

Rezept von

David
Geisser

NOSER
INOX 



KAISERSCHMARRN

Zutaten (für 4 Personen)

100 g Butter
125 g Mehl
400 ml Milch
6 Eigelb
6 Eiweiss
125 g Rohrzucker

Zubereitung

1. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, das Mehl im Sturz begeben und beides kurz abbrennen, bis das Mehl hellbraun geröstet ist. Nun die Milch zugliessen und so lange einrühren, bis eine glatte, dicke Masse entsteht.
2. Die Masse auf unter 70°C abkühlen lassen und die Eigelbe nach und nach unterarbeiten. Danach das Eiweiss steif schlagen und nach der halben Schlagzeit den Zucker zugeben. Den Eischnee jetzt langsam unter die Mehlmasse heben.
3. Alles auf ein mit Backpapier vorbereitetes Backblech streichen und gleichmässig verteilen. Die Masse nun für etwa 10 Minuten bei 180°C backen, bis sich eine leicht bräunliche Oberfläche bildet. Danach den Kaiserschmarrn auf dem Blech abkühlen lassen, auf den Kopf stürzen und in gleichmässige Stücke schneiden.
4. Ein wenig Butter in einer Pfanne schmelzen, einen Löffel Zucker begeben und die vorbereiteten Stücke darin schwenken. Danach die Pfanne für 10 Minuten in den auf 180°C vorgeheizten Backofen schieben. Die Stücke sollten schön aufgehen und sind danach bereit zum Servieren.

ZWETSCHGENKOMPOTT

Zutaten (für 4 Personen)

600 g Zwetschgen,
(ersatzweise
TK-Zwetschgen)
150 g Zucker
2 MSP Gewürznelken,
gemahlen
2 Zimtstangen, klein
200 ml Rotwein
Optional 4 EL
Zwetschgenbrand,
ersatzweise Apfelsaft

Zubereitung

1. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und in Würfel schneiden.
2. Zucker, Gewürznelke, Zimtstangen, Rotwein und Zwetschgenbrand (oder Apfelsaft) in einem Topf verrühren, bei milder Hitze aufkochen und 5 Minuten einkochen lassen, dabei mehrmals umrühren. Zwetschgen begeben und kurz mitköcheln, bis sie weich sind.
3. Zwetschgenkompott etwas abkühlen lassen und servieren.

SCHOKOLADEN-CHILI-PRALINEN MIT KAFFEE

Zutaten (für 4 Personen)

400 g dunkle Couverture
100 g Rahm
60 g Kaffeelikör
50 g Butter
1 rote Chilischote
100 g Kakaopulver

Zubereitung

1. Chili halbieren, Strunk und Kerne entfernen und klein schneiden. Die Couverture klein hacken.
2. Rahm und Kaffeelikör erhitzen, die Chili begeben und 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren und Butter begeben.
3. Anschliessend nach und nach die Couverture zum warmen Kaffee-Rahm-Gemisch geben und schmelzen.
4. Die Masse in Pralinenformen füllen und im Kühlschrank erkalten lassen. Anschliessend aus der Form nehmen und in Kakaopulver wälzen.