

# MIX WITH THE BEST

KÖSTLICHE REZEPTE AB 12 PERSONEN

Rezepte von Sergio Herman | Fotos von Tony Le Duc

**KitchenAid®**











**KITCHENAID® - MIX WITH THE BEST**



2 4 6 8 10

ARTISAN

MDC  
• 2011 •

# MIX WITH THE BEST

KÖSTLICHE REZEPTE  
AB 12 PERSONEN

Rezepte von Sergio Herman | Fotos von Tony Le Duc

**KitchenAid®**





## MIX WITH THE BEST KÖSTLICHE REZEPTE AB 12 PERSONEN

Die KitchenAid® Artisan™ Küchenmaschine mit Schüsselheber ist das leistungsstärkste, langlebigste, leiseste und zweifellos beste KitchenAid-Gerät seiner Klasse. Der 1,3-PS-Motor vollbringt wahre Spitzenleistungen. Zusammen mit der besonders großen Rührschüssel mit einem Fassungsvermögen von 6,9 Liter sorgt sie für die schnelle und effiziente Verarbeitung sehr großer Mengen – ideal sowohl für leidenschaftliche Gourmets als auch für Profi-Köche.

Um Ihnen zeigen zu können, welche Freude am Kochen und Backen Sie haben werden, und welche Spitzenergebnisse Sie mit KitchenAid erzielen können, haben wir einen absoluten Spitzenkoch zu Rate gezogen. Sergio Herman ist Chefkoch und Eigentümer des mit unter anderem drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants *Oud Sluis* (Sluis, Niederlande). Speziell für KitchenAid hat er einige ganz exklusive Rezepte kreiert. Dabei gibt er einige wertvolle Geheimnisse preis – zum Beispiel wie man aus einer großen Menge eines Basisrezepts verschiedene köstliche Geschmacksvarianten zaubert.

Sergio Herman holt sich aus allen Ecken der Welt Inspiration für seine innovativen Geschmackskombinationen. Begeisterung und Leidenschaft sind die Grundlage für seinen Ruf als einer der kreativsten Chefköche der Niederlande.

Ob Sie nun ein Essen für eine große Gruppe von Freunden, ein Familientreffen, eine Party oder einen Supper-Club planen: Mit Sergio Hermans Rezepten werden Sie Ihre Gäste mit Sicherheit beeindrucken. Und weil das Kochen mit KitchenAid so viel Spaß macht, werden Ihnen Ihre Gäste nur allzu gern bei den letzten Vorbereitungen helfen – und nebenher mit einem Gläschen Champagner anstoßen!

Präsentieren Sie Ihre kulinarischen Köstlichkeiten auf großen Serviertellern und schönen Schalen. So kommen Ihre Originalität und Kreativität optimal zur Geltung.

Wir hoffen, dass Sie viel Freude mit Ihrem KitchenAid® Artisan™ Küchenmaschine mit Schüsselheber haben werden und dass dieses Buch ein Stammgast in Ihrer Küche wird.

Dirk Vermeiren  
Geschäftsführer KitchenAid Europa, Inc.





















**Ergibt 2 Focacce**  
**Zubereitung: 1 Stunde**  
**Kochen: 40 Minuten**  
**Servieren: 40 Minuten**

**Grundrezept Focaccia:**  
**750 g '00'-Mehl (weiches Weizenmehl aus Italien)**  
**250 g doppelt gemahlener Hartweizengrieß**  
**35 g Meersalz**  
**15 g Zucker**  
**40 g frische Hefe**  
**250 g lauwarme Milch**  
**250 g lauwarmes Wasser**  
**15 g Olivenöl**  
**1 g Poudre d'Or (Gewürzmischung für Meeresfrüchte, erhältlich im Fachgeschäft)**

## FOCACCIA

Die beiden Mehlsorten, Salz und Zucker in der Rührschüssel mit dem Knethaken auf Stufe 1 verkneten. Hefe, Milch, Wasser und Olivenöl verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. In die Rührschüssel geben und 15 Minuten lang kneten, bis sich eine feste Teigkugel gebildet hat. 10 Minuten unter einem feuchten Geschirrtuch ruhen lassen. Dann noch fünf Minuten auf Stufe 1 kneten. Die Hälfte des Teigs aus der Rührschüssel nehmen und das Poudre d'Or in die Schüssel geben. Zwei Minuten auf Stufe 1 kneten. Dann unter einem feuchten Geschirrtuch ruhen lassen.

Beide Teigkugeln zu gleich großen, etwa 1 cm dicken Stücken ausrollen. Mit einem Spezialgerät oder ersatzweise mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen. Zwei Backbleche großzügig mit Olivenöl einfetten und den Teig darauflegen. Den Teig mit Olivenöl bestreichen. Der Teig muss ganz mit Olivenöl bedeckt sein. Mit Frischhaltefolie vorsichtig abdecken und gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Wenn Sie einen Steinofen haben, diesen auf 240°C vorheizen. Die Focacce direkt auf dem Steinboden 4 Minuten backen. Dann umdrehen und weitere 3 Minuten backen. Danach die Focacce mit Fleur de sel bestreuen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Bei einem elektrischen Ofen am besten ein Pizzablech auf 240°C vorheizen. Heißes Blech aus dem Ofen nehmen, schnell mit Olivenöl bestreichen, den aufgegangenen Teig darauflegen und 3 Minuten backen. Die Focacce umdrehen und weitere 3 Minuten backen, bis beide Seiten goldbraun sind.

Das fertige Brot nach dem Backen in Streifen schneiden und so frisch wie möglich verwenden. Wenn Sie die Focacce einige Stunden nach dem Backen benötigen, sollten Sie sie vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln und nochmal in den Steinofen schieben.









**Ergibt 14 Focacce**  
**14 frische, gesäuberte**  
**Jakobsmuscheln, Größe 3-4**  
**Olivenöl und frischer Zitronensaft**  
**250 g Rucola**  
**Balsamessig**  
**2 x Gewürztagetes Zitrone**  
**Fleur de sel und frisch gemahlener,**  
**schwarzer Pfeffer**

**Haselnusscreme:**  
**100 g Eigelb**  
**50 g ungesüßte Haselnusspaste**  
**(erhältlich im Gastronomiegroßhandel)**  
**14 g Cabernet-Sauvignon-Essig**  
**60 g Wasser**  
**4 g Meersalz**  
**700 g Maiskeimöl**  
**200 g Haselnussöl**

## FOCACCIA MIT MARINIERTEN JAKOBSMUSCHELN, HASELNUSSCREME UND RUCOLA

**Jakobsmuscheln:** Jakobsmuscheln in fünf gleich große Scheiben schneiden. In Olivenöl, Zitronensaft, Fleur de sel und schwarzem Pfeffer marinieren.

**Haselnusscreme:** Eigelb, Haselnusspaste, Essig, Wasser und Salz in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 6 vermischen. Auf Stufe 8 nach und nach die beiden Öle zugießen, wie bei einer Mayonnaise. Ein wenig lauwarmes Wasser zugeben, wenn die Mischung zu dick wird oder gerinnt.

**Servieren:** Die Focaccia naturell in Rechtecke von 8 cm x 4 cm schneiden. Dies sollte 14 Portionen ergeben. Haselnusscreme großzügig mit der Spritztülle auf jede Scheibe spritzen. Mit überlappenden Muschelscheiben und Rucola-Blättern belegen, die in Olivenöl, ein wenig Balsamessig, Salz und Pfeffer mariniert wurden. Mit Blütenblättern der Gewürztagetes und extra Haselnusscreme garnieren.



**Ergibt 14 Focacce**  
**300 g frische Nordseekrebse (nur**  
**weißes Fleisch), in Court-bouillon**  
**gekocht**  
**50 g frische Mayonnaise**  
**2 Eier, 6 Minuten halbweich gekocht**  
**und durch ein Sieb gedrückt**  
**Einige Tropfen Zitronensaft**  
**Einige Scheiben Ibérico-Schinken**  
**Eine Handvoll junge Rote-Bete-**  
**Sprossen und Kikunakresse zum**  
**Garnieren**  
**Salz und Pfeffer**

## FOCACCIA MIT POUFRE D'OR, NORDSEEKREBS-SALAT UND IBÉRICO-SCHINKEN

**Krebse:** Das Krebsfleisch mit der Mayonnaise, Ei, Zitronensaft, ein wenig Salz und Pfeffer verrühren.

**Servieren:** Focaccia mit Poudre d'Or in Rechtecke von 8 cm x 4 cm schneiden. Dies sollte ebenfalls 14 Portionen ergeben. Das Brot mit Krebsalat, Schinkenröllchen, Rote-Bete-Sprossen und Kikunakresse belegen.









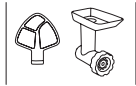












**Für 16 Portionen**  
**Zubereitung: Am Vortag 45 Minuten**  
**Kochen: 30 Minuten**  
**Servieren: 15 Minuten**

**Brot:**  
**18 g frische Hefe**  
**1,4 kg Wasser**  
**2 kg natürliches Dinkelmehl**

**Tatarbeefsteak:**  
**1 kg Rindfleisch aus der Oberschale**  
**(2 x 30 g pro Person)**  
**70 g Essiggurken, in feinen Würfeln**  
**54 g Kapern, gehackt**  
**¼ Bund glatte Petersilie, fein gehackt**  
**2 EL Mayonnaise**  
**6 EL Olivenöl**  
**2 EL Worcestershire-Sauce**  
**100 g Parmesan, frisch gerieben**  
**60 g Schalotten, in feinen Würfeln**  
**Cabernet-Sauvignon-Essig**  
**32 Wachteleier**  
**Fleur de sel und Pfeffer**

**Garnierung:**  
**Gehobelter Parmesan**  
**Portulak und Fleur de Sel**  
**Mayonnaise mit grobem Senf, siehe**  
**Spätzle mit Tintenfischragout und**  
**Harissa-Mayonnaise (Seite 36, doch**  
**hier Harissa durch groben Senf**  
**ersetzen)**

## TATARBEEFSTEAK MIT POCHIERTEN WACHTELEIERN UND DINKELBROT

**Brot:** Dieser Teig kann max. drei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Sie müssen ihn also nicht sofort backen. Hefe im Wasser auflösen, Mehl hinzugeben und in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl auf Stufe 2 zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Über Nacht kalt stellen und den Teig so ruhen lassen. Fünf Brotformen mit Backpapier auskleiden und in jede Form eine 680 g schwere Teigkugel geben. Mit Mehl bestäuben und unter einem feuchten Geschirrtuch gehen lassen.

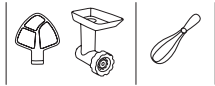
Jedes Brot 13 Minuten in einem Umluftofen bei 220°C (Lüftung Stärke 5, mit 70 % Dampf) backen. Die Ofentemperatur auf 170°C drosseln und weitere 11 Minuten ohne Dampf (mit derselben Lüftungseinstellung) backen. Die Brote aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Die erkalteten Brote weitere 6 Minuten bei 230°C (mit 90 % Dampf) backen.

**Tatarbeefsteak:** Fleisch in Stücke hacken und auf Stufe 4 durch den Fleischwolf drehen. Alle anderen Zutaten mit dem flachen Quirl auf Stufe 1 untermischen. Die Wachteleier 1,5 Minuten in Salzwasser mit einem Schuss Essig pochieren.

**Servieren:** Alle Brote in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und eine Portion Tatar mithilfe eines Metallrings auf den Brotscheiben anrichten. Jede Portion Tatar mit einem Wachtelei, gehobeltem Parmesan, Portulak und Fleur de Sel garnieren. Neben das Tatar mit der Spritztülle etwas Mayonnaise auf den Teller geben.







**Für 14 Portionen**  
**Zubereitung: 1 Stunde**  
**Kochen: 30 Minuten**  
**Servieren: 30 Minuten**

**Pici:**

**850 g '00'-Mehl (weiches Weizenmehl aus Italien)**  
**850 g doppelt gemahlener Hartweizengrieß**  
**400 g lauwarmes Wasser**  
**40 g Olivenöl**  
**20 g Salz**

**Pici-Salat:**

**2 Gurken, geschält und entkernt**  
**1 süße Zwiebel**  
**½ Bund glatte Petersilie**  
**10 Tomatenkompott-Quenelles, siehe Spinat-Hummer-Parmesan-Cannelloni mit Tomatenkompott (Seite 24)**  
**300 g Pecorino**  
**1 italienische, getrocknete Wurst guter Qualität (Salsiccia)**  
**Olivenöl**  
**(mindestens) 20 Jahre alter Balsamessig**  
**Abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone**  
**Junge Basilikum- und Petersiliensprossen zum Garnieren**

**Oliventapenade:**

**3 Schalotten, fein gehackt**  
**2 Knoblauchzehen, zerdrückt**  
**750 g entsteinte, grüne Oliven (Oliven schmecken besser, wenn Sie sie selbst entsteinen)**  
**100 ml Sushi-Essig**  
**100 ml Weißwein**  
**10 Anchovis, gehackt**  
**2 EL Tomatenkompott, siehe Spinat-Hummer-Parmesan-Cannelloni mit Tomatenkompott (Seite 24)**  
**150 g schwarze Olivencreme (erhältlich im italienischen Feinkosthandel)**  
**Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**Basilikumcreme:**

**1 Sträußchen Basilikum**  
**3 EL Hühnerbrühe**  
**¼ Knoblauchzehe**  
**2 TL Cabernet-Sauvignon-Essig**  
**40 g Eiweiß**  
**1 g Xantana (erhältlich im Gastronomiegroßhandel)**  
**300 ml Olivenöl**  
**Salz und Pfeffer**

**Seebarsch:**

**2 Filets eines 3 kg schweren, frischen, wilden Seebarschs**  
**Olivenöl und frischer Zitronensaft**  
**Fleur de sel und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer**

## MARINIERTER SEEBARSCHE MIT OLIVENTAPENADE UND SALAT AUS HANDGEROLLTEN PICI

**Pici:** Alle Zutaten in der Rührschüssel mit dem Knethaken auf Stufe 2 verkneten. 1 Stunde ruhen lassen. Von Hand ausrollen und in Pasta-Formen in der Größe von Hopfensprossen schneiden. Dieser Salat wird aus einem Viertel der mit diesem Rezept zubereiteten Pasta hergestellt. Der restliche Teig kann für die spätere Verwendung eingefroren werden.

