

Einführung

Nach einem Essen wird üblicherweise ein gutes Dessert serviert. Meistens handelt es sich dabei um einen – reichlich gehaltvollen – Kuchen, von dem unsere Gäste, gesättigt nach einer ausgiebigen Mahlzeit, nur pflichtschuldig eine kleine Kostprobe zu sich nehmen.

In der Restaurantszene allerdings findet gerade eine Stilwende statt. Als Desserts werden nicht mehr Kuchen oder Tartes, sondern sogenannte „Tellerdesserts“ serviert, die auf einem Teller sehr unterschiedliche Komponenten zusammenstellen.

Kunstvoll angerichtet aus erlesenen Zutaten wird dieser Nachtisch in Frankreich „Dessert de cuisinier“ genannt. Diese Zusammenstellung aus kleinen Desserts ist dabei weniger zuckerhaltig, bekömmlicher und schnell angerichtet, ein Genuss allein schon in der eleganten Form der Darreichung und die harmonisch abgestimmten Geschmacksvarianten. Dieser krönende Abschluss der Mahlzeit liegt nie zu schwer im Magen.

Ein Dessert je nach Stimmung und Laune der Köchin oder des Kochs, das sich ganz einfach zubereiten lässt.



Inhaltsverzeichnis

EINLEITUNG		Alles Schokolade	42
Gestaltung eines Tellerdesserts	4	Rund um den Rhabarber	44
Der letzte Schliff:		Birne & Vanille	46
Kräuter und Blüten	6	Ananas an knusprigen Eispralinen	48
Feste Zutaten vorbereiten	8	Terrine von Roter Grütze	50
Weiche und flüssige Zutaten anrichten	10	Sahnewaffeln & Sommerbeeren	52
Ein Tellerdessert zusammenstellen	12	Himbeeren, Joghurt & Olivenöl	54
Grundrezepte für 4 Desserts auf einem Teller	14	Kokos-Milchreis & Mango	56
		Quarksahne mit Sommerbeeren	58
DIE REZEPTE		Schnee-Eier (Île flottante)	60
Variation vom Obstsalat	16	Windbeutel an karamellisierten Nüssen	62
Schwarzwälder-Kirsch-Improvisation	18	Schokoladenpastete	64
Heidelbeeren & Faisselle	20	Zitrusfrüchte & Honig	66
Zitrusfrüchte & Beeren	22	Sommerbeeren und Schokolade	68
Geeiste Wassermelone	24	Rund um die Pflaume	70
Granola & Joghurt	26	Maronen an Maronencreme und Sahne	72
Pavlova mit roten Beeren	28	Blätterteig, Feigen & Vanille	74
Brombeer-Reigen	30	Variation eines Pfirsich-Crumbles	76
Arme Ritter mit Sommerbeeren	32	Variation einer Zitronentarte	78
Matcha-Erdbeer-Ravioli	34	Pistaziengebäck & Beerenfrüchte	80
Pekannuss-Pie & Bananen	36	Variation eines Tiramisus	82
Mango & Kokosnuss	38		
Sabayon an roten Früchten	40	INDEX	84

VORBEREITUNG: 10 MINUTEN • ANRICHTEN: 15 MINUTEN

Variation vom Obstsalat



KNUSPRIG
HIPPEN



FRUCHTIG
WASSERMELONE, ROTE
FRÜCHTE, PHYSALIS



KRÄUTER
BASILIKUM,
ZITRONENVERBENE

FÜR 4 TELLER

- 1 Wassermelone
- 2 Stängel frisches Basilikum
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Rohrzucker-Sirup
- 1 Schälchen Erdbeeren
- 8 Physalen
- 1 Schälchen Himbeeren
- 1 Schälchen rote Johannisbeeren
- einige schwarze Johannisbeeren
- 4 Hippen
- 1 Zweig frische Zitronenverbene

KANN VORAB ZUBEREITET WERDEN

- Basilikum-Sirup (hält sich im Kühlschrank 1 Tag)
- Wassermelonenscheiben (halten sich im Kühlschrank 1 Tag)
- geschnittene Früchte (am selben Tag schneiden und kühl halten)

FERTIG ZU KAUFEN

- Hippen

Von der Wassermelone vier Scheiben 2 cm dick abschneiden. Ein Glasschälchen umgekehrt auf eine Scheibe legen und mit einem scharfen Messer außen herum einen Kreis ausschneiden. Ein Glas mit kleinerem Durchmesser ebenfalls umgekehrt in die Mitte des ausgeschnittenen Kreises stellen und einen inneren Kreis ausschneiden, so dass ein Ring entsteht. Diese Vorgänge bei den übrigen drei Melonenscheiben wiederholen. Die Basilikumblätter mit dem Olivenöl pürieren. Den Rohrzuckersirup dazu geben und weiter mixen. Wenn nötig durch ein Sieb geben, dann in ein kleines, verschließbares Glas gießen. Die Erdbeeren waschen, die Kelchblätter mit Stiel entfernen und die Früchte halbieren. Die Physalisbeeren in dünne Scheiben schneiden, die Johannisbeeren von den Stielen lösen und abrausen.

