mm große Würfel schneiden und in Brühe weich dünsten. Gegen Ende der Garzeit die Gemüsewürfel dazu geben. Die Brühe abgießen, Curry und 1 bis 2 EL Kartoffel-Gemüse-Würfel dazu geben, zu einer sämigen Sauce pürieren und mit dem übrigen Kartoffel-Gemüse-Gemisch vermischen und gegebenenfalls mit Chilisalز abschmecken.

Wein

2007 SPÄTBURGUNDER NO1
QUALITÄTSSWEIN • WEINGUT
ÖSTREICHER, FRANKEN

Ein unglaublich eleganter und zudem ausdrucksstarker Pinot Noir, der nahezu perfekt zum Freilandhuhn passt, da er dem Gericht den nötigen Freiraum lässt sich zu entfalten um es geschmacklich auf eine höhere Ebene zu bringen.

GEBACKENE APRIKOSE MIT PISTAZIENEIS UND GRANATAPFEL- FRUCHTSALAT

FÜLLEN DER APRIKOSEN

10 Aprikosen (ersatzweise eingeweckte Aprikosen)
500ml Weißwein
100g Zucker
3 Gewürznelken
2 Zacken Sternanis
½ aufgeschlitzte Vanilleschote
1 Splitter einer Zimtrinde
2 Ingwerscheiben
1 EL geröstete, gehackte Mandeln
1 EL gehackte Pistazien
1 EL gemahlene Walnüsse
1 EL gemahlene Haselnüsse
3 EL Aprikosenmarmelade
50g Marzipanrohmasse

BACKEN DER APRIKOSEN

185g Mehl
140ml Weißwein
20ml Pfirsichlikör
40ml Öl
4 Eigelb
4 Eiweiß
1 Prise Salz
40g Zucker
Öl zum Frittieren

SAUCE

500g Aprikosenmark (z.B. von boiron)

FRUCHTSALAT

100g Ananas
¼ Mango
¼ Papaya
½ Kiwi
100g Melone
4 EL Granatapfelkerne
1 Spritzer Zitronensaft
Etwas Puderzucker

PISTAZIENEIS

2 Vanilleschoten
500ml Milch
500g Sahne
150g Zucker
6 Eigelb
4 Eier
1 Prise Salz
250g fein geriebene Pistazien
1 bis 2 EL Grand Marnier

FÜLLEN DER APRIKOSEN

Die frischen Aprikosen von der Stielansatz-Seite her entkernen. In eine passende tiefe Form legen. (Die Variante aus eingeweckten Aprikosen, bzw. Früchten aus der Dose muss nicht mehr gegart werden, hier entfällt die Zubereitungsphase mit dem Gewürzsirup)

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Für die Gewürzmarinade den Weißwein mit Zucker, Nelken, Sternanis, Vanille und Ingwer aufkochen lassen. Durch ein Sieb gießen und kochend heiß über die ausgehöhlten Früchte gießen. Sie sollten mit der Flüssigkeit bedeckt sein. Für 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen. Auskühlen lassen und über Nacht im Sud ziehen lassen. Am nächsten Tag abtropfen lassen und den Sud für die Sauce aufbewahren.

Für die Fülle 2 marinierte Aprikosen fein hacken und mit Mandeln, Pistazien, Walnüssen, Haselnüssen und 1 EL Aprikosenmarmelade vermischen. Die Masse in einen Dressierbeutel füllen und die übrigen 8 Aprikosen damit fast voll füllen.

Zum Verschließen der Öffnung das Marzipan mit der übrigen Aprikosenmarmelade zu einer glatten Masse verrühren und die Öffnungen damit glatt streichen.

In die runde Oberseite der Aprikosen Zahnstocher stecken und die Aprikosen zur besseren Weiterverarbeitung einfrieren.

BACKEN DER APRIKOSEN

Den Backofen auf 180°C vorheizen. In einem Topf 7 bis 10 cm hoch Frittierfett auf 190°C erhitzen.

Für den Backteig das Mehl mit Weißwein, Pfirsichlikör, Öl und Eigelb glatt rühren. Das Eiweiß mit Salz und Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen und unter die Mehlmasse heben.