**Pici-Salat:** Die Pici 10-12 Minuten in Salzwasser mit einem Schuss Olivenöl kochen. Gurke in Streifen schneiden, die gleich groß sind wie die Pici. Schalotten fein hacken und mit den Gurkenscheiben vermischen. Petersilie fein hacken und in den Pici-Salat geben. Das Tomatenkompott hinzufügen und dann geriebenen Pecorino und Salsiccia unterheben. Salat mit Olivenöl und Balsamessig würzen. Zum Schluss geriebene Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben.

**Tipp:** Das übrig bleibende, geschmacksintensive Salatdressing können Sie prima als Vinaigrette für ein anderes Gericht verwenden.

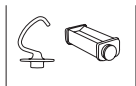
**Tapenade:** Schalotten und Knoblauch weich dünsten. Sie sollten jedoch keine Farbe annehmen. Oliven zugeben und das Ganze mit dem Sushi-Essig und dem Weißwein ablöschen. Die meiste Flüssigkeit einkochen lassen. Die restlichen Zutaten zufügen und großzügig würzen. Mit dem feinen Mahlwerk auf Stufe 4 pürieren. 3 Esslöffel der Tapenade mit ein wenig Olivenöl und Balsamessig zu einer Vinaigrette für den Seebarsch verrühren.

**Basilikumcreme:** Alle Zutaten mit Ausnahme des Olivenöls zusammen mit Salz und Pfeffer im KitchenAid® Blender glatt rühren. Die Creme mit dem Olivenöl andicken und durch ein feines Sieb gießen.

**Seebarsch:** Seebarschfilets in kleinere Portionen schneiden und diese überlappend auf einer großen Platte anrichten. Einfrieren. Danach sehr dünn schneiden, bis Sie ein einziges, langes Carpaccio erhalten. Auftauen lassen. Mit Olivenöl, Zitronensaft, Fleur de sel und schwarzem Pfeffer marinieren. Den Pici-Salat auf dem Carpaccio anrichten und Quenelles aus lauwarmer Oliventapenade zwischen die Salatzutaten legen. Basilikumcreme über das Carpaccio träufeln.







**Ergibt 32 Cannelloni**  
**Zubereitung: 1 Stunde**  
**Kochen: 1,5 Stunden**  
**Servieren: 20 Minuten**

**Pasta-Teig (diese Menge ergibt mehr als Sie benötigen; der Rest lässt sich vakuumverpackt im Kühlschrank bis zu vier Tage aufbewahren):**

**1 kg '00'-Mehl (weiches Weizenmehl aus Italien)**  
**14 Eigelb (etwa 280 g)**  
**6 Eier**  
**14 g Salz**  
**20 g Olivenöl**

**Tomatenkompott:**

**2 große Zwiebeln, fein gehackt**  
**4 Knoblauchzehen, fein gehackt**  
**Ein Spritzer Olivenöl**  
**2 Zweige Thymian**  
**1 Zweig Rosmarin**  
**2 TL getrockneter Oregano**  
**100 ml Weißwein**  
**Zucker**  
**3 x 800-g-Dosen Tomaten in Würfeln**  
**Salz und Pfeffer**

**Füllung:**

**1 kg Baby-Spinat**  
**3 Schalotten, in feinen Würfeln**  
**2 Knoblauchzehen, fein gehackt**  
**Ein Stück Butter**  
**100 g Hummerbouillon**  
**1 EL Tomatenkompott (siehe oben)**  
**1 kg Hummerfleisch, in Court-bouillon gekocht und gewürfelt**  
**200 g Parmesan, frisch gerieben**  
**Salz und Pfeffer**

**Zum Servieren:**

**Eine Vinaigrette aus Balsamessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer**  
**Geriebener Parmesan**  
**Baby-Spinat**

## SPINAT-HUMMER-PARMESAN-CANNELLONI MIT TOMATENKOMPOTT

**Pasta-Teig:** Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken auf Stufe 1 verkneten. Bei Bedarf einen Schuss Wasser zugeben. Der Pasta-Teig sollte weich und elastisch sein. Den Teig auf Stufe 2 durch den Teigroller laufen lassen und danach die Einstellung immer weiter verfeinern, sodass die Pasta immer dünner wird. Nehmen Sie so viel Teig, wie Sie für 32 Cannelloni der Maße 10 cm x 8 cm benötigen (etwa die Hälfte des Teiges). Der restliche Teig kann ausgerollt und zwischen Backpapier eingefroren werden. Pasta zwei Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Dem Kochwasser dabei kein Öl hinzufügen!

**Tomatenkompott:** Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Rosmarin und Oregano in Olivenöl weich dünsten, aber nicht bräunen. Mit Wein ablöschen und fast ganz einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Tomatenwürfel zugeben und bei schwacher Hitze mindestens zwei Stunden einkochen lassen. Je länger das Kompott kocht, desto konzentrierter sind Geschmack und Konsistenz.

**Füllung:** Spinat, Schalotten und Knoblauch in Butter dünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell austretende Flüssigkeit abgießen. Hummerbouillon und Tomatenkompott hinzugeben und eindicken lassen. Vom Herd nehmen. Das Hummerfleisch und den Parmesan hinzufügen. Gut vermischen, bis eine schöne, gebundene Masse entsteht. Gießen Sie eventuell austretende Flüssigkeit ab. Abkühlen lassen. Die Füllung mit den Pasta-Blättern umwickeln und zu 32 Cannelloni fest zusammenrollen.

**Servieren:** Cannelloni auf Tellern anrichten und einige Tomatenkompott-Quenelles daneben anrichten. Vinaigrette um das Gericht tröpfeln und mit geriebenem Parmesan und Baby-Spinatblättern garnieren.



















**Für 12 Portionen**  
**Zubereitung: 1 Stunde**  
**Kochen: 20 Minuten**  
**Servieren: 15 Minuten**

**Anchovis-Aioli:**  
**190 g Anchovis aus der Dose „Serie Oro“, abgetropft (Öl aufbewahren)**  
**1 Knoblauchzehe**  
**200 g Eigelb (etwa 10)**  
**60 g lauwarmes Wasser**  
**20 g Cabernet-Sauvignon-Essig**  
**10 g Salz**  
**1 l Maiskeimöl**

**Tempura:**  
**810 g Mehl**  
**15 g Zucker**  
**10 g Salz**  
**38 g frische Hefe**  
**1,075 kg Wasser**  
**1,5 kg frische Anchovis oder sehr kleine Sardinen**  
**Pflanzliches Öl, zum Frittieren**  
**Geriebene Limettenschale**  
**Fleur de sel und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer**  
**Barba di frate (Mönchsbart), Seegras oder Queller zum Garnieren**

## TEMPURA MIT KLEINEN FISCHEN UND ANCHOVIS-AIOLI

**Aioli:** Anchovis und Knoblauch in der Rührschüssel mit dem feinen Mahlwerk auf Stufe 4 pürieren. Eigelb, Wasser, Essig und Salz mit dem Schneebesen auf Stufe 6 untermischen. Nach und nach Anchovisöl und Maiskeimöl wie bei einer Mayonnaise zugießen. Mit ein wenig Pfeffer würzen und über Nacht ruhen lassen. Das Aioli am nächsten Tag durch ein feines Sieb drücken.

**Tempura-Teig:** Mehl, Zucker und Salz in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl vermischen. Auf Stufe 2 beginnen, dann auf Stufe 4 hochschalten. Hefe in Wasser auflösen. Zu den Trockenzutaten geben und zwei Minuten auf Stufe 4 rühren. Dann 20 Minuten gehen lassen. Ein letztes Mal vor dem Abkühlen umrühren. Der Teig sollte immer gekühlt sein, solange Sie mit ihm arbeiten. Je kälter er ist, desto stärker ist der Soufflé-Effekt.

**Tempura:** Köpfe und Bauchinhalt der Anchovis entfernen, unter kaltem, strömendem Wasser gut abspülen und auf einem trockenen Geschirrtuch trocknen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sorgfältig trocken tupfen und durch den gekühlten Tempura-Teig ziehen. In pflanzlichem Öl bei 170°C frittieren. Mit Limettenschale, Fleur de sel und Pfeffer würzen. Mit der Gemüse garnierung Ihrer Wahl garnieren und mit dem Anchovis-Aioli servieren.

















**Ergibt etwa 36 Brötchen**  
**Zubereitung: 15 Minuten**  
**Kochen: 3 Stunden**

**Brot:**  
**1,220 kg weißes Biobrotmehl**  
**(vorzugsweise von einer alten**  
**Getreidesorte)**  
**760 g Wasser (20°C)**  
**14 g frische Hefe**  
**30 g Salz**

## BRÖTCHEN-VIERERLEI

Alle Zutaten genau abwiegen. Mehl in die Rührschüssel geben. Die Hefe in Wasser auflösen und auch in die Rührschüssel geben. Alles etwa 10 Minuten auf Stufe 1 mit dem Knethaken verkneten. Wichtig ist, dass der Teig nicht zu lange und nicht zu stark geschlagen wird. Etwa zwei Minuten vor Schluss Salz zufügen. Der Teig sollte jetzt glatt und elastisch sein und eine Temperatur von 25°C oder 26°C haben. Teig mit einem Geschirrtuch abdecken, damit er nicht abkühlt. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig mit dem Knethaken auf Stufe 1 erneut kneten, damit die Luft entweicht. Den Teig wieder abdecken und weitere 30 Minuten ruhen lassen. Danach erneut die Luft aus dem Teig schlagen. Zum Schluss den Teig erneut abdecken und 140 Minuten gehen lassen. Der Teig sollte an einem warmen Ort (25°C) aufgehen, damit er nicht abkühlt und austrocknet.

Danach den Teig in vier Portionen zu je 500 g aufteilen und jeweils gemäß den folgenden Anweisungen weiterverarbeiten. Es ist sehr wichtig, den Teig vorsichtig zu behandeln, damit nicht alle Luft aus dem Teig entweicht. Die Teigportionen in kleine Stücke teilen und daraus Brötchen formen. Mit der Naht nach oben in ein leicht bemehltes Geschirrtuch legen und 30-40 Minuten aufgehen lassen. Danach mit der Naht nach unten auf ein Backbleck legen und oben einschneiden. Den Steinofen auf 240°C mit wenig Dampf vorheizen. Die Brötchen in den Ofen schieben und die Temperatur auf 220°C drosseln. 15-20 Minuten backen. Die Brötchen nach dem Backen auf einem Gitter abkühlen lassen.

### Zwiebel und Speck

100 g geräucherter Schinkenspeck, fein gehackt  
75 g Zwiebel, gewürfelt

Zwiebel und Speck in der Pfanne anbraten. Gut abtropfen und abkühlen lassen. 60 g abwiegen und in den Teig einarbeiten. Den Teig in Portionen zu je 65 g teilen.

### Seetang

10 g getrockneter Seetang in Pulverform (erhältlich im Reformhaus)

Das Seetangpulver in den Brotteig einarbeiten und dann in 50-g-Portionen zerteilen.

### Naturell

Den Teig in Portionen zu je 50 g teilen.

### Mohn

Den Teig in Portionen zu je 50 g teilen. Die Teigbälle mit der Oberseite nach unten durch Mohnsamen rollen.









**Für 24 Portionen**  
**Zubereitung: 2 Stunden**  
**Kochen: 30 Minuten**  
**Servieren: 30 Minuten**

**Harissa:**

**75 g frische rote Chilischoten, ohne Samen**  
**2 Zwiebeln**  
**3 Knoblauchzehen**  
**1 TL Kreuzkümmel**  
**1 TL Koriandersamen**  
**½ TL Kümmel**  
**1 TL Salz**  
**Olivenöl**  
**1 EL Tomatenmark**  
**4 EL Tomaten in Würfeln**

**Mayonnaise:**

**100 g Eigelb**  
**1 Ei**  
**2 EL Senf**  
**1,5 EL Essig**  
**1,1 l Sonnenblumen- oder Maiskeimöl**  
**Salz und frisch gemahlener, weißer Pfeffer**

**Spätzle:**

**1 kg Mehl**  
**14 g Salz**  
**300 g lauwarmes Wasser**  
**10 Eier**  
**80 g Tintenfischtinte**

**Tintenfisch:**

**24 x 80 g Tintenfisch, gesäubert und in dünne Ringe geschnitten**  
**2 Knoblauchzehen, zerdrückt**  
**Maiskeimöl**  
**1 l kräftige Hühnerbrühe**  
**2 EL geschlagene Sahne**  
**1 kleine Flasche Colatura di Alici (Anchovis-Essenz; wenn nicht verfügbar, durch Fischsauce ersetzen)**  
**Harissa (siehe oben)**  
**200 g Parmesan, gerieben**  
**2 Schalotten, fein gehackt**  
**½ Bund glatte Petersilie, gehackt**  
**Spritzer Zitronensaft**  
**2 Stück Bottarga (geräucherter und gepresster Roggen, erhältlich im italienischen Feinkosthandel)**  
**Geriebene Zitronenschale und junge Petersiliensprossen zum Garnieren**  
**Salz und Pfeffer**

## SPÄTZLE MIT TINTENFISCHRAGOUT UND HARISSA-MAYONNAISE

**Harissa:** Diese Paste ähnelt Sambal Oelek und hält sich in einem gut verschlossenen Behälter mehrere Wochen im Kühlschrank. Chilischoten, Zwiebeln und Knoblauch sorgfältig mischen. Gewürze und Salz zu einem feinen Pulver zermahlen. Die Kräuter und Gewürze in etwas Olivenöl weich dünsten, ohne Farbe anzunehmen oder am Boden haften zu bleiben. Tomatenmark und Tomatenwürfel zugeben und bei niedriger Hitze zu einer pikanten Paste einkochen lassen.

