

Neujahr kann kommen: Mit diesen **Rezepten** sind Gastgeber und Gäste glücklich

# Naschen am Silvesterbuffet

Zu einer Feier am Jahresende gehört natürlich auch etwas Süßes. Im letzten Teil der AZ-Kochserie hat Koch Harald Schultes Desserts vorbereitet

Nie passte der Titel der AZ-Kochserie „Das Beste zum Schluss“ so gut wie heute: Denn Harald Schultes hat für Ihr Buffet zwei Desserts kreiert – und die schließen ja bekanntlich jedes gute Essen ab.

AZ-Kochserie

Das Beste zum Schluss



Auf dem Kochprogramm stehen eine Kokoscreme, die Sie einfach daheim vorbereiten und bei Ihrem Gastgeber abflammen können (das macht in jedem Fall Eindruck). Oder vielleicht mögen Sie lieber etwas Frisches, dann empfehlen wir Ihnen den Obstsalat, den Schultes, der Inhaber von Haralds Kochschule, mit einer besonderen Creme aufgepeppt hat.

Und weil Silvester ohne Getränke etwas traurig ist, gibt es als kleines Extra noch zwei Drinks, einen mit und einen ohne Alkohol. Rutschen Sie gut rüber!

Sophie Anfang



Na dann prost: Profikoch Harald Schultes und Vize-Lokalchefin Sophie Anfang stoßen an. Daneben stehen die zwei Desserts, vorne Kokoscreme, hinten Obstsalat. Alle Fotos: Petra Schramek

## GEBRANNT KOKOSCREME MIT KAREMELLISIERTEM ANANAS-SPIESS

### Eine besondere Creme

Kokosmilch kennt man aus Currys. Auch in Nachspeisen macht sie sich gut.

**Zutaten für etwa 10 Portionen:** ½ l Kokosmilch, ½ l Sahne, 1 Vanilleschote, 9 Eigelbe, 80 g Zucker, Zucker zum Karamellisieren; **Ananas-Spieß:** ¼ Ananas, in Würfel geschnitten, 2 cl Rum, Zucker zum Karamellisieren, 1 El Butter, Holzspießchen

- Kokosmilch und Sahne vermischen. Vanilleschote auskratzen und das Mark mit der Schote und den Ingwerstückchen in das Sahnegemisch geben. Alles auf ca. 80 °C erhitzen.
- Eigelb und Zucker gut verrühren. Die erwärmte Sahne auf das Zucker-Eigelb-Gemisch



Kokosmilch und Sahne müssen verrührt werden. Währenddessen bereitet Harald Schultes schon einmal die Vanilleschote vor.

## EXOTISCHE FRÜCHTE MIT ZIMT-KARDAMOM-SCHAUM UND EIS

### Dieser Obstsalat hat eine besondere Würze

Vitamine sind gut – mit Eis und Zimt-Kardamom-Schaum sind sie sogar noch bekömmlicher!

**Zutaten Obstsalat:** ¼ Ananas, 80 g Zucker, 50 g Butter, 1 Stange Zitronengras, ½ Mango, 1 Papaya; **Zimt-Kardamomschaum:** 4 Eigelbe, 1 Tl Zimtpulver, 3 grüne Kardamom-Kapseln, ausgelöst im Mörser zerstoßen, 50 g Zucker, 170 ml Weißwein; **außerdem:** 4 Kugeln Vanilleeis

- Die Ananas schälen und würfeln. Das Zitronengras klopfen.
- Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Zucker darin karamellisieren lassen. Zitronengras und Ananas zugeben und darin glasieren lassen und

beiseitstellen. Inzwischen Mango und Papaya schälen, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln.

- Für den Zimtschaum die Eigelbe mit Zucker, Zimtpulver in einer Schüssel über dem Wasserdampf aufschlagen.
- Im Wasserbad weiter schlagen, bis der Zucker ganz aufgelöst ist, dabei nach und nach den Weißwein zugießen. Die Mischung im Wasserbad zu einer glatten, cremigen Masse schlagen, nicht anbrennen lassen und zügig servieren.
- Anrichten: Die glasierte Ananas zusammen mit Mango und Papaya in Schälchen oder tiefen Tellern anrichten.
- Das Eis verteilen, darüber den Weinschaum geben und servieren.



Eier trennen.



Anrichten.



Zimtschaum schlagen.



Genießen!

geben und gut verrühren.

- Durch ein Sieb schütten und die Flüssigkeit in eine feuerfeste Form geben, im Wasserbad bei ca. 120 °C im Ofen garen bis diese stockt.
- Inzwischen die Ananas-Spießchen zubereiten. In einer Pfanne etwas Butter zerlassen und den Zucker darin karamellisieren lassen. Etwas Rum dazugeben. Die Ananas-Stückchen darin schwenken.
- Abkühlen lassen auf Spießchen stecken.
- Die Kokoscreme auskühlen lassen und dünn mit braunem Zucker bestreuen.
- Den Zucker mit einem Bunsenbrenner karamellisieren und mit dem Ananas-Spieß servieren.

## Und noch ein paar Drinks



Links ein Drink mit Champagner, rechts einer ohne Alkohol. So ist für jeden etwas dabei.

Damit Sie nicht auf dem Trockenen sitzen: zwei Rezepte für Drinks – einen ohne, einen mit Alkohol.

**Rosa-Grapefruit-Cocktail**  
Zutaten: 2 cl Limonensaft, 3 cl Grapefruitsaft, 3 cl Bar-Sirup

- 2 cl Limonensaft, 3 cl Sirup und 3 cl Grapefruitsaft in den Shaker geben und einige Eiswürfel hinzugeben.
- Hart schütteln für etwa 30 Sekunden, danach ins Cocktailglas gießen.
- Mit Grapefruitschnitz dekorieren und servieren.

**Champagner-Gin-Cocktail**  
Zutaten: 1 cl Gin, 1 cl Tequila, 1 cl Lime Juice, 2 cl Zitronensaft, 1 cl Barsirup, 10 cl Champagner

- Sekt- oder Champagner-

- schale gut kühlen.
- Gin, Tequila, Zitronensaft und Zuckersirup in einen Shaker geben und schütteln.
- Eis aus dem Sektglas und aus dem Shaker abseihen.
- Mit Champagner auffüllen.



Ein Cocktail ohne Alkohol, so bleibt man frisch am Abend.