Die gefüllten, gefrorenen Aprikosen am Zahnstocher anfassen, die Frucht in den Backteig tauchen, mithilfe des Zahnstochers in die Fritteuse halten, damit der Teig goldbraun anbäckt und auf ein Backblech legen. Alle Aprikosen nacheinander so vorbereiten und im vorgeheizten Backofen in ca. 12 Minuten heiß durch ziehen lassen, anschließend den Zahnstocher entfernen.

SAUCE

Die Gewürzmarinade mit Aprikosenmark verrühren

und unter häufigem Rühren bei sanfter Hitze auf die Hälfte einköcheln lassen, auskühlen lassen.

FRUCHTSALAT

Die Früchte schälen, entkernen und in 5 bis 6mm große Würfel schneiden. Mit den Granatapfelkernen mischen und mit Limettensaft und Puderzucker würzen.

PISTAZIENEIS

Die Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch, die Sahne, das Vanillemark und die -schote sowie die Hälfte des Zuckers in einem Topf aufkochen lassen.

Die Eigelbe, die Eier und den restlichen Zucker mit 1 Prise Salz in einem runden Schlagkessel aus Edelstahl mit dem Schneebesen hell-schaumig aufschlagen. Nach und nach die kochend heiße Vanillemilch unter Rühren hinzufügen. Die Vanillemilch 5 bis 10 Minuten im heißen Wasserbad erhitzen, dabei mit einem flexiblen Teigschaber ruhig, aber beständig von der Schüsselwand wegrühren. Die Vanillemilch höchstens auf 75 bis 78°C erhitzen, bis die Flüssigkeit anfängt leicht zu binden.

Die Vanillecreme sofort durch ein Sieb gießen. Die gemahlene Pistazien hinein rühren, abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Mit etwas Grand Marnier abschmecken. Pistaziencreme in der Eismaschine zu einem cremigen Eis gefrieren lassen. Das Vanilleeis in einen gefrierfesten, eisgekühlten Behälter füllen, mit Backpapier direkt bedecken und bis zum Servieren in das Tiefkühlfach stellen. Möglichst frisch verzehren.

Wein

2007 SCHEUREBE „RUPPERTSBERGER REITERPFAD“ AUSLESE • WEINGUT REICHSRAT VON BUHL, PFALZ

Schöne Eindrücke von Ananas, Mango und etwas Holunderblüte, welche die Aprikose durch ein frisches und lebendiges Frucht-Säure-Spiel wunderbar ergänzt.



SEETEUFEL AUF ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE MIT SAFRANSAUCE

SEETEUFEL

500g Seeteufelfilet küchenfertig

1 EL Öl

mildes Chilisalz

1 bis 2 EL braune Butter

SAUCE

5 bis 8 Safranfäden

125ml Geflügelbrühe oder Gemüsebrühe

1 TL Puderzucker

40ml trockener Weißwein

50g Sahne

1 TL Speisestärke

1 EL kalte Butter

1 Msp. unbehandelter Zitronenabrieb

Salz

KARTOFFELPÜREE

800g mehligkochende Kartoffeln

Salz

½ TL ganzer Kümmel

220 bis 250ml Milch

1 EL Butter

1 EL braune Butter

frisch geriebene Muskatnuss

ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE

80g Zucchini

2 Tomaten

1 EL mildes Olivenöl

Mildes Chilisalz

SEETEUFEL

Das Fischfilet schräg in 1cm dicke Scheiben schneiden. In einer heißen Pfanne im Öl auf beiden Seiten je 1 bis 2 Minuten anbraten, die Pfanne vom Herd nehmen und noch 1 Minute nachziehen lassen. Anschließend mit Chilisalz würzen und die braune Butter hinzufügen.

SAUCE

Die Safranfäden in 3 EL heißer Brühe einweichen.

In einem Topf bei mittlerer Temperatur den Puderzucker goldbraun karamellisieren, mit Weißwein ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Mit der übrigen Brühe auffüllen, 1 bis 2 Minuten köcheln lassen, die Sahne mit der Safranbrühe dazu geben und einmal aufkochen lassen. Die Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser glatt rühren, nach und nach in die köchelnde Sauce rühren, bis die Sauce leicht sämig ist. Zuletzt die Butter hinein mixen, den Zitronenabrieb dazu geben, mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Chili würzen.