**Mayonnaise:** Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben. Eigelb, Ei, Senf, Essig und Gewürze in der Rührschüssel mit dem Rührbesen auf Stufe 6 mixen. Das Öl tropfenweise unter ständigem Rühren hinzugießen. Wenn die Mayonnaise dick genug ist, kurz vor dem Servieren Harissa nach Geschmack unterrühren.

**Spätzle:** Mehl, Salz und Wasser in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl auf Stufe 2 verkneten. Die Eier nacheinander auf Stufe 6 unterkneten. Zum Schluss die Tinte zugeben. Zwei Stunden kalt stellen. Den Teig über einem Topf mit kochendem Wasser durch ein Sieb drücken. Die Spätzle etwa zwei Minuten kochen, dann in Eiswasser gleiten lassen. Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

**Tintenfisch:** Tintenfisch mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Vier große Pfannen mit jeweils etwas Maiskeimöl stark erhitzen. Tintenfisch in kurzen Schüben knusprig braten. Den Inhalt der Pfannen in ein großes Sieb geben und schnell abkühlen lassen, sonst gart der Tintenfisch weiter und wird zäh. Die Pfannen mit Hühnerbrühe ablöschen. Kurz einkochen lassen. Dann alles in einen großen Topf geben. Spätzle und geschlagene Sahne zugeben. Mit Colatura, Pfeffer und ein wenig Harissa würzen. Die Sauce mit Parmesan binden.

Den Topf vom Herd nehmen, Tintenfisch, Schalotten und Petersilie hineingeben. Mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Mit dünn geschnittenem Bottarga, noch etwas Parmesan, geriebener Zitronenschale und Petersiliensprossen garnieren.





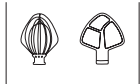






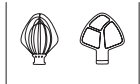






**Ergibt 4 Pasteten à 1,1 kg**  
**Zubereitung: Am Vortag 1 Stunde**  
**Kochen: 1 Stunde**

**1,2 kg Hasenschmorbraten (siehe unten)**  
**800 g Schweineleber**  
**900 g Schweinehalsspeck**  
**1,2 kg Schweinebauchfett (nur weiße Teile)**  
**100 g Rotwein**  
**50 g Cognac**  
**2 Eier**  
**2 Zwiebeln, fein gehackt**  
**40 g gehackte Pistazien**  
**2 Wacholderbeeren, feingemahlen**  
**16 g frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**  
**34 g Pökelsalz (Salz mit einem geringen Anteil Nitrit, das Verfärben verhindert)**  
**34 g Meersalz**  
**Butter zum Einfetten**  
**Schweinenetzfett (Crépinette) zum Auskleiden der Formen**



**2,5 kg Hasenschlegel**  
**Wacholderbeeren**  
**Lorbeerblätter**  
**Thymian**  
**Einige Rosmarinzweige**  
**1 Flasche Rotwein**  
**½ Flasche Portwein**  
**⅓ Flasche Cognac**  
**2 Zwiebeln, fein gehackt**  
**1 Knoblauchknolle, halbiert**  
**1 l Hühnerbrühe**  
**200 ml Hasenbouillon**  
**Pökelsalz (siehe oben) und schwarzer Pfeffer**

## HASENPASTETE

Das Fleisch des Hasenschmorbratens, die Schweineleber, Speck und Bauchfett in Stücke schneiden, die gut vom Fleischwolf verarbeitet werden können. Erst das ganze Fleisch auf Stufe 4 ins Mahlwerk geben. Dann mit den restlichen Zutaten – mit Ausnahme des Schweinenetzes – in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl auf Stufe 2 vermischen.

Vier Pasteten-Formen leicht mit ein wenig Butter einreiben, mit dem Schweinenetz auskleiden und die Hasenmasse hineingeben: in jede Form etwa 1,1 kg Fleisch füllen. Das Fleisch mit Schweinenetz abdecken und mit Deckel in ein Wasserbad stellen. Zwei Stunden im Ofen bei 140°C garen. Danach abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

## HASENSCHMORBRATEN

Hasenschlegel mit Pökelsalz und Pfeffer würzen. Alle anderen Zutaten mit Ausnahme der Hasen- und Hühnerbrühe dazugeben und vakuumiert über Nacht marinieren. Am nächsten Tag beide Brühen hinzugießen und die Hasenschlegel in der Marinade bei schwacher Hitze köcheln lassen. Dann die Schlegel entbeinen und das Fleisch für die Pastete verwenden.

























# 2 X PIZZA SERGIO



**Ergibt 35 Mini-Pizzen à 60 g**  
**Zubereitung: 20 Minuten**  
**Kochen: 50 Minuten**  
**Servieren: 20 Minuten**

**Grundrezept Pizzateig:**  
**24 g frische Hefe**  
**245 g lauwarme Milch**  
**1,5 kg '00'-Mehl (weiches Weizenmehl aus Italien)**  
**525 g Wasser**  
**45 g Salz**  
**22 g Zucker**

## 2 X PIZZA SERGIO

Hefe in der Milch auflösen. Dann die restlichen Zutaten hinzufügen. Mit dem Knethaken auf Stufe 1 in der Rührschüssel zu einem elastischen Teig verkneten. 30 Minuten ruhen lassen, dann zwei Minuten auf Stufe 1 kneten. Noch einmal wiederholen. Dann den Teig in 35 Portionen zu je 60 g teilen.







**1 Schöpflöffel Tomatenkompott (siehe Spinat-Hummer-Parmesan-Cannelloni mit Tomatenkompott (Seite 24))**  
**35 Scheiben Prosciutto**  
**500 g Gorgonzola**  
**150 g Parmesan, frisch gerieben**  
**Olivenöl**  
**500 g Rucola**

## **PIZZA MIT TOMATE, GORGONZOLA UND PROSCIUTTO – SO WIE'S SERGIO BEI ROMAGNA'S MAG**

Alle Teigportionen zu Mini-Pizzen ausrollen. Mit Tomatenkompott bedecken. Dann 10 Minuten gehen lassen. 6-7 Minuten bei 230°C und voller Belüftung backen. Die Pizzen nach dem Backen mit Prosciutto, Gorgonzola und etwas Parmesan belegen. Mit Olivenöl beträufeln und noch eine Minute im Ofen erhitzen. Die Pizzen mit Rucola bestreuen und servieren.







**1 Schöpflöffel Tomatenkompott (siehe Spinat-Hummer-Parmesan-Cannelloni mit Tomatenkompott (Seite 24))**  
**150 g Parmesan, frisch gerieben**  
**700 g Rindfleisch aus der Oberschale, in Carpaccio-Scheiben geschnitten**  
**1 Block Gänseleber, dünn geschnitten**  
**100 g schwarzer Trüffel, dünn geschnitten**  
**Olivenöl**  
**Fleur de sel und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer**  
**Junge Brunnenkressesprossen zum Garnieren**

## **PIZZA MIT CARPACCIO, SCHWARZEM TRÜFFEL UND GÄNSELEBER**

Alle Teigportionen zu Mini-Pizzen ausrollen. Mit Tomatenkompott bedecken und mit ein wenig Parmesan bestreuen. Dann 10 Minuten gehen lassen. 4-6 Minuten bei 230°C bei voller Belüftung backen. Die Pizzen aus dem Ofen nehmen und sofort mit Carpaccio, Gänseleber, schwarzem Trüffel und noch etwas Parmesan belegen. Mit Olivenöl, Fleur de sel und Pfeffer abrunden. Mit Brunnenkressesprossen garnieren.







**Ergibt 4 Brioches à 750 g**  
**Zubereitung: 15 Minuten**  
**Kochen: 1,5 Stunden**  
**Servieren: siehe nachfolgende Rezepte**

**1,140 kg naturbelassenes Mehl (z. B. Camp Rémy) oder feingemahlene Biomehl**  
**120 g Zucker**  
**855 g Eier (etwa 15)**  
**855 g weiche Butter, in Würfeln**  
**24 g Salz**  
**30 g frische Hefe**

## BRIOCHEs

Brioches: Mehl und Zucker in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl auf Stufe 2 vermischen. Eier und Hefe mit einem Handmixgerät verrühren. Zu den Trockenzutaten geben und 10 Minuten verkneten, bis der Teig glatt ist. Der Teig sollte stets eine Temperatur zwischen 24°C und 26°C haben. Butter zufügen und zu einem glatten, weichen und elastischen Teig verkneten. Kalt stellen. Der Teig muss kühl sein, um ihn verarbeiten zu können.

Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche in 4 Portionen à 750 g zerteilen und vier Brotformen mit Öl einfetten. Den Teig zu Kugeln formen und in die Formen legen. Mit feuchten Geschirrtüchern abdecken und etwa eine Stunde gehen lassen, oder bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Die Brioches 8 Minuten in einem Umluftofen bei 210°C (Lüftung Stärke 4, mit 10 % Dampf) backen. Dann die Brioches weitere 26 Minuten bei 170°C backen (ohne Dampf). Kurz in der Form abkühlen lassen. Dann auf ein Gitter stürzen.

Tipp: Wenn Sie den Teig in kleinere Portionen (z. B. 50 g) aufteilen, können Sie ihn so einfrieren. Die Brioches können dann vor dem Backen direkt auf Silikonmatten auftauen und aufgehen. So haben Sie frisch gebackene Mini-Brioches, wann immer Sie möchten.







**Ergibt mindestens 40 Portionen**

**2 Brioche**

**30 g geklärte Butter**

**6 EL Rohrzucker**

**Verschiedene Beeren der Saison:**

**Himbeeren, Brombeeren,**

**Heidelbeeren, Stachelbeeren,**

**schwarze Johannisbeeren**

**Winterportulak zum Garnieren**

**Zitrusjoghurt:**

**1 l Joghurt, abgetropft in einem**

**Musselintuch**

**60 g Zucker**

**250 g halbsteif geschlagene Sahne**

**Saft von 1 Zitrone**

**Abgeriebene Schale von ½ Zitrone**

**Abgeriebene Schale von ½ Limette**

## KARAMELL-BRIOCHE MIT BEEREN UND ZITRUSJOGHURT

Die Rinde der Brioche abschneiden und das Brot in Streifen schneiden. Die geklärte Butter zusammen mit dem Rohrzucker in einem Topf erhitzen. Das entstehende Karamell sollte hell sein. Die Briocestreifen darin auf allen Seiten goldbraun anbraten. Das Brot dabei schubweise hinzufügen, da es sonst nicht bräunt. Abkühlen lassen. Alle Zutaten für den Zitrusjoghurt in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl auf Stufe 1 verrühren. Die karamellisierten Briocestreifen mit Zitrusjoghurt und Beeren bedecken. Mit Winterportulak garnieren.







Ergibt etwa 16 Toasts

**1 Brioche**  
**Geklärte Butter**  
**1,5 kg Waldpilze**  
**Butter**  
**3 Bananenschalotten, fein gehackt**  
**2 Knoblauchzehen, fein gehackt**  
**3 EL halbsteif geschlagene Sahne**  
**1 kleine Dose Trüffeljus**  
**Frischer Zitronensaft nach Geschmack**  
**½ Bund glatte Petersilie, fein gehackt**  
**32 Scheiben Lardo di collonnata**  
**Salz und Pfeffer**

**Steinpilz-Baisers:**  
**400 g Steinpilzjus aus der Dose**  
**150 g Wasser**  
**50 g Trüffeljus aus der Dose**  
**190 g Eiweißpulver Desi meringue**  
**(erhältlich im Gastronomiegroßhandel)**  
**8 g Ovoneve-Albumin**  
**(gefriergetrocknetes Eiweißpulver,**  
**erhältlich im Gastronomiegroßhandel)**

**Garnierung:**  
**Geriebene Zitronenschale**  
**Schalotten in feinen Scheiben**  
**Mini-Senfkrresse**

## BRIOCHE-TOAST MIT GEBRATENEN WALDPILZEN UND LARDO DI COLLONNATA

Toast: Brioche in dicke Toastscheiben schneiden und in der Pfanne auf beiden Seiten in geklärter Butter anbraten. Oder mit geklärter Butter bestreichen und im Ofen bei 180°C goldbraun rösten. Die Waldpilze in Scheiben schneiden und in geklärter und normaler Butter zu gleichen Teilen anbraten. Schalotten und Knoblauch zugeben und weiterdünsten. Wenn die Pilze fertig gegart sind, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Sahne und Trüffeljus zugeben, bis ein schönes Ragout entsteht. Mit einem Spritzer Zitronensaft und der gehackten Petersilie abrunden.

Steinpilz-Baisers: Alle Zutaten vermischen und dann mit einem Handmixgerät verrühren. Mit dem Schneebesen auf Stufe 6 mixen, bis die Masse ganz hell ist. Dies kann bis zu 30 Minuten dauern. Mit der Spritztülle auf Silikonmatten spritzen und 2 Stunden bei 90°C im Ofen trocknen lassen.

Servieren: Auf jeden heißen Toast zwei Scheiben Lardo legen und dann die Pilze und je zwei Steinpilz-Baisers. Mit geriebener Zitronenschale, Schalotten und Senfkresse garnieren.

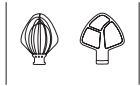












**Ergibt mindestens 20 Gläser**  
**Zubereitung: 20 Minuten**  
**Kochen: 1 Stunde**  
**Servieren: 30 Minuten**

**Heidelbeergelee:**  
**1 l Heidelbeerpüree, 10 % gesüßt**  
**250 g Zucker**  
**7 g Agar-Agar**  
**1 x 3,5 g Gelatineblatt, in kaltem Wasser eingeweicht und ganz ausgedrückt**

**Sternanis-Sabayon:**  
**525 g Schlagsahne**  
**200 g Eigelb (etwa 10)**  
**185 g Zucker**  
**285 g süßer Weißwein**  
**1 Vanilleschote, aufgeschlitzt und ausgekratzt**  
**0,5 g gemahlener Sternanis**

**Gin-Tonic-Granita:**  
**1 kg Tonic**  
**250 g Zucker**  
**400 g Gin**  
**300 g frischer Zitronensaft**

## **KALTES STERNANIS-SABAYON MIT GIN-TONIC-GRANITA UND HEIDELBERGEELE**

Gelee: Heidelbeerpüree, Zucker und Agar-Agar zum Kochen bringen. Gut umrühren und dann die Gelatine darin auflösen. 1 cm hoch in eine niedrige Form gießen oder 20 Gläser füllen (mindestens 40 g Gelee pro Glas verwenden).

