

Kochen im Schaufenster

Rezepte „Chief of Sugar“ Jürgen Vsetecka

Heidelbeer-Roulade:

5 Eier, 100 g Kristallzucker, 70 g Speisestärke, Zeste 1 Zitrone, Vanillezucker, Heidelbeermarmelade, 125 g Heidelbeeren.

Eier bis Vanillezucker schaumig schlagen. auf einem Backblech verstreichen und bei 200 C backen für ca. 8 Min. herausnehmen, stürzen und mit Marmelade bestreichen. Heidelbeeren darauf verteilen und eng einrollen.

Heidelbeermarmelade:

200 g Heidelbeeren, 1 Limette, 100 g Gelierzucker 2:1
Heidelbeeren mit Limettensaft und Schale anquetschen und mit Zucker aufkochen lassen.

Mascarponecreme mit Ribisel:

50 g Zucker, 150 g Ribisel, Vanillezucker, 1 EL Wasser, 5 g Stärke.

3 Eier, 250 g Mascarpone, 90 g Zucker.

Minze, Ribisel

Zucker zum hellen Karamell schmelzen, Ribisel hinzufügen und mit Vanillezucker gut aufkochen. Wasser mit Stärke

verrühren und in die Ribisel einrühren und aufkochen lassen.
auskühlen lassen.

Mascarpone mit Dotter schaumig schlagen. Eiweiß mit Zucker schaumig schlagen und unter die Mascarpone heben.

In einem Glas anrichten.

gestürzte Pfirsichtarte:

200 g Kristallzucker, ca. 6 Pfirsiche je nach Größe, Zimtpulver,
1 Haushaltsstrudelteig.

Zucker zu einem Karamell schmelzen und in der Tarteform verteilen. überkühlen lassen, Pfirsiche in Spalten schneiden und auf den Karamell anrichten. Blätterteig rund zuschneiden, Zimt auf die Pfirsiche verteilen und mit Teig abdecken. bei ca. 180C 50 min backen.

Herausnehmen und vorsichtig umdrehen.

gerösteter Bananen-Kokossalat:

40 g Kokosette, etwas Butter, 8 Bananen, 5 El Honig, Saft und Zesten von 2 Zitronen.

Kokosette in einer Pfanne rösten.

Bananen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter anrösten. herausnehmen, Honig in der Pfanne schmelzen und mit Saft und Zesten aufkochen lassen.

Bananen vorsichtig einlegen und durchschwenken und mit Kokosette ausfertigen. sofort essen.