KARTOFFELPÜREE

Die Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser mit dem Kümmel weich kochen. Kartoffeln abgießen, möglichst heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Die Milch erhitzen und mit einem Kochlöffel unter die durchgepressten Kartoffeln rühren. Die Butter mit der braunen Butter hinein rühren und das Püree mit Salz und Muskatnuss würzen.

ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE

Von der Zucchini die Enden entfernen und in 0,5 bis 1cm große Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und klein würfeln. Die Tomaten entstrunken, über Kreuz einritzen, 20 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, enthäuten, vierteln, entkernen und die Tomaten in Würfel schneiden.

Die Zucchini in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Olivenöl etwas anbraten, die Tomatenwürfel dazu geben und mit Chilisalz würzen.

Wein

2005 MEURSAULT „LES TILLETTS“ AC

● DOMAINE ROULOT, BURGUND

Die fantastische Balance von Frische, Kraft und Eleganz mit Salzigkeit, leichten Nussaromen ist ein perfekter Begleiter für dieses Gericht, der dem Seeteufel gut Paroli bieten kann.

RINDSBACKERL IN ZIMT UND KARDAMOM GESCHMORT MIT PFIFFERLINGEN, SELLERIE, ROTER BETE UND GEFÜLLTEN BULGUR-KNÖDELN

RAGOUT

2 Zwiebeln
100g Knollensellerie
1 kleinere Möhre
4 große Rinderbackerl, küchenfertig à 350g (außenliegende Sehne entfernt)
2 bis 3 EL Öl
1 EL Puderzucker
5 EL Weinbrand
350ml kräftiger Rotwein
1 EL Tomatenmark
1l Geflügelbrühe
1 TL angedrückte Kardamomkapseln
1 Zimtrinde
5 angedrückte Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe in Scheiben
2 Scheiben Ingwer
1 Streifen unbehandelte Zitronenschale
1 kleines Stück unbehandelte Orangenschale
20g kalte Butterstückchen
Salz

KNÖDEL

350g mehlig kochende Kartoffeln
Salz
1 Prise ganzer Kümmel
25g mittelfeiner Bulgur
60ml Brühe
65g Speisestärke
2 Eigelb
1 Prise Ras el hanout
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL mildes Olivenöl
200g junger Spinat
1 Handvoll Petersilienblätter
½ TL syrisches Spinatgewürz
Mildes Chilisalz
1 Lorbeerblatt

RAGOUT

Das Gemüse schälen und in gut 1cm große Würfel schneiden.

Die Rinderbackerl in einem Schmortopf in 1 bis 2 EL Öl bei mittlerer Hitze rundherum kurz anbraten und wieder heraus nehmen. 1 EL Puderzucker hinein stäuben, hell karamellisieren, das Tomatenmark hinein rühren und darin etwas anbräunen. Mit Weinbrand und einem Drittel des Rotweines ablöschen und sämig einköcheln lassen. Den übrigen Rotwein auf 2 Mal hinzufügen und jeweils sämig einköcheln lassen. Das Gemüse in einer Pfanne in etwa 1 EL Öl bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen, in den Schmortopf geben, mit der Brühe auffüllen, die angebratenen

Rinderbackerl wieder einlegen. Bei leicht angelegtem Deckel in 3 ½ bis 4 Stunden am Siedepunkt weich schmoren lassen.

Das Fleisch aus der Schmorsauce nehmen, etwas abkühlen lassen und in ca. 2cm große Würfel schneiden.

Piment, Zimt, Wacholderbeeren und Lorbeer einlegen und die Sauce um etwa die Hälfte einköcheln lassen.

Zuletzt Knoblauch, Ingwer, Zitronenschale und Orangenschale einlegen, 5 Minuten darin ziehen lassen, die Sauce durch ein Sieb gießen, dabei das Gemüse etwas ausdrücken.

Die Butter in die Sauce rühren, die Fleischwürfel wieder hinein geben und mit Salz abschmecken.

KNÖDEL

Für den Teig die Kartoffeln waschen, in Salzwasser mit Kümmel weich kochen, abgießen, schälen und durch eine Kartoffelpresse passieren. Locker auf einem großen Teller ausbreiten, ausdampfen lassen, mit Folie bedecken und mehrere Stunden, am besten über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen.