Sabayon: Die Sahne in der Rührschüssel mit dem Rührbesen auf Stufe 4 halbsteif schlagen. Eigelb, Zucker und Weißwein im Wasserbad mixen und dann zu einem schaumigen Sabayon schlagen. Das Gemisch in die Rührschüssel gießen, sobald das Sabayon eine schöne dicke Spur hinterlässt. Vanille und Sternanis untermischen. Mit dem Rührbesen auf Stufe 1 rühren, bis das Sabayon kalt ist. Zum Schluss die halb feste Schlagsahne mit dem flachen Quirl auf Stufe 1 unterheben. Auf das Heidelbeergelee in den Gläsern löffeln und im Kühlschrank fest werden lassen.

Granita: Aus 250 g Tonic und dem Zucker einen Sirup herstellen. In die Rührschüssel geben und die restlichen Zutaten mit dem flachen Quirl auf Stufe 2 zwei Minuten lang unterziehen. In einer niedrigen Form einfrieren. Die Masse regelmäßig mit einer Gabel umrühren, damit große Eiskristalle entstehen. Die Gläser mit einem Löffel Granita garnieren und servieren.









**Ergibt 35 Dacquoises**  
**Zubereitung: 30 Minuten**  
**Kochen: 30 Minuten**  
**Servieren: 20 Minuten**

**Kokoscreme (diese Menge ergibt mehr als Sie benötigen; den Rest können Sie einfrieren):**

**663 g Kokosmilch**  
**21 g Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht und ganz ausgedrückt**  
**320 g Eigelb (etwa 16)**  
**239 g Zucker**  
**663 g gekühlte Crème double**

**Dacquoise:**

**150 g gemahlene Mandeln**  
**50 g Mehl**  
**300 g Puderzucker**  
**160 g Kokosraspel**  
**500 g Eiweiß (etwa 13)**  
**200 g Zucker**

**Ananas:**

**2 reife, süße Ananas, geschält**  
**2 EL fein geschnittene Minze**  
**2 EL fein geschnittenes Basilikum**  
**½ EL fein geschnittener Estragon**

**Kokosnuss-Chips:**

**400 g Kokosmilch**  
**100 g Isomalt (erhältlich im Gastronomiegroßhandel)**  
**80 g sehr feiner Zucker**  
**20 g Glucose**  
**2 g Xantana (erhältlich im Gastronomiegroßhandel)**

**Garnierung:**

**junge Basilikumsprossen**

## KOKOS-DACQUOISE MIT KOKOSCREME UND ANANAS

**Kokoscreme:** Kokosmilch aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und Gelatine zufügen. Rühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Eigelb und Zucker in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 6 schlagen. Die heiße Kokosmilch zu der Eigelbmasse gießen. Auf Stufe 4 mixen. Nach zwei Minuten die Crème double hineinrühren und noch zwei Minuten auf Stufe 4 weiterrühren. Diese Mischung auf Eis abkühlen lassen, bis sie halbfest ist. Dann umrühren, bis die Masse glatt ist, und in 35 kleine Gläser oder Formen löffeln. Kalt stellen, bis die Masse ganz fest ist.

**Dacquoise:** Gemahlene Mandeln, Mehl, Kokosraspel und Puderzucker vermischen. Eiweiß in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 6 steif schlagen. Zucker zugeben und rühren, bis die Masse dick wird. Dann nach und nach die Trockenzutaten mit dem flachen Quirl auf Stufe 2 hineingeben. Mit der Spritztülle den Teig in schönen runden Formen aufspritzen. Bei 170°C 8-12 Minuten backen. Noch warm mit einem runden Metallschneider ausschneiden, damit Sie perfekte, runde Dacquoises erhalten.

**Ananas:** Ananas fein würfeln und mit den Kräutern vermischen.

**Kokosnuss-Chips:** Alle Zutaten mit Ausnahme von Xantana mischen, bis sie sich auflösen. Mit einem Handmixer Xantana untermischen und über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag die Masse dünn auf eine Silikonmatte streichen und bei 120°C 30 Minuten backen.

**Servieren:** Kokoscreme aus der Form nehmen und auf den Dacquoises anrichten. Mithilfe eines Metallrings Ananassalat neben der Kokoscreme anrichten. Mit Kokos-Chips und Basilikumsprossen garnieren.







**Ergibt 36 Chiboust-Törtchen à 90 g**  
**Zubereitung: 30 Minuten**  
**Kochen: 50 Minuten**  
**Servieren: 40 Minuten**

**Chiboust:**  
**200 g Eigelb (etwa 10)**  
**275 g Zucker**  
**300 g Maracuja-Coulis**  
**5 x 3,5 g Gelatineblätter, in kaltem Wasser eingeweicht und ganz ausgedrückt**  
**150 g frischer Zitronensaft**  
**350 g Eiweiß (etwa 9)**  
**200 g halbsteif geschlagene Sahne**

**Tuiles:**  
**400 g Eiweiß (etwa 10)**  
**200 g Mehl**  
**400 g dunkler Roh-Rohrzucker**  
**400 g Butter**

**Mascarpone:**  
**1 x 3,5 g Gelatineblatt, in kaltem Wasser eingeweicht und ganz ausgedrückt**  
**450 g Mango-Maracuja-Coulis**  
**1 kg Mascarpone**  
**90 g Puderzucker**  
**35 g frischer Zitronensaft**  
**Abgeriebene Schale von ¼ Kaffirlimette**

**Mango-Chips:**  
**300 g Mango-Coulis**  
**50 g Isomalt (erhältlich im Gastronomiegroßhandel)**  
**40 g sehr feiner Zucker**  
**10 g Glucose**

**Garnierung:**  
**Tropischer Früchte-Coulis**  
**Atsinakresse**

## MARACUJA-CHIBOUST MIT MANGO-LIMETTEN-MASCARPONE

**Chiboust:** Eigelb und 75 g Zucker in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 4 verrühren, bis die Masse hell und dick ist. 100 g Maracuja-Coulis erhitzen. Darin die Gelatine auflösen und danach den Coulis-Rest und den Zitronensaft unterrühren. Die Eigelbmasse unterheben. Eiweiß steif schlagen. Zusammen mit den restlichen 200 g Zucker in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 6 dicker werden lassen. Mit dem flachen Quirl auf Stufe 2 die Eigelbmasse vorsichtig unterheben. Zum Schluss die halbsteif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. In zylindrische Formen geben und einfrieren.

**Tipp:** Erst einen Teil der Eiermasse in die Creme rühren, um sicherzustellen, dass sich keine Klümpchen im Mousse befinden.

**Tuiles:** Eiweiß in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 2 leicht schlagen. Mehl und Zucker vermischen und dann auf Stufe 2 unter das Eiweiß mischen. Butter zergehen lassen, zum Kochen bringen und auf 80°C abkühlen lassen. Die Rührschüssel mit dem Ausgussschutz abdecken und die geschmolzene Butter tropfenweise auf Stufe 6 in den Teig tröpfeln lassen. Für weitere zwei Minuten auf Stufe 2 rühren. Den Teig kühl stellen, bis er fest ist. Sie können den Teig auch zur späteren Verwendung einfrieren.

Den Teig mit einem Palettenmesser dünn auf eine Silikonmatte nach dem Muster Ihrer Wahl aufstreichen. Etwa zwei Minuten bei 170°C backen, bis sich der Teig trocken anfühlt. In Formen schneiden und vier weitere Minuten backen.

**Mascarpone:** Die Gelatine im Coulis auflösen. Dann alle Zutaten in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl auf Stufe 4 verrühren.

**Mango-Chips:** Alle Zutaten auflösen und über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag die Mischung dünn auf eine Silikonmatte streichen und im Ofen bei 120°C 35 Minuten backen.

**Servieren:** Chiboust-Mousse aus der Form nehmen und auf Tellern anrichten. Mit der Spritztülle Mascarponehäufchen und Coulis-Kleckse in verschiedenen Größen neben die Chiboust-Törtchen spritzen. Mit den Tuiles, den Mango-Chips und der Atsinakresse garnieren.







**Für 14 Portionen**  
**Zubereitung: 1 Stunde**  
**Kochen: 15 Minuten**  
**Servieren: 5 Minuten**

**Savoiardi-Kekse (diese Menge ergibt etwa 70 Kekse mit einem Durchmesser von 5 cm):**

**450 g Eigelb (etwa 23)**  
**390 g Zucker**  
**190 g Mehl**  
**180 g Speisestärke**  
**1 Vanilleschote, aufgeschlitzt und ausgekratzt**  
**360 g Eiweiß (etwa 9)**

**Thai-Sirup:**

**570 g Zucker**  
**615 g Wasser**  
**750 g frischer Zitronensaft**  
**2 Stängel Zitronengras**  
**5 cm Ingwer**  
**12 Kaffirlimettenblätter**  
**½ rote Chilischote, ohne Samen**

**Exotisches Gelee:**

**275 g Thai-Sirup (siehe oben)**  
**150 g Ingwerpüree (erhältlich im Gastronomiegroßhandel)**  
**1,5 x 3,5 g Gelatineblatt**

**Maracuja-Baisers:**

**150 g Eiweiß**  
**50 g Puderzucker**  
**9 g Zitronensäure**  
**125 g Maracuja-Coulis**  
**250 g Zucker**  
**125 g Wasser**

**Tiramisù:**

**6 Eigelb**  
**250 g Palmzucker, fein gemahlen**  
**60 g Puderzucker**  
**1 l Mascarpone**  
**150 g stark eingekochter Kaffee**  
**200 g geschlagene Sahne**

**Garnierung:**

**Abgeriebene Schale von 1 Limette**  
**Limettenkresse**  
**Getrocknete Maracuja (erhältlich im Gastronomiegroßhandel)**

## THAI-TIRAMISU

**Savoiardi:** Eigelb und Zucker so lange mit dem Schneebesen auf Stufe 6 schlagen, bis die Masse hell und dick ist. Mehl, Stärke und Vanille mit dem flachen Quirl auf Stufe 2 unterrühren. Zum Schluss Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Mit der Spritztülle Kringel auf Silikonmatten spritzen und fünf Minuten bei 200°C im Ofen backen. Danach für eine Stunde bei 90°C trocknen lassen.

**Sirup:** Alle Zutaten aufkochen und eine Stunde ziehen lassen. Danach den Sirup abseihen. Für das Gelee und zum Einweichen der Savoiardi-Kekse verwenden.

**Exotisches Gelee:** Aus allen Zutaten ein Gelee zubereiten. Abkühlen lassen und im Kühlschrank fest werden lassen. Mit einem kleinen Löffel kleine, kieselartige Formen kreieren.

**Maracuja-Baisers:** Nehmen Sie hierfür das Rezept für Zitrusbaisers (siehe Seite 104). Die Masse zu dünnen Kreisen austreichen und im Ofen bei 90°C zwei Stunden trocknen lassen.

**Tiramisù:** Eigelb, Palmzucker und Puderzucker so lange mit dem Schneebesen auf Stufe 4 schlagen, bis die Masse hell und dick ist. Mascarpone mit dem flachen Quirl auf Stufe 4 unterziehen, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Kaffee dazu gießen und dann die geschlagene Sahne unterheben. Abwechselnd einen in Sirup eingeweichten Keks und Tiramisù-Creme aufeinander schichten. Mit einem Savoiardi-Keks abschließen und etwas exotisches Gelee auf dem Keks anrichten. Mit Maracuja-Baisers, Limettenschale, Limettenkresse und getrockneter Maracuja garnieren.









**Ergibt 2 Kuchen**  
**Zubereitung: 20 Minuten**  
**Kochen: 50 Minuten**

**Gewürzöl:**  
**2 kleine rote Chilischoten**  
**1 Stängel Zitronengras**  
**4 Kaffirlimettenblätter**  
**400 g Olivenöl**

**Limquat-Mousseline:**  
**150 ml Limquatsaft**  
**150 ml Limettensaft**  
**220 g Zucker**  
**150 g Butter**  
**6 Eier**

**Kuchen:**  
**416 g Mehl**  
**4 g gemahlener Zimt**  
**10 g Matcha (gemahlener Grüntee aus Japan)**  
**1,5 g Backpulver**  
**4,5 g Backnatron**  
**6 g Salz**  
**460 g Zucker**  
**50 g Kokosraspel**  
**Abgeriebene Schale von 2 Limetten**  
**2 cm x 2 cm frischer Ingwer, fein gerieben**  
**310 g Gewürzöl (siehe oben)**  
**325 g Kokosmilch**  
**170 g Eier**  
**Koriandersprossen zum Garnieren**

## GEWÜRZKUCHEN

**Gewürzöl:** Die ersten drei Zutaten hacken, in das Olivenöl geben und auf 50°C erhitzen. Zwei Stunden ziehen lassen und dann abseihen.

**Limquat-Mousseline:** Die Zitrussäfte zusammen mit Zucker und Butter erhitzen, bis alles geschmolzen ist. Vom Herd nehmen und die Eier hineinrühren. Wieder auf den Herd stellen und die Masse unter ständigem Rühren bei mäßiger Hitze vorsichtig eindicken lassen, bis eine glatte Mousseline-Sauce entsteht. Abkühlen lassen, dann verrühren.

