

Milchshake mit Rhabarber

10 Personen

Zutaten:

2l	Frische Milch 3,5% Fett
2 Stangen	Rhabarber
2	Vanilleschoten
200g	brauner Rohrzucker
1	Biozitrone
100ml	Wasser
20	Eiswürfel
1 Prise	Zimt



Zubereitung:

Die Rhabarberstangen klein schneiden und mit dem Wasser, dem Zucker und dem Vanillemark mit Deckel köcheln lassen. Dann mit der Hälfte der Eiswürfel runterkühlen und pürieren. Die Milch mit dem Zimt, Abrieb der Zitrone und den restlichen Eiswürfeln in einen Mixbehälter geben. Das abgekühlte Rhabarberpüree dazu und kräftig durchmischen lassen.

Quark-Joghurtmousse mit Bisquit und Waldmeister-Erdbeeren

Für den Teig

150 g Zucker
 150 g Mehl
 1 Pk Vanillezucker
 1 Pk Backpulver
 5 Stk Eier (Größe M)
 1 Prise Salz

Für die Mousse

250g Speisequark 20% Fett
 200ml Joghurt 10% Fett
 200ml Schmand
 50g Agavendicksaft
 Spritzer Zitronensaft
 Etwas Orangenabrieb

Für die Erdbeeren

1 Kg Erdbeeren geviertelt
 5 Zweige Frischer Waldmeister
 2 Vanilleschoten
 Saft von einer Zitrone
 60g Zucker



Zubereitung:

Die Erdbeeren mit dem Waldmeister, dem Saft, dem Zucker, und dem Vanillemark marinieren und ziehen lassen.

Für den Teig Backofen auf 190 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen und eine beliebige Kuchenform mit Butter einfetten. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Eischnee schlagen. Danach das Eigelb mit Zucker und Vanillezucker für mindestens 10 Minuten sehr schaumig schlagen, sodass eine hellgelbe Masse entsteht.

Das Mehl mit dem Backpulver verrühren und abwechselnd mit dem Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Das Bisquit auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und im vorgeheizten Backofen für rund 15 Minuten backen. Nach dem Backen Bisquit aus dem Ofen nehmen, aus der Form stürzen und abkühlen lassen.

Nun den abpassierten Saft der Erdbeeren über den Bisquit geben und tränken.

Für die Mousse alle Zutaten miteinander verrühren und auf dem getränkten Bisquitboden verteilen.

Danach mit den Erdbeeren bestücken.

Selbstgemachtes: Eierlikör zum Käsekuchen

Zutaten für den Eierlikör:

8	Eigelbe
250g	Puderzucker
200ml	Sahne
150ml	Milch
200ml	weißer Rum
1 Beutel	Eiswürfel
2	Vanilleschoten ausgekratzt

Zubereitung:

Die Eigelbe mit dem Zucker aufschlagen. Dabei den Zucker nach und nach dazugeben. Anschließend alle restlichen Zutaten untermischen und auf einem Wasserbad rührend auf ca. 70°C bringen. Dann auf einem Eisbad kalt rühren.



Zutaten für den Käsekuchen:

250 g	Mehl
150 g	Butter
1 Prise	Salz
1	Ei

Für die Füllung:

500 g	Magerquark
250 g	Sahne
180 g	Zucker
4	Eier
	Saft von 1 Zitrone
1 EL	Mehl

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verkneten und in Folie gewickelt eine Stunde kalt stellen. Eine runde Form einfetten. Den Teig hineingeben und ca. 10 Minuten bei 220° C vorbacken.

Den Quark mit der Sahne glattrühren. Die restlichen Zutaten nach und nach untermischen. Auf den vorgebackenen Boden geben und bei 200° C noch etwa 20 Minuten backen.

Maishähnchenbrust mit Vanilleschaum, Blumenkohlpüree und Roter Beete

Maishähnchenbrust:

4 Maishähnchenbrüste mit Haut
(oder Hähnchenbrüste)

Salz, Pfeffer

1EL Butterschmalz

200ml Milch

2 Schalotten

1 Vanilleschote

300ml Geflügelbrühe (im Glas)

100ml Sahne

1 TL Butter

1 EL weißer Balsamico Essig

Salz, weißer Pfeffer



Zubereitung:

Die Hähnchenbrüste im heißen Fett von beiden Seiten anbraten und im Ofen bei 160°C Umluft ca. 10min garen. Danach gut würzen. Die Schalotten schälen und klein schneiden. Dann in der Butter anbraten, mit Mehl bestäuben und mit der Geflügelbrühe und dem Essig ablöschen. 10min köcheln lassen und zum Schluss die Sahne und das ausgekrazte Vanillemark dazugeben. Abschmecken, würzen und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Blumenkohlpüree

1 Blumenkohl

100ml Sahne

Saft von einer halben Zitrone

Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Den Blumenkohl in Salz-Zitronenwasser gar kochen und anschließend mit einem Kartoffelstampfer pürieren. Dann die Sahne, Salz und Muskat dazugeben und warm stellen.

Rote Bete:

2 Rote Beete

3 EL weißer Balsamicoessig

2 EL Zucker

300ml Wasser

1 Prise Salz

Zubereitung

Die Beete mit Handschuhen schälen und anschl. in feiner Scheiben hobeln oder mit dem Messer schneiden. Die restlichen Zutaten in einer Pfanne erhitzen und die Beete darin etwa 8 Min garen.