ANRICHTEN: Je eine Wassermelonenscheibe in die Tellermitte legen und die Früchte abwechselnd auf dem Melonenrand so drapieren, dass auch farblich ein harmonisches Bild entsteht. Immer wieder mal Splitter einer Hippe oder ein Verbenenblatt zwischen zwei Früchte stecken. Die Vinaigrette noch einmal mit einer Gabel aufschlagen und einige Tropfen in die Öffnung in der Mitte der Melonenscheibe geben.

Sofort servieren.

Tipp: Aus dem Rest der Melone eine Granita herstellen! (siehe Seite 15)



VORBEREITUNG: 20 MINUTEN • ANRICHTEN: 15 MINUTEN

Brombeer-Reigen



KNUSPRIG

ROSA BISKUIT
„ROSE DE REIMS“



CREMIG

WEISSE SCHOKOLADE



FRUCHTIG

BROMBEEREN,
PHYSALIS



BLÜTEN

ROSA STEINKRAUT
(ALYSSUM)

FÜR 4 TELLER

500 g Brombeeren + 1 Schälchen
zum Dekorieren
50 ml Wasser
100 g Zucker
1 Blatt Gelatine
200 ml gut gekühlte Schlagsahne
150 g weiße Schokolade
8 Physalisbeeren
4 Kekse „Rose de Reims“
einige Blüten von rosafarbenem
Steinkraut (*Alyssum*)

KÜCHENUTENSILIEN

Eine Spritztüte + mittelgroße
Sterntülle

KANN VORAB ZUBEREITET WERDEN

Brombeermousse (hält sich im
Kühlschrank 1 Tag)

FERTIG ZU KAUFEN

Gebäck „Rose de Reims“

500 g Brombeeren, Wasser und Zucker in einen Stieltopf füllen. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten zu einer sirupartigen Fruchtsauce einkochen. Die Gelatine 2 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Anschließend in die Fruchtsauce einrühren, sodass sie sich vollkommen auflöst. Vom Feuer nehmen. Durch ein feines Sieb passieren. Erkalten lassen.

Die Sahne mit dem Handmixer steif schlagen. Weiter schlagen und dabei portionsweise die Fruchtmischung hinzugeben. Die Crème in eine Spritztüte mit Sterntülle füllen und in den Kühlschrank legen.

Vor dem Servieren die weiße Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen und die Physalen in Scheiben schneiden.

ANRICHTEN: Etwas lauwarme, geschmolzene weiße Schokolade auf einen Teller streichen. Die Brombeeren, die Brösel von einem rosa Biskuitkeks und die halbierten Physalisbeeren daraufsetzen. Einige Rosetten Brombeermousse in die Zwischenräume spritzen. Je nach Wunsch mit den essbaren Blüten bestreuen.



Danksagung

Mein Dank gilt Emmanuel und Rose Marie für das in mich gesetzte Vertrauen,
Pauline für die intensive Arbeit an den Rezepten,
ich bin glücklich, dass wir diese Arbeit gemeinsam beenden konnten,
Tiphaine, für ihre stets positive Einstellung, auch wenn sich gelegentlich alles „querzustellen“ schien,
Émilie, Maiwenn, Claire dafür, dass sie mich bis zum Schluss unterstützt und fest an dieses Werk geglaubt haben,
Cécile, Frédéric, Natacha für ihre Arbeit.

Weiteres von der Autorin ist unter www.griottes.fr zu finden.

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN

Die Verlagsgruppe
mit 500 Jahren

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Aus dem Französischen von Christine Frauendorf-Mössel

Alle Rechte vorbehalten

© der französischen Originalausgabe mit dem Titel *Desserts à l'assiette*:

Hachette Livre, Marabout, Paris 2016

© der deutschen Übersetzung 2017 Jan Thorbecke Verlag,

ein Unternehmen der Verlagsgruppe Patmos

in der Schwabenverlag AG, Ostfildern

www.thorbecke.de

Umschlaggestaltung: Finken und Bumiller, Stuttgart

Fotografie und Gestaltung: Émilie Guelpa

Satz: Schwabenverlag AG, Ostfildern

Gedruckt in China

ISBN 978-3-7995-1212-1