**Kuchen:** Die ersten zehn Zutaten in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl auf Stufe 6 verrühren. Dann das Gewürzöl und die Kokosmilch unterrühren. Die Eier nacheinander unterschlagen. Zwei Backformen großzügig einfetten und mit Backpapier auslegen. In jede Backform 800 g Teig einfüllen. 15 Minuten bei 200°C bei voller Belüftung backen. Prüfen Sie, ob sich die Kuchen in der Mitte elastisch anfühlen. Wenn nicht, weitere fünf Minuten backen. Mit der Limquat-Mousseline servieren und mit Koriandersprossen garnieren.









































**Für 40 Portionen**  
**Zubereitung: 30 Minuten**  
**Kochen: 1 Stunde**  
**Servieren: 20 Minuten**

**Schokokuchen:**  
**315 g weiche Butter**  
**315 g Puderzucker**  
**415 g gemahlene Mandeln**  
**65 g Kakaopulver**  
**6 g Backpulver**  
**6 g Backnatron**  
**10 Eier**

**Zimteiscreme:**  
**200 g Eigelb (etwa 10)**  
**333 g Zucker**  
**5 g gemahlener Zimt**  
**7 g Stabilisator für Eiscreme (erhältlich im Gastronomiegroßhandel)**  
**1 l Milch**  
**1 Vanilleschote**  
**1 l Crème double**

**Crumble:**  
**1 kg weiche Butter**  
**1 kg Mehl**  
**1 kg Zucker**  
**750 g gemahlene Mandeln**  
**Goldpuder, z. B. von Sosa**  
**10 reife Comice-Birnen, geschält und in runde Scheiben geschnitten**

**Garnierung:**  
**Atsinakresse**

## SCHOKOKUCHEN MIT ZIMTEISCREME UND BIRNEN-CRUMBLE

Schokokuchen: Butter in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl auf Stufe 4 cremig rühren. Puderzucker, gemahlene Mandeln, Kakaopulver, Backpulver und Backnatron in einer großen Schüssel vermischen und dann zur Butter geben. Die Rührschüssel mit dem Ausgusschutz abdecken und die Eier nacheinander auf Stufe 8 hineingeben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Gastronorm-Blech (professionelles Backblech) geben. 8 bis 10 Minuten im Kombi-Ofen bei 200°C bei voller Belüftung backen. Abkühlen lassen und danach in 80 gleich große Stücke schneiden.

Zimteiscreme: Eigelb, Zucker, Zimt und Stabilisator in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 4 verrühren. Die Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote abkochen, Schote entnehmen und dann in die Rührschüssel geben. Auf Stufe 2 in die Eiermasse rühren. Wenn alles gut vermischt ist, die gekühlte Crème double hinzugeben und eine weitere Minute rühren. Abkühlen lassen und in eine Eismaschine geben und einschalten.

Crumble: Butter in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl auf Stufe 4 schlagen, bis sie cremig ist. Mehl, Zucker und gemahlene Mandeln in einer anderen Schüssel vermischen und auf Stufe 2 unter die Butter mischen, bis eine krümelige Masse entsteht. Mit Goldpuder vermischen und die Hälfte der Masse zur späteren Verwendung einfrieren.

Tipp: Den Teig durch ein grobes Sieb oder eine Reibe (mit großen Löchern, damit Sie eine krümelige Mischung erhalten) drücken.

Den Teig auf Silikonmatten verkrümeln und drei Stunden an einem warmen, trockenen Ort trocknen lassen. Dann bei 170°C backen und dabei regelmäßig umrühren, damit die Streusel eine schöne goldbraune Farbe annehmen.

Servieren: Die Schokoladenkuchenstücke auf einem Servierteller anrichten und auf jedem Stück eine Zimteis-Quenelle legen. Mit je zwei Birnenscheiben garnieren und mit Streuseln und Atsinakresse bestreuen.







**Ergibt mindestens 30 Sablés**

**Zubereitung: 30 Minuten**

**Kochen: 1,5 Stunden**

**Servieren: 40 Minuten**

**Sablés (diese Menge ergibt mehr als Sie benötigen; den Rest können Sie ausrollen und einfrieren):**

**940 g weiche Butter**

**975 g Mehl**

**2 g Salz**

**100 g Zitronat**

**525 g Broyage (gemahlene Mandeln und Zucker in gleichen Teilen)**

**450 g Puderzucker**

**3 Eier**

**Marzipan:**

**375 g gemahlene Mandeln, leicht geröstet**

**375 g Puderzucker**

**40 g Eiweiß**

**30 g Beurre noisette, zerlassen**

**Ein großzügiger Schuss hochwertiger Calvados**

**Apfelkompott:**

**8 Äpfel (Pink Lady)**

**30 g Butter**

**Zucker**

**½ Vanilleschote**

**30 g Calvados**

**30 g Wasser**

**6 frische Blätter Zitronenverbena**

**Frischer Zitronensaft**

**Karamellcreme:**

**1 kg Mascarpone**

**200 g flüssige Karamellsauce**

**100 g Milch**

**40 g Puderzucker**

**40 g Dulce de leche in Pulverform**

**(erhältlich im Gastronomiegroßhandel)**

**Garnierung:**

**Limettenkresse**

## SABLÉS MIT APFELKOMPOTT UND MARZIPAN

Sablés: Butter in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl auf Stufe 4 cremig rühren. Mehl, Salz, Zitronat, Broyage und Puderzucker auf Stufe 6 unterrühren. Dann nacheinander die Eier hinzufügen.

Den Teig zwischen zwei Schichten Backpapier 8 mm dick ausrollen. Dann im Gefrierfach/-schrank fest werden lassen. An einem kühlen Ort auf Silikonmatten legen und über Nacht ruhen lassen. Dadurch verformen sich die Sablés nicht.

Marzipan: Mandeln in einer Getreidemühle feinmahlen. Mit den restlichen Zutaten vermischen und in der Rührschüssel mit dem Knethaken auf Stufe 2 zu einer sehr festen Teigkugel verkneten. Dann zwischen zwei Schichten Backpapier 5 mm dick ausrollen. Was Sie jetzt an Teig brauchen, kann kurz eingefroren und dann weiterverarbeitet werden. Was Sie nicht brauchen, kann weiter im Gefrierfach/-schrank bleiben.

Die Sablés mit einem runden Ausstecher ausstechen. Dann das Marzipan mit einem kleineren Ausstecher ausstechen. Beide Kreise aufeinanderlegen und bei 170°C 7-9 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und noch einmal mit dem größten Ausstecher ausstechen, da der Sablé-Teig dazu neigt, sich beim Backen zu verformen.

Apfelkompott: 7 Äpfel schälen und würfeln (1 cm x 1 cm). Die Apfelwürfel in 30 g Butter weich dünsten. Eine gute Prise Zucker zufügen, je nach Süße der Äpfel. Die aufgeschlitzte Vanilleschote, Wasser, Calvados und Zitronenverbena zufügen. Bei niedriger Hitze zu einem weichen Kompott kochen. Die Äpfel sollten schön karamellisieren. Äpfel der Sorte Pink Lady kochen nicht zu Mus, sondern behalten ihre Form.

Den letzten Apfel in dünne Scheiben schneiden und für jedes Törtchen einen Kreis ausschneiden, mit demselben Durchmesser wie die Törtchen.

Karamellcreme: Alle Zutaten in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl auf Stufe 2 vermischen.

Servieren: Apfelkompott auf den Marzipan-Sablés mithilfe eines Metallrings anrichten. Mit einer Apfelscheibe abschließen und mit Karamellcreme und Limettenkresse garnieren.







**Ergibt 24 Törtchen à 5 cm**  
**Zubereitung: 40 Minuten**  
**Kochen: 1 Stunde**  
**Servieren: 15 Minuten**

**Frangipane:**  
**1 kg weiche Butter**  
**200 g Mandelpaste**  
**800 g gemahlene Mandeln**  
**600 g Zucker**  
**800 g Eier (etwa 14)**

**Feigenkompott:**  
**40 Feigen**  
**180 ml frischer Zitronensaft**  
**300 ml Portwein**  
**200 g Zucker**  
**Saft von 1 Orange**

**Spekulatiuscreme:**  
**400 g Spekulatiuspaste**  
**100 g Eigelb**  
**200 g gekühlte Crème double**  
**100 g Milch**

**Garnierung:**  
**24 getrocknete Kirschen**  
**Apfelblüte**  
**Essbares Goldblatt**

## MANDELFRANGIPANE MIT FEIGENKOMPOTT UND SPEKULATIUSCREME

Frangipane: Butter und Mandelpaste in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl auf Stufe 4 verrühren. Die gemahlene Mandeln und den Zucker vermischen und auf Stufe 1 unterrühren. Nach zwei Minuten Rühren die Eier nacheinander auf Stufe 6 hineinrühren.

Den Frangipane-Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Backform 15 bis 20 Minuten bei 200°C bei voller Belüftung backen. Prüfen Sie wie bei einem Kuchen, ob sich der Frangipane-Teig weich anfühlt. Nach dem Abkühlen ganz nach Wunsch in Stücke oder Formen schneiden.

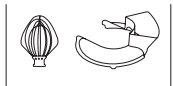
Feigenkompott: Feigen auslöffeln und das Fruchtfleisch in einem Topf bei mittlerer Hitze zusammen mit allen anderen Zutaten erhitzen. Aufkochen lassen und dann den Herd herunterschalten. Köcheln lassen, bis alles ganz weich gekocht ist. Pürieren und wieder in den Topf geben. Wenn die gesamte Flüssigkeit verdampft ist, die Mischung in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 8 zu einem Kompott schlagen.

Spekulatiuscreme: Die Spekulatiuspaste und das Eigelb in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 4 verrühren. Dann nach und nach die Crème double und die Milch auf Stufe 2 unterziehen.

Servieren: Etwas Spekulatiuscreme für jedes Frangipane-Törtchen auf einen Servierteller streichen und die Törtchen daraufsetzen. Jeweils mit etwas extra Spekulatiuscreme, einer getrockneten Kirsche, Apfelblüte und Goldblatt garnieren.







**Für 16 Portionen**  
**Zubereitung: 30 Minuten**  
**Kochen: 1 Stunde**  
**Servieren: 20 Minuten**

**Schokomousse (diese Menge reicht für 48 Portionen; frieren Sie den Rest zur späteren Verwendung ein):**

**8 grob gehackte Tonkabohnen**  
**1,350 kg Crème double**  
**270 g Eigelb (etwa 14)**  
**6 Eier**  
**150 g Zucker**  
**750 g Schokolade (70 % Kakaoanteil), geschmolzen**  
**Velours-Schokolade (eine Mischung aus geschmolzener Schokolade und geschmolzener Kakaobutter) als Spray**

**Sirup:**  
**180 g Zucker**  
**90 g Wasser**

**Kaffee-Sabayon:**  
**250 g Crème double**  
**100 g sehr starker Espresso**  
**25 g Weißwein**  
**25 g Wasser**  
**100 g Eigelb**  
**100 g Zucker**  
**1 x 3,5 g Gelatineblatt, in kaltem Wasser eingeweicht und ganz ausgedrückt**

**Karamellschokolade:**  
**250 g Zucker**  
**80 g Glucose**  
**80 g Wasser**  
**85 g Schokolade (70 % Kakaoanteil), geschmolzen**

## SCHOKOMOUSSE MIT TONKABOHNE, KAFFEE-SABAYON UND KARAMELLSCHOKOLADE

**Mousse:** Tonkabohnen in einer Pfanne ohne Fett rösten, zur Crème double geben und 1,5 Stunden bei 50°C erhitzen. Die Crème in einem Eisbad abkühlen lassen, abseihen und in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 5 halbsteif schlagen. In eine andere Schüssel geben. Eigelb, Eier und 150 g Zucker in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 5 verrühren.

**Sirup:** Aus Zucker und Wasser einen Sirup herstellen und auf 121°C erhitzen. In die Rührschüssel geben und diese mit dem Ausgusschutz abdecken. Auf Stufe 4 herunterschalten und fünf Minuteniterrühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Nach und nach die geschmolzene Schokolade hinzufügen und schließlich die Tonkabohnencreme unterheben. Das Schokomousse in Formen löffeln und im Gefrierfach/-schrank fest werden lassen. Vor dem Servieren aus der Form nehmen und mit der Velours-Schokolade besprühen.

**Sabayon:** Die Crème in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 6 halbsteif schlagen. Kalten Kaffee, Weißwein, Wasser und Eigelb mit dem Zucker verrühren. Im Wasserbad schlagen, bis das Sabayon schaumig ist. Es ist fertig, wenn der Schneebesen eine dicke Spur in der Masse hinterlässt und die Eiermischung warm ist. Das Sabayon in die Rührschüssel gießen, die Gelatine hinzufügen und mit dem Rührbesen auf Stufe 1 rühren, bis das Ganze erkaltet ist. Dann auf Stufe 1 die halbsteif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Kalt stellen.

**Karamellschokolade:** Aus Zucker, Glucose und Wasser ein helles Karamell herstellen. Vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen und dann die geschmolzene Schokolade hineinrühren. Dünn zwischen zwei Silikonmatten ausrollen und danach in Stücke brechen.

**Servieren:** Das Schokomousse auf einem Servierteller anrichten und einige Karamellschokosplitter senkrecht gegen das Mousse „lehnen“. Mit einem Klecks Sabayon garnieren.



