Den Bulgur auf einem Sieb unter fließend kaltem Wasser waschen, bis dieses klar abfließt. Den Bulgur in einen Topf geben, mit der Brühe bedecken, das Ras el hanout hinein rühren und am Siedepunkt 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend abkühlen lassen.

250g der durchgekühlten Kartoffeln mit dem ausgekühlten Bulgur, der Speisestärke und dem Eigelb in eine Schüssel geben, mit Salz und einer Prise Ras el hanout würzen und zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.

Für die Fülle die Schalotten schälen und klein würfeln. Den Knoblauch schälen und klein hacken. In einer Pfanne im Olivenöl glasig anschwitzen und abkühlen lassen.

Den Spinat putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Die Spinatblätter mit der Petersilie in Salzwasser 1 bis 2 Minuten blanchieren, abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und mit den Händen das Wasser gut aus den Blättern drücken. Das Spinat-Petersilien-Gemisch klein schneiden.

Schalotten mit Spinat mischen und mit syrischem Spinatgewürz und Chilisalz würzen. Zu 12 kleinen Bällchen zusammen drücken.

Für die Knödel den Kartoffel-Bulgur-Teig in 12 Stücke teilen und mit angefeuchteten Händen zu kleinen Knödeln formen. Eine Öffnung hinein drücken, mit Spinatmasse füllen und diese in den Teig einhüllen.

In leicht siedendem Salzwasser mit einem Lorbeerblatt 15 bis 20 Minuten ziehen lassen.

Wein

2009 SYRAH „GOLDKAPSEL“
QUALITÄTSWEIN • WEINGUT RINGS, PFALZ

Ein Wein, der intensiv, würzig und voll ist, ein typischer Begleiter für
Schmorgerichte, die eher kraftvolle Weine benötigen.



GEEISTES VOM KAFFEE MIT A BISSERL CHILI

WEISSE KAFFEESAHNE-HAUBE

70g Sahne

1 EL Kaffeebohnen

1 TL Zucker

KAFFEEEIS

50ml starker Kaffee

1 TL Instantkaffeepulver

50g Zucker

2 Eigelb

1 EL Rum

100g Sahne

Schuhbecks Arabisches Kaffeegewürz zum Bestäuben

1 Prise milde Chiliflocken

WEISSE KAFFEESAHNE-HAUBE

Für die weiße Kaffeesahne Sahne mit Kaffeebohnen und Zucker verrühren und zugedeckt einen Tag im Kühlschrank durchziehen lassen.

KAFFEEEIS

Den Kaffee, das Kaffeepulver und den Zucker einmal aufkochen lassen, der Zucker muss sich dabei auflösen.

Das Eigelb schaumig schlagen, den heißen Kaffee unter Rühren hineingeben und auf dem Wasserbad weiter schlagen, bis die Masse bei etwa 80°C feinporig und schaumig ist. Anschließend in der Küchenmaschine oder auf kaltem Wasser kalt schlagen, den Rum hinzufügen.

Die Sahne cremig schlagen und unter den Kaffeeschaum ziehen. Kaffee- oder Mokkatassen zu 1 bis 1,5cm unter dem Rand damit befüllen und einige Stunden im Tiefkühlgerät gefrieren lassen.

Für den weißen Kaffeeschaum die Sahne mit den Kaffeebohnen abseihen, die Sahne schaumig schlagen und kurz vor dem Servieren die Tassen damit bis zum Rand auffüllen. Mit etwas arabischem Kaffeegewürz und je einer kleinen Prise Chiliflocken bestreuen.

Schuhbecks Tipp

Auf Instantkaffee kann verzichtet werden, wenn statt starkem Filterkaffee die gleiche Menge Espresso verwendet wird.

Das Geeiste vom Kaffee schmeckt am besten, wenn es 20 bis 30 Minuten vor dem Servieren zum Temperieren in den Kühlschrank gestellt wird. Anstatt in der Tasse kann das Parfait auch auf Teller gestürzt und mit der Sahne und Orangenfilets garniert werden.

Wein

2008 ROSENMUSKATELLER „RAJAS“ DOC

● KELLEREI KURTATSCH, SÜDTIROL

Erstklassige Ergänzung zum Geeisten, da die Süße, mit den Pflaumenaromen das Bittere vom Kaffee wunderschön umschmeichelt.