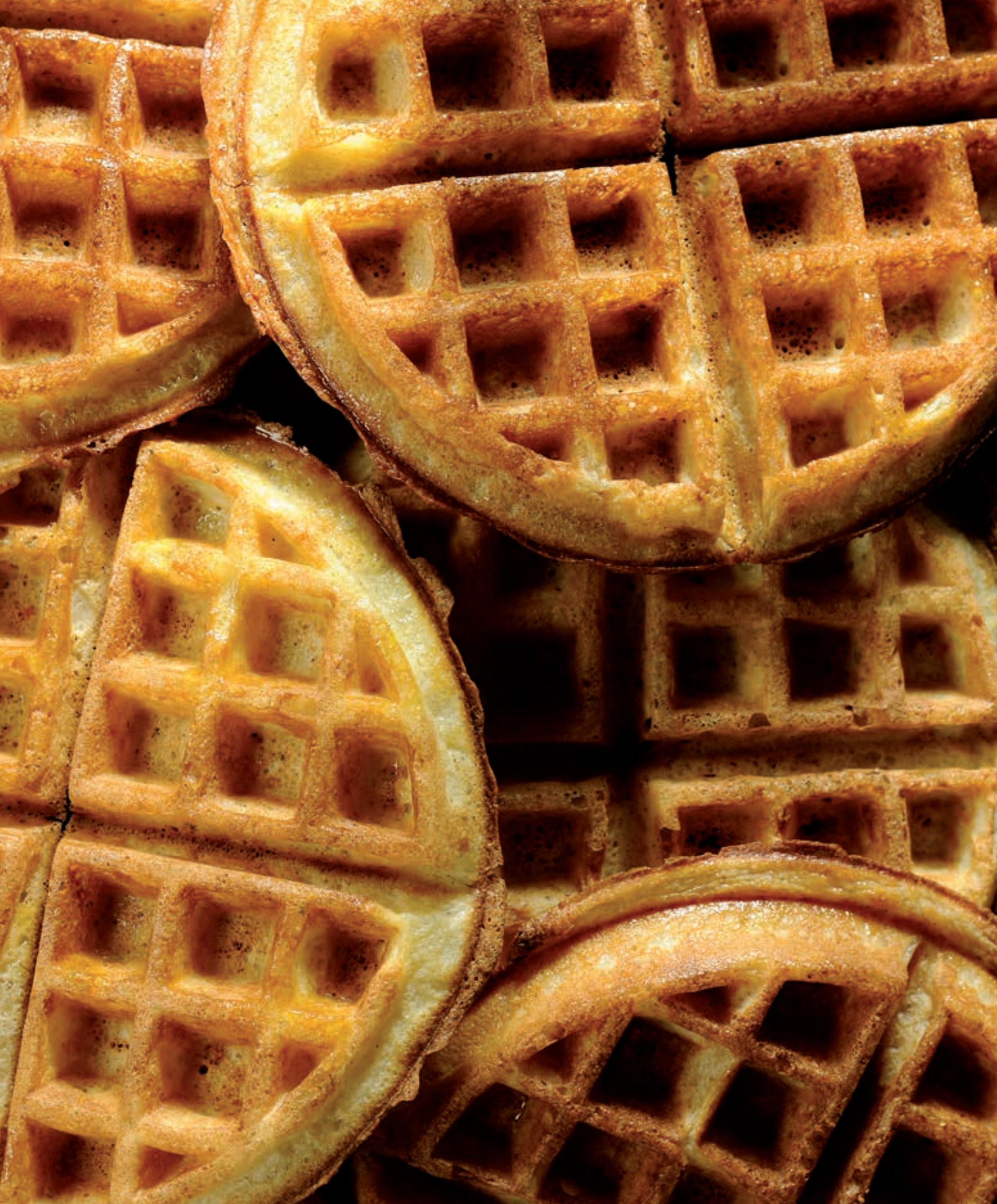
**Ergibt 14 Waffeln à 250 g  
(im KitchenAid-Waffeleisen gebacken)**  
**Zubereitung: 50 Minuten**  
**Kochen: 1 Stunde**  
**Servieren: 20 Minuten**

**Grundrezept Waffeln:**  
**2 Vanilleschoten**  
**1 l Milch**  
**1 l Wasser**  
**50 g frische Hefe**  
**8 Eier, getrennt**  
**1 kg Mehl**  
**10 g Salz**  
**400 g zerlassene Butter**

## BRÜSSELER WAFFELN

Waffeln: Vanilleschoten aufschlitzen und in der Milch bei 80°C ziehen lassen. Nach einer Stunde abseihen. Dann Wasser und Hefe in die Milch rühren. Die Masse muss 30°C warm bleiben. Eigelb in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 8 schlagen. Hefemischung hineinrühren und dann das Mehl mit dem flachen Quirl auf Stufe 2 unterheben. Alles in eine andere Schüssel geben. Eiweiß mit dem Schneebesen auf Stufe 6 steif schlagen. Salz hinzufügen. Die geschmolzene Butter in einem dünnen Strahl in den Teig geben und dann das geschlagene Eiweiß unterheben. Unter einem feuchten Geschirrtuch gehen lassen.









**Vanillejoghurt:**  
2 l Joghurt  
120 g Zucker  
500 g halbsteif geschlagene Sahne  
Inhalt einer ausgeschabten großen Vanilleschote

**Schokoeiscreme:**  
633 g Gianduja-Schokolade (Valrhona)  
1,125 kg Milch  
150 g Eigelb  
265 g Zucker  
6,5 g Stabilisator für Eiscreme  
(erhältlich im Gastronomiegroßhandel)  
375 g Crème double

½ Portion Grundrezept Waffeln (siehe oben)

**Garnierung:**  
Eingelegte, süßsaure Kirschen  
(Spezialität aus Lyon)

## BRÜSSELER WAFFELN MIT VANILLEJOGHURT UND SCHOKOEISCREME

**Joghurt:** Der Joghurt in einem Musselintuch über Nacht abtropfen lassen. Den abgetropfte Joghurt am nächsten Tag in die Rührschüssel geben und mit dem flachen Quirl sämig schlagen. Den Zucker auf Stufe 3 unterrühren. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat und der Joghurt cremig ist, die geschlagene Sahne und Vanille auf Stufe 1 unterheben.

**Eiscreme:** Schokolade fein hacken. Milch zum Kochen bringen, Schokolade hinzugeben und rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Eigelb, Zucker und Stabilisator so lange mit dem Schneebesen auf Stufe 4 schlagen, bis die Masse hell und dick ist. Die heiße Schokolade auf Stufe 2 untermischen. Crème double zugeben unditerrühren, bis die Masse glatt ist. Abkühlen lassen und in eine Eismaschine geben und einschalten.

Die Waffeln nach den Anweisungen auf dem Waffeleisen backen.

**Servieren:** Waffeln auf Tellern anrichten und auf jede Waffel eine Eiscreme-Quenelle legen. Mit Vanillejoghurt und süßsauren Kirschen garnieren.



½ Portion Grundrezept Waffeln (siehe oben)  
110 g Karamell-Crispies (erhältlich im Gastronomiegroßhandel)

**Reispudding:**  
200 g Risottoreis  
1 l Milch  
150 g Zucker  
2 Vanilleschoten, aufgeschlitzt  
150 g Crème double

**Garnierung:**  
Frische Mango, geschält und in runde Stücke geschnitten  
Limettenkresse  
Puderzucker

## KARAMELLWAFFELN MIT REISPUDDING UND MANGO

Die Karamell-Crispies in den Teig rühren. Die Waffeln nach den Anweisungen auf dem Waffeleisen backen.

**Reispudding:** Risottoreis unter ständigem Rühren mit der Milch, dem Zucker und der Vanille bei niedriger Hitze kochen. Crème double unterrühren, wenn der Reis weich ist. Lauwarm auf die Waffeln löffeln und servieren. Mit der frischen Mango, Limettenkresse und Puderzucker garnieren.









**Ergibt 120 Krapfen à 25 g**  
**Zubereitung: 10 Minuten**  
**Kochen: 1 Stunde**

**120 g frische Hefe**  
**1,5 l lauwarme Milch**  
**1,5 kg Mehl**  
**150 g heller Rohrzucker**  
**15 g Salz**  
**120 g zerlassene Butter**  
**30 g frischer Zitronensaft**  
**5 Eier**  
**400 g fein gewürfelter Apfel**  
**300 g Rosinen, in süßem Weißwein eingeweicht**  
**300 g gehackte Pistazien**  
**Puderzucker, zum Bestäuben**

## „OLIEBOLLEN“ (NIEDERLÄNDISCHE KRAPPEN)

In der Rührschüssel Hefe in Milch auflösen. Mehl, Zucker, Salz und zerlassene Butter mit dem flachen Quirl auf Stufe 4 unterschlagen. Milch hineingießen und weiter auf Stufe 4 schlagen. Eier nacheinander auf Stufe 6 hinzufügen. Teig unter einem feuchten Geschirrtuch aufgehen lassen.

Danach Apfelwürfel, Rosinen und Pistazien auf Stufe 2 unterheben. Teig in eine größere Schüssel geben (sonst läuft die Rührschüssel über) und wieder aufgehen lassen, bevor die „Oliebollen“ in pflanzlichem Öl bei 180 C frittiert werden: Das ergibt besonders luftige und knusprige Krapfen. Die „Oliebollen“ in einer Servierschüssel hoch auftürmen und mit Puderzucker bestäuben. Heiß servieren.



























**Ergibt 120 Baisers**  
**Zubereitung: 20 Minuten**  
**Kochen: 30 Minuten**  
**Servieren: 20 Minuten**

**Baisers:**  
**450 g pasteurisiertes Eiweiß (erhältlich im Gastronomiegroßhandel)**  
**150 g Puderzucker**  
**750 g Zucker**  
**300 g Wasser**  
**9 g Zitronensäure**

**Binden:**  
**150 g frischer Limettensaft**  
**75 g frischer Orangensaft**  
**1 g Xantana (erhältlich im Gastronomiegroßhandel)**

**Zitronenjoghurt:**  
**2 l Joghurt (= 650 g abgehangenes Joghurt)**  
**120 g Zucker**  
**500 g halbsteif geschlagene Sahne**  
**Saft von 2 Zitronen**

**Garnierung:**  
**Pro Baiser 1 Himbeere, ¼ Erdbeere, ½ Brombeere und 2 rote Johannisbeeren**

## ZITRUSBAISERS MIT ZITRONENJOGHURT UND ROTEN FRÜCHTEN

Baisers: Eiweiß in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 5 steif schlagen. Weiterrühren und nach und nach den Puderzucker auf Stufe 2 unterziehen. Aus Zucker und Wasser einen Sirup herstellen und auf 117°C erhitzen. Nach und nach auf Stufe 8 den Sirup in die Rührschüssel geben. Auf Stufe 6 herunterschalten und unter ständigem Rühren abkühlen lassen. Zum Schluss die Mischung aus Zitronensaft und -säure untermischen.

Die Bindemittel mit dem elektrischen Handmixgerät vermischen und unter die Baisermasse heben. Mit der Spritztülle Baiserformen auf Silikonmatten spritzen und vier Stunden bei 90°C im Ofen trocknen lassen.

Tipp: In einer luftdicht verschlossenen Dose halten sich die Baisers eine Woche.

Joghurt: Den Joghurt in einem Musselintuch über Nacht abtropfen lassen. In die Rührschüssel geben und mit dem flachen Quirl auf Stufe 2 verrühren. Den Zucker auf Stufe 3 hinzufügen. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat und der Joghurt glatt und cremig ist, die geschlagene Sahne auf Stufe 1 unterheben.

Servieren: Mit der Spritztülle kleine Tupfer Zitronenjoghurt in die Zitrusbaisers spritzen und mit 1 Himbeere, ¼ Erdbeere, ½ Brombeere und 2 roten Johannisbeeren garnieren.







**Ergibt 100 Marshmallows**  
**Zubereitung: 15 Minuten**  
**Kochen: 15 Minuten**  
**Servieren: 20 Minuten**

**350 g Eiweiß (etwa 9)**  
**400 g Zucker**  
**50 g Glucose**  
**120 g Wasser**  
**11 x 3,5 g Gelatineblätter, in kaltem Wasser eingeweicht und ganz ausgedrückt**  
**100 g warme Milch**  
**Orangenblütenwasser nach Geschmack (Orangenblütenwasser ist unterschiedlich stark, also vorsichtig zugeben)**  
**48 Tropfen gelbe Lebensmittelfarbe**

**Garnierung:**  
**600 g Kokosraspel**  
**80 g getrocknetes Joghurtpulver (erhältlich im Gastronomiegroßhandel)**

## MARSHMALLOWS MIT ORANGENBLÜTENWASSER, KOKOS UND JOGHURT

Eiweiß in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 5 schlagen. Zucker, Glucose und Wasser zu einem Sirup einkochen und auf 117°C erhitzen. Eiweiß mit dem Sirup auf Stufe 8 mischen und andicken. Auf Stufe 6 so lange schlagen, bis die Masse kalt ist. Wenn die Baiser-Masse etwa 40°C erreicht hat, die Gelatine vorsichtig in der Milch auflösen und auf Stufe 6 zur Baiser-Masse geben. Zum Schluss die Lebensmittelfarbe zugeben.

Die Masse in eine tiefe Gastronorm-Form geben, die mit Frischhaltefolie ausgelegt ist. Fest werden lassen. Dann in gleich große Stücke schneiden und in einer Mischung aus Kokosraspel und Joghurtpulver wälzen.

Tipp: Sie können die Marshmallows stattdessen auch in einer Mischung aus Puderzucker und Speisestärke wälzen.







**Ergibt 120 Makronen**  
**Zubereitung: 45 Minuten**  
**Kochen: 1,5 Stunden**  
**Servieren: 30 Minuten**

**Grundrezept Makronen:**  
**500 g Zucker**  
**125 g Wasser**  
**325 g Eiweiß**  
**500 g Broyage (gemahlene Mandeln und Zucker in gleichen Teilen)**  
**500 g Puderzucker**  
**8 g Matcha (gemahlener Grüntee aus Japan), gesiebt**

## MAKRONEN

Aus Zucker und Wasser einen Sirup herstellen. 150 g Eiweiß mit dem Rührbesen auf Stufe 4 steif schlagen. Eiweiß mit dem Sirup auf Stufe 8 andicken. Dabei den Sirup in dünnem Strahl zugießen. Noch zwei Minuten auf Stufe 4 weiter mixen. Broyage, Puderzucker und 175 g Eiweiß in einer separaten Schüssel verrühren. Auf Stufe 2 zum Teig geben. 850 g Teig für die Makronen mit Himbeer-Ganache beiseite stellen. Den gesiebten Matcha unter den restlichen Teig heben.

Kleine Teighäufchen mit einem Durchmesser von 3 cm mit der Spritztülle auf mit Silikonmatten ausgelegte Backbleche spritzen. Mit der Backblechunterseite einmal kräftig auf die Arbeitsfläche schlagen, um Luftblasen entweichen zu lassen. Bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen und trocknen lassen. Die Makronen danach 12 Minuten bei 150°C in einem belüfteten Ofen (mit 2 % Dampf) backen. Die Temperatur auf 120°C drosseln und noch vier Minuten weiterbacken. Die Makronen auskühlen lassen. Dann von den Silikonmatten lösen.







**320 g Schlagsahne**  
**32 g Invertzucker**  
**600 g Himbeer-Coulis, über Nacht in frischer Zitronenverbena mariniert**  
**960 g Guanaja-Kuvertüre (70 %, Valrhona)**

## MAKRONEN MIT ZITRONENVERBENA, HIMBEER-GANACHE UND ZARTBITTERSCHOKOLADE

Sahne zusammen mit Invertzucker erhitzen. Dann Himbeer-Coulis zufügen. Schokolade im Wasserbad zergehen lassen. Dann in die Rührschüssel geben und auf Stufe 4 mit dem flachen Quirl schlagen. Die warme Sahne und die Himbeermischung langsam zugießen. Zunächst scheint die Masse zu gerinnen, doch nach und nach erhält die Ganache einen schönen Glanz. Die Ganache im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren die Ganache glatt rühren. Die Makronen mit der Spritztülle füllen.

Tipp: Wenn Sie die gefüllten Makronen über Nacht in den Kühlschrank stellen, erzielen Sie damit diese typische Pariser Weichheit.



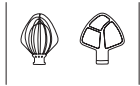
**110 g Zucker**  
**470 g frischer Limettensaft**  
**Fein geriebene Schale von 1 Limette**  
**150 g Schlagsahne**  
**30 g Invertzucker**  
**900 g Vollmilchschokolade Jivara Lactée (40 %, Valrhona)**

## GRÜNTEE-MAKRONEN MIT LIMETTEN-GANACHE

Zucker mit dem Limettensaft aufkochen lassen und einen Sirup herstellen. Vom Herd nehmen und die Limettenschale zugeben. Befolgen Sie die Anweisungen des Rezepts weiter oben.







**Ergibt 60 Madeleines à 25 g**  
**Zubereitung: 15 Minuten**  
**Kochen: 15 Minuten**

**8 Eier**  
**400 g Zucker**  
**Saft von 2 Limetten**  
**Abgeriebene Schale von 1 Limette,**  
**½ Zitrone und ¼ Orange**  
**400 g Mehl**  
**16 g Backpulver**  
**200 g zerlassene, gesalzene Butter**  
**200 g Beurre noisette, zerlassen**

## MADÉLEINES

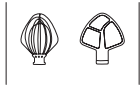
Eier, Zucker, Limettensaft und Zitruschale in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 4 schlagen, bis die Masse hell und dick ist. Mehl und Backpulver in einer zweiten Schüssel vermischen. In drei Schüben mit dem flachen Quirl auf Stufe 2 unter die Eiermasse heben. Dann die geschmolzene Butter und Beurre noisette auf der gleichen Stufe nach und nach unterziehen.

8-cm-Formen für Madeleines leicht einfetten. Die Formen mit je 25 g Teig füllen und 6-8 Minuten in einem vorgeheizten Umluftofen bei 200°C backen.

Tipp: Sie können die Madeleines auch in der Form 6 Minuten bei 170°C vorbacken, dann aus der Form nehmen und weitere 2 Minuten bei 220°C backen.







**Ergibt mindestens 30 Gläser**  
**Zubereitung: 10 Minuten**  
**Kochen: 30 Minuten**

**785 g Schlagsahne**  
**300 g Eigelb (etwa 15)**  
**275 g Zucker**  
**425 g süßer Weißwein**  
**1,5 Vanilleschoten, aufgeschlitzt und ausgekratzt**

## SABAYON

Die Sahne in der Rührschüssel mit dem Rührbesen auf Stufe 4 halbsteif schlagen. Eigelb, Zucker und Weißwein im Wasserbad mixen und dann zu einem schaumigen Sabayon schlagen. Das Gemisch in die Rührschüssel gießen, sobald das Sabayon eine dicke Spur hinterlässt. Vanille zufügen und mit dem Schneebesen auf Stufe 1 rühren, bis das Sabayon kalt ist. Zum Schluss die halbsteife Schlagsahne mit dem flachen Quirl auf Stufe 1 unterheben. In die Gläser löffeln und im Kühlschrank fest werden lassen.



**Ergibt 120 Madeleines à 25 g**  
**Zubereitung: 30 Minuten**  
**Kochen: 30 Minuten**

**16 Eier**  
**800 g Zucker**  
**Saft von 4 Limetten**  
**Abgeriebene Schale von 2 Limetten,**  
**1 Zitrone und ½ Orange**  
**800 g Mehl**  
**32 g Backpulver**  
**400 g zerlassene, gesalzene Butter**  
**400 g Beurre noisette, zerlassen**

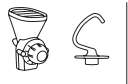
## MADELEINES

Eier, Zucker, Limettensaft und Zitruschale in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 4 schlagen, bis die Masse hell und dick ist. Mehl und Backpulver in einer zweiten Schüssel vermischen. In drei Schüben mit dem flachen Quirl auf Stufe 2 unter die Eiermasse heben. Dann die geschmolzene Butter und Beurre noisette auf der gleichen Stufe nach und nach unterziehen.

8-cm-Formen für Madeleines leicht einfetten. Die Formen mit je 25 g Teig füllen und 6-8 Minuten in einem vorgeheizten Umluftofen bei 200°C backen.

Tipp: Sie können die Madeleines auch in der Form 6 Minuten bei 170°C vorbacken, dann aus der Form nehmen und weitere 2 Minuten bei 220°C backen.





**Ergibt etwa 2,5 kg**  
**Zubereitung: 25 Minuten**

**1,125 kg gemahlene Mandeln, leicht geröstet**  
**1,125 kg Puderzucker**  
**120 g Eiweiß**  
**90 g Beurre noisette, zerlassen**  
**Ein großzügiger Schuss hochwertiger Calvados**

## MARZIPAN

Mandeln in einer Getreidemühle feinmahlen. Die restlichen Zutaten vermischen und in der Rührschüssel mit dem Knethaken auf Stufe 2 zu einer festen Teigkugel verkneten. Dann zwischen zwei Schichten Backpapier 5 mm dick ausrollen. Was Sie jetzt an Teig brauchen, kann kurz eingefroren und dann weiterverarbeitet werden. Was Sie nicht brauchen, kann weiter im Gefrierfach/-schrank bleiben.

Tipp: Ist das Marzipan zu krümelig, können Sie ein wenig extra Eiweiß zugeben. Aber seien Sie vorsichtig: Fügen Sie nicht zu viel auf einmal hinzu (fügen Sie jeweils  $\frac{1}{2}$  Eiweiß hinzu), sonst wird das Marzipan zu feucht.



**Ergibt 2 Kuchen**  
**Zubereitung: 40 Minuten**  
**Kochen: 15 Minuten**

**630 g weiche Butter**  
**630 g Puderzucker**  
**830 g gemahlene Mandeln**  
**130 g Kakaopulver**  
**12 g Backpulver**  
**12 g Backnatron**  
**20 Eier**

## SCHOKOKUCHEN

Butter in der Rührschüssel mit dem flachen Quirl auf Stufe 4 cremig rühren. Puderzucker, gemahlene Mandeln, Kakaopulver, Backpulver und Backnatron in einer großen Schüssel vermischen und dann zur Butter geben. Die Rührschüssel mit dem Ausgusschutz abdecken und die Eier nacheinander auf Stufe 8 unterziehen. Den Teig auf zwei mit Backpapier ausgekleidete Gastronorm-Bleche (professionelle Backbleche) geben. 8-10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200°C und voller Belüftung backen. Abkühlen lassen und danach in 80 gleich große Stücke schneiden.

Tipp: Sie können den Schokokuchen auch in runden Backformen (30 cm Durchmesser) backen. In diesem Fall gilt eine Backzeit von 30-40 Minuten bei 180°C.



**Ergibt mindestens 144 Tuiles**  
**Zubereitung: 10 Minuten**  
**Kochen: 50 Minuten**

**600 g Eiweiß (etwa 15)**  
**300 g Mehl**  
**600 g dunkler Roh-Rohrzucker**  
**600 g Butter**

## TUILES

Eiweiß in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 2 leicht schlagen. Mehl und Zucker vermischen und dann auf Stufe 2 unter das Eiweiß mischen. Butter zergehen lassen, zum Kochen bringen und auf 80°C abkühlen lassen. Die Rührschüssel mit dem Ausgusschutz abdecken und die zerlassene Butter tropfenweise auf Stufe 6 in den Teig gießen. Für weitere zwei Minuten auf Stufe 2 rühren. Den Teig kühl stellen, bis er fest ist. Sie können den Teig auch zur späteren Verwendung einfrieren.

Den Teig mit einem Palettenmesser dünn auf Silikonmatten nach dem Muster Ihrer Wahl aufstreichen. Etwa zwei Minuten bei 170°C backen, bis sich der Teig trocken anfühlt. In Formen schneiden und vier weitere Minuten backen.



**Ergibt 4 Focacce**  
**Zubereitung: 30 Minuten**  
**Kochen: 55 Minuten**

**1,5 kg '00'-Mehl (weiches Weizenmehl aus Italien)**  
**500 g doppelt gemahlener Hartweizengrieß**  
**70 g Meersalz**  
**30 g Zucker**  
**80 g frische Hefe**  
**500 g lauwarme Milch**  
**500 g lauwarmes Wasser**  
**30 g Olivenöl**

## FOCACCIA

Die beiden Mehlsorten, Salz und Zucker in der Rührschüssel mit dem Knethaken auf Stufe 1 verkneten. Hefe, Milch, Wasser und Olivenöl verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. In die Rührschüssel geben und 15 Minuten lang kneten, bis sich eine feste Teigkugel gebildet hat. 10 Minuten unter einem feuchten Geschirrtuch ruhen lassen. Dann weitere 5 Minuten auf Stufe 1 kneten.

Den Teig in vier Portionen verteilen und in gleich große, etwa 1 cm dicke Stücke ausrollen. Mit einem Spezialgerät oder ersatzweise mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen. Zwei Backbleche großzügig mit Olivenöl einfetten und den Teig darauflegen. Den Teig mit Olivenöl bestreichen. Der Teig muss ganz mit Olivenöl bedeckt sein. Mit Frischhaltefolie vorsichtig abdecken und gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Wenn Sie einen Steinofen haben, diesen auf 240°C vorheizen. Die Focacce direkt auf dem Steinboden 4 Minuten backen. Dann umdrehen und weitere 3 Minuten backen. Danach die Focacce mit Fleur de sel bestreuen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Bei einem elektrischen Ofen am besten ein Pizzablech auf 240°C vorheizen. Heißes Blech aus dem Ofen nehmen, schnell mit Olivenöl bestreichen, den aufgegangenen Teig darauflegen und 3 Minuten backen. Die Focacce umdrehen und weitere 3 Minuten backen, bis beide Seiten goldbraun sind.

Das fertige Brot nach dem Backen in Streifen schneiden und so frisch wie möglich verwenden. Wenn Sie die Focacce einige Stunden nach dem Backen benötigen, sollten Sie sie vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln und nochmal in den Steinofen schieben.





**Ergibt etwa 2 kg**  
**Zubereitung: 35 Minuten**

**200 g Eigelb**  
**2 Eier**  
**4 EL Senf**  
**3 EL Weißweinessig**  
**2 l Sonnenblumen- oder Maiskeimöl**  
**Salz und frisch gemahlener, weißer Pfeffer**

## **MAYONNAISE**

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben. Eigelb, Eier, Senf, Essig und Gewürze in der Rührschüssel mit dem Rührbesen auf Stufe 6 mixen. Das Öl tropfenweise unter ständigem Rühren hinzugießen.



**Ergibt 180 Makronen**  
**Zubereitung: 30 Minuten**  
**Kochen: 1 Stunde**

**750 g Zucker**  
**187,5 g Wasser**  
**225 g Eiweiß (etwa 6)**  
**750 g Broyage (gemahlene Mandeln und Zucker in gleichen Teilen)**  
**750 g Puderzucker**  
**262,5 g Eiweiß (etwa 7)**

## **MAKRONEN**

Aus Zucker und Wasser einen Sirup herstellen. 225 g Eiweiß mit dem Rührbesen auf Stufe 4 steif schlagen. Eiweiß mit dem Sirup auf Stufe 8 andicken. Dabei den Sirup in dünnem Strahl zugießen. Noch zwei Minuten auf Stufe 4 weitermixen. Broyage, Puderzucker und 262,5 g Eiweiß in einer separaten Schüssel mixen. Dann diese Masse auf Stufe 2 unter den Teig heben.

Kleine Teighäufchen mit einem Durchmesser von 3 cm mit der Spritztülle auf mit Silikonmatten ausgelegte Backbleche spritzen. Mit der Backblechunterseite einmal kräftig auf die Arbeitsfläche schlagen, um Luftblasen entweichen zu lassen. Bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen und trocknen lassen. Die Makronen danach 12 Minuten bei 150°C in einem belüfteten Ofen (mit 2 % Dampf) backen. Die Temperatur auf 120°C drosseln und noch vier Minuten weiterbacken. Die Makronen auskühlen lassen. Dann von den Silikonmatten lösen.

## LESERHINWEISE

**1 TL = Teelöffel = 5 ml**

**1 EL = Esslöffel = 15 ml**

**Löffelangaben beziehen sich immer auf gestrichene Löffel.**

**1 Ei = 60 g**

**1 Eigelb = 20 g**

**1 Eiweiß = 40 g**

Eier sollten immer erst Zimmertemperatur annehmen, bevor sie verwendet werden.

Rohei sollte von Schwangeren, Senioren, Kindern und Menschen mit geschwächtem Immunsystem nicht verzehrt werden.

Wenn nicht anders angegeben, ist Butter ungesalzen. Crème double hat einen Fettgehalt von mindestens 35 %. Sie sollte zum Schlagen immer gekühlt sein.

Zitrusfrüchte sollten vor der Verwendung der Schale gründlich abgerieben werden, es sei denn, Sie verwenden unbehandeltes oder biologisches Obst.

Die Zubereitung der Rezepte in diesem Buch erfolgte mit einer professionellen Backofen-Dampfgarer-Kombination. Die Rezepte können jedoch auch mit einem herkömmlichen Ofen zubereitet werden. In diesem Fall müssen Kochzeiten und Ofentemperaturen unter Umständen angepasst werden.



## REZEPTVERZEICHNIS

### BASISREZEPTE

- Focaccia 116
- Madeleines 114
- Makronen 117
- Marzipan 115
- Mayonnaise 117
- Sabayon 114
- Schokokuchen 115
- Tuiles 116

### BROT

- 2 x Pizza Sergio 48
- Brioches 54
- Brötchen-Viererlei 34
- Focaccia 12

### DESSERTS

- Brüsseler Waffeln mit Vanillejoghurt und Schokoeiscreme 94
- Kaltes Sternanis-Sabayon mit Gin-Tonic-Granita und Heidelbeergelee 62
- Karamell-Brioche mit Beeren und Zitrusjoghurt 56
- Karamellwaffeln mit Reispudding und Mango 94
- Kokos-Dacquoise mit Kokoscreme und Ananas 64
- Mandelfrangipane mit Feigenkompott und Spekulationscreme 84
- Maracuja-Chiboust mit Mango-Limetten-Mascarpone 66
- Sablés mit Apfelkompott und Marzipan 82
- Schokokuchen mit Zimteiscreme und Birnen-Crumble 80
- Schokomousse mit Tonkabohne, Kaffee-Sabayon und Karamellschokolade 86
- Thai-Tiramisu 68

### GEBÄCK

- Brüsseler Waffeln 92
- Gewürzkuchen 70
- Madeleines 112
- Oliebollen 96

### HAUPTGERICHTE

- Spätzle mit Tintenfischragout und Harissa-Mayonnaise 36
- Spinat-Hummer-Parmesan-Cannelloni mit Tomatenkompott 24

### PETITS-FOURS

- Grüntee-Makronen mit Limetten-Ganache 110
- Makronen 108
- Makronen mit Zitronenverbena, Himbeer-Ganache und Zartbitterschokolade 110
- Marshmallows mit Orangenblütenwasser, Kokos und Joghurt 106
- Zitrusbaisers mit Zitronenjoghurt und roten Früchten 104

### VORSPEISEN

- Brioche-Toast mit gebratenen Waldpilzen und Lardo di collonnata 58
- Focaccia mit marinierten Jakobsmuscheln, Haselnusscreme und Rucola 14
- Focaccia mit Poudre d'Or, Nordseekrabben-Salat und Ibérico-Schinken 14
- Hasenpastete 40
- Hasenschmorbraten 40
- Marinierter Seebarsch mit Oliventapenade und Salat aus handgerollten Pici 22
- Pizza mit Carpaccio, schwarzem Trüffel und Gänseleber 52
- Pizza mit Tomate, Gorgonzola und Prosciutto 50
- Tatarbeefsteak mit pochierten Wachteleiern und Dinkelbrot 20
- Tempura mit kleinen Fischen und Anchovis-Aioli 30

## ZUTATENVERZEICHNIS

### A

Agar-Agar 62  
 Albumin 58  
 Ananas 64  
 Anchovis, aus der Dose 22, 30  
 Anchovis-Essenz 36  
 Anchovis, frisch 30  
 Apfel 82, 96

### B

Basilikum 22, 64  
 Beurre noisette 112, 114, 115  
 Birne 80  
 Bottarga 36  
 Bouillon (Hasen-) 40  
 Bouillon (Hühner-) 22, 36, 40  
 Bouillon (Hummer-) 24  
 Brombeeren 104  
 Broyage 82, 108, 117  
 Butter 54, 66, 70, 80, 82, 84, 92, 96, 112, 114, 115, 116

### C

Calvados 82  
 Chilischoten, rot 36, 68, 70  
 Cognac 40  
 Coulis, Himbeere 110  
 Coulis, Mango 66  
 Coulis, Mango-Maracuja 66  
 Coulis, Maracuja 66, 68

### D

Dulce de leche 82

### E

Ei 14, 24, 36, 40, 54, 70, 80, 82, 84, 86, 92, 96, 112, 114, 115, 117  
 Ei (Wachtel-) 20  
 Eigelb 14, 24, 30, 36, 62, 64, 66, 68, 80, 84, 86, 94, 114, 117

Eiweiß 64, 66, 68, 104, 106, 108, 115, 116, 117

Eiweißpulver 58

Espresso 86

Essig (Sushi-) 22

Essig, Cabernet Sauvignon 14, 22, 30

Essiggurken 20

Estragon 64

### F

Feigen 84

### G

Gänseleber 52  
 Gelatine 62, 64, 66, 68, 86, 106  
 Gin 62  
 Glatte Petersilie 20, 22, 36, 58  
 Glucose 64, 66, 86, 106  
 Gorgonzola 50  
 Grüne Oliven 22  
 Gurke 22

### H

Hartweizengrieß 12, 22, 116  
 Haselnusspaste 14  
 Hasenschlegel 40  
 Hefe 12, 20, 30, 34, 48, 54, 92, 96, 116  
 Heidelbeerpüree 62  
 Himbeeren 104  
 Hummer 24

### I

Ibérico-Schinken 14  
 Ingwer 68, 70  
 Ingwerpüree 68  
 Isomalt 64, 66

### J

Jakobsmuscheln 14  
 Joghurt 56, 94, 104  
 Joghurtpulver 106



## K

Kaffee 68  
Kaffirlimettenblatt 68, 70  
Kakaopulver 80, 115  
Kapern 20  
Karamellsauce 82  
Kokosmilch 64, 70  
Kokosraspel 64, 70  
Koriandersamen 36  
Krebs 14  
Kreuzkümmel 36  
Kümmel 36

## L

Lardo di collonnata 58  
Limette 30, 56, 68, 70, 110, 112, 114  
Limettensaft 70, 104, 110, 112, 114  
Limquatsaft 70

## M

Mandeln, gemahlen 64, 80, 82, 84, 115  
Mandelpaste 84  
Mango 94  
Mascarpone 66, 68, 82  
Matcha 70, 108  
Mayonnaise 14, 20  
Mehl 30, 36, 54, 64, 66, 68, 70, 80, 82, 92, 96, 112, 114, 116  
Mehl (Brot-) 34  
Mehl (Dinkel-) 20  
Mehl, '00' 12, 22, 24, 48, 116  
Milch 12, 48, 80, 82, 84, 92, 94, 96, 106, 116  
Minze 64  
Mohn 34

## O

Öl (Haselnuss-) 14  
Öl (Maiskeim-) 14, 30, 36, 117  
Öl (Oliven-) 20, 22, 70  
Orange 112, 114  
Orangenblütenwasser 106  
Orangensaft 84, 104

## P

Parmesan 20, 24, 36, 50, 52  
Pecorino 22  
Pilze 58  
Pistazien 40, 96  
Pökelsalz 40  
Port 40, 84  
Prosciutto 50

## R

Rindfleisch 20, 52  
Risotto-Reis 94  
Rosinen 96  
Rote Johannisbeeren 104  
Rucola 14, 50

## S

Sahne/Crème double 36, 56, 58, 62, 64, 66, 68, 80, 84, 86, 94, 104, 110, 114  
Schokolade 94, 110  
Schokolade, 70 % 86, 110  
Schwarze Olivencreme 22  
Schwarzer Trüffel 52  
Schweinebauchfett 40  
Schweinehalsspeck 40  
Schweineleber 40  
Schweinenetzfett 40  
Seebarsch 22  
Seetangpulver 34  
Senf 36, 117  
Speck 34  
Spekulatiuspaste 84  
Spinat 24  
Stärke 68  
Steinpilzjus 58  
Sternanis 62

## T

Tinte (Tintenfisch) 36  
Tintenfisch 36  
Tomaten, aus der Dose 24  
Tomaten, gewürfelt 36  
Tomatenmark 36  
Tonic 62  
Tonkabohnen 86  
Trüffeljus 58

## V

Vanille 62, 68, 80, 82, 92, 94, 114

## W

Wein, rot 40  
Wein, weiß 22, 24, 86  
Wein, weiß/süß 62, 114  
Worcestershire-Sauce 20  
Wurst 22

## X

Xantana 22, 64, 104

## Z

Zimt 70, 80  
Zitronat 82  
Zitrone 22, 56, 112, 114  
Zitronengras 68, 70  
Zitronensaft 56, 62, 66, 68, 84, 104  
Zitronensäure 68, 104  
Zitronenverbena 82, 110  
Zucker 54, 62, 64, 66, 68, 70, 80, 84, 86, 94, 104, 106, 108, 110, 112, 114, 117  
Zucker (Invert-) 110  
Zucker (Palm-) 68  
Zucker (Puder-) 64, 80, 82, 104, 108, 115, 117  
Zucker (Rohr-) 56  
Zucker (Roh-Rohr-) 66, 96, 116













© 2016

**KitchenAid Europa, Inc.**  
Nijverheidslaan 3 box 5  
B-1853 Strombeek-Bever, Belgien  
[www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

DE

® Registered trademark/  
™ Trademark of KitchenAid USA  
© 2016 All rights reserved

Alle Rechte vorbehalten. Nichts aus dieser Ausgabe darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Herausgebers vervielfältigt, in einem automatisierten Datenbestand gespeichert oder in irgendeiner elektronischen oder mechanischen Form oder in Form von Fotokopien, Aufnahmen oder auf irgendeine andere Art und Weise übertragen werden.

**Rezepte**  
Sergio Herman

**Fotos**  
Tony Le Duc

**Food styling**  
Nick Brill

**Buchdesign**  
Nej De Doncker

**Layout-Unterstützung**  
lu'cifer

**Redaktion**  
Veerle de Pooter

**Druck und Druckvorbereitung:**  
Daneels Graphic Group  
[www.daneels.be](http://www.daneels.be)

**Übersetzung**  
Home Office

**Alle Abbildungen in diesem Buch wurden fotografiert mit**  
NIKON D800e, 36 Mp

**Satz in**  
Meta Pro type



## AUTOREN

### **Sergio Herman** (1970)

erbte die Liebe zum Kochen von seinem Vater, den er als leidenschaftlichen Küchenmeister in Erinnerung hat. Sergio Hermans Restaurant *Oud Sluis* liegt in Zeeland, einer an die Nordsee grenzende Provinz im Südwesten der Niederlande. Sergio Herman arbeitet nur mit den allerbesten Produkten, direkt vom Land oder aus dem Meer. Frische Aromen und delikate, säuerliche Geschmacksnuancen kennzeichnen seine ultraleichten Kreationen. Sergio Herman hat sich zu einem vollendeten Stilisten und Puristen entwickelt, der es wie kein anderer versteht, Gerichte mit großer Tiefe und subtiler Spannung auf den Tisch zu zaubern. Sergio Herman bekam 1995 seinen ersten Michelin-Stern, wurde inzwischen aber bereits mit dem dritten Michelin-Stern ausgezeichnet. Von GaultMillau erhielt er die absolute Höchstnote – 20 von 20 Punkten –, und im Restaurantführer *San Pellegrino World's 50 Best Restaurants* rangiert er auf Platz 17 in der Weltrangliste.

[www.sergioherman.com](http://www.sergioherman.com)

### **Tony Le Duc** (1961)

arbeitet seit 1984 als Fotograf und wird häufig als Flanderns individualistischster Lebensmittelfotograf beschrieben. Bis heute hat er mehr als 50 Kochbücher illustriert und in den vergangenen 27 Jahren wurde er mit mehreren internationalen Auszeichnungen für seine eindrucksvollen Arbeiten im Bereich Lebensmittelfotografie bedacht. 2011 widmete das FOMU (Fotografiemuseum Antwerpen) Le Duc eine Retrospektive und einen Katalog.

Seit 2004 hat sich Tony Le Duc als Herausgeber kulinarischer Projekte etabliert und Gesamtkonzepte geschaffen, bei denen Fotografie, Layout, Typografie, Inhalt und Papierwahl gleichermaßen wichtig sind.

**90 Jahre KitchenAid® – Das Kochbuch** und **Das Blender-Kochbuch – Rund um die Uhr** wurden von Le Duc's Verlag Minestrone herausgegeben.

Sein neuestes Projekt ist ein gastronomisches Kunstobjekt mit dem Namen *Sergiology*. Es ist eine Limited Edition über die Inspirationsquellen und Kreationen von Sergio Herman, wobei Nej de Doncker für Illustration und Design verantwortlich ist.

[www.tonyleduc.eu](http://www.tonyleduc.eu)

[www.minestrone.be](http://www.minestrone.be)

### **Nej De Doncker** (1958)

ist ein Designer im weitesten Sinne des Wortes, der sowohl grafisches Design für Druckwerke gestaltet als auch Corporate Identity und Gebäudebeschilderungen entwickelt. Er war als Art Director für Kluwer Publishers tätig, lehrte am Sint Lucas Paviljoen in Antwerpen und war als Art Director und externer Kurator an ABC2004/Antwerp World Book Capital beteiligt. In den vergangenen zehn Jahren hat sich Nej de Doncker auf die Integration von Kunst, Produktentwicklung und Design konzentriert und arbeitet eng mit Architekten und Künstlern zusammen. In seinem eigenen Designstudio liegt der Schwerpunkt auf Buchdesign. 2007 war er gemeinsam mit Tony Le Duc Koautor der kulinarischen Publikation *Slawinski* – eine Hommage an den umstrittenen belgischen Küchenchef Willy Slawinski. 2009 entwarf er das Design für **90 Jahre KitchenAid® – Das Kochbuch** für Minestrone.

[www.nej.be](http://www.nej.be)













**Tiramisù für 14 Personen, 30 Gläser Sabayon, 32 Cannelloni,  
35 Mini-Pizzen, 80 kleine Schokokuchen, 40 Brötchen,  
120 Baisers und noch viel mehr ...**

**Mit der neuen KitchenAid® Artisan™ Küchenmaschine mit Schüsselheber und der  
6,9-Liter-Schüssel können Sie mühelos große Mengen verarbeiten.**

Auf der Grundlage von Klassikern  
hat der niederländische Drei-Sterne-Koch **Sergio Herman** 25 originelle und  
köstliche Rezepte exklusiv für KitchenAid entwickelt. Wir hoffen,  
dass leidenschaftliche Hobbyköche ebenso wie Profis Freude beim Nachkochen  
der Rezepte für größere Gruppen haben werden.

Fotos von **Tony Le Duc**.  
Grafikdesign von **Nej De Doncker**.