

Lebkuchenparfait mit Gewürzorange

Der Winter ist da und mit ihm kommt der Duft von Gebäck und Gewürzen. Zeit für Glühwein, Bratäpfel und Lebkuchen. Die Letzteren gibt's bei mir auch als kaltes Dessert – nämlich als feines Lebkuchenparfait. Ein festliches Dessert, das sich sehr gut vorbereiten lässt und einen dann in der Küche nicht mehr aufhält.

Für 6 Personen

Parfait

- 1 Ei
- 3 Eigelb
- 30 g Zucker
- 3 Blatt Gelatine
- 250 g Sahne
- 200 g Lebkuchen (ohne Oblaten und ohne Schokoguss)
- 1/2 Teelöffel Lebkuchengewürz

Evtl. geschmolzene Schokolade zum Anrichten

Gewürzorange

- 2 Orangen
- 1 TL Vanille-Puddingpulver
- 1 TL Weißwein
- 1/2 Sternanis
- 1 Nelke

An Guadn wünscht Ihr

Hans Jörg Bachmeier



Einfach zum Dahinschmelzen

Hans Jörg Bachmeiers Tipp fürs perfekte Parfait zur Vorweihnachtszeit: Zeitig anfangen

Wichtig ist bei einem Parfait, zeitig anzufangen, denn es muss etwa acht Stunden durchfrieren können. Zunächst weiche ich die Gelatine in kaltem Wasser ein. Nun gebe ich das Ei, die Eigelb und den Zucker in eine Rührschüssel aus Metall und schlage die Masse über einem heißen Wasserbad schaumig, das bedeutet auf dem Herd über einem Topf mit heißem Wasser. Die Temperatur sollte 70 Grad nicht übersteigen, und ich darf die Schüssel nicht ohne zu schlagen auf dem Topf lassen, sonst gerinnt die Masse.

Wenn sie schaumig wird, nehme ich die Schüssel vom Wasserbad, gebe die ausgedrückte Gelatine dazu und schlage die Masse kalt weiter, bis ein feiner, heller Schaum entsteht. Das alles mache ich mit einem feinen Schneebesen, mit dem Handmixer geht es auch, der sollte aber nur auf langsamer Stufe laufen, so wird der Schaum feiner.

Anschließend schlage ich die Sahne steif und hebe sie vorsichtig unter



Perfekt im Winter: Lebkuchenparfait mit Orangen

Fotos: Leiprecht, tkn

die Eimasse. Den Lebkuchen zerkleinere ich im Mixer und hebe ihn zusammen mit dem Lebkuchengewürz ebenfalls unter, bevor ich die Masse in sechs kleine Förmchen, am besten aus Silikon, gieße und für mindestens acht Stunden in den Tiefkühler stelle.

Jetzt habe ich reichlich Zeit für meine Gewürzorange. Für diese schäle ich die Früchte so weit, dass auch die feine Haut weggeht. Danach schneide ich die Filets entlang der Häutchen heraus und lege sie beiseite, den Rest der Orangen presse ich aus und lasse den Saft in einer

Sauteuse bzw. in einem kleinen Topf mit Sternanis und Nelke aufkochen, rühre das in dem TL Weißwein aufgelöste Puddingpulver dazu und lasse die Flüssigkeit sanft köcheln, bis sie leicht abgedunsten hat. Ich entferne den Anis sowie die Nelke und lege die Orangenfilets ein.

Zum Servieren stürze ich die Parfaits aus den Förmchen, falls es solche aus Glas oder Metall sind, tauche ich sie kurz in heißes Wasser, so taut das Eis leicht an und lässt sich besser herausstürzen. Ich platziere die Portionen auf kleine Teller, umlege sie mit Orangenfilets und beträufle diese mit dem Orangensud.

Wer das Dessert besonders schön anrichten will, kann auf die Teller mit geschmolzener Schokolade ein Muster pinseln und dann erst das Parfait draufgeben. Sie können auch Lebkuchen in der Größe der Parfaitform ausstechen und das Parfait auf den Lebkuchen setzen.

Trend Kaffee: Einer der Höhepunkte auf der Kulinarik-Messe Food & Life

Klasse in die Tasse



Panda-Gesicht: Insgesamt 80 Baristas kämpfen auf der Food & Life um den ersten Platz – und zaubern witzige Schaumkunststücke

Fotos: GHM



Baden-Württemberg Classics 2015

Wein. Genuss. Lebensart.

Die Weinmesse

70 Erzeugerbetriebe aus Baden und Württemberg stellen über 900 Weine vor

28. & 29. November

Kleine Olympiahalle Spiridon-Louis-Ring 21, 80809 München

Samstag & Sonntag 11 bis 18 Uhr

Eintrittspreis: 15,- € inklusive Wein-Verkostung und Seminare.

weitere Infos unter: www.bwclassics.de

Erreichbar mit U3 Richtung Moosach bis Olympiazentrum, Trambahnlinien 20 und 21 und Stadtbuslinie 173.



Hätten Sie gewusst, dass Deutsche mehr Kaffee trinken als Italiener? Das und viel mehr erfahren Besucher der Food & Life, die noch bis Sonntag auf dem Messegelände läuft. Tatsächlich hat 2014 jeder Bundesbürger im Schnitt 162 Liter Kaffee genossen. Egal ob Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino – Kaffee ist das Lieblingsgetränk der Deutschen. Dabei legen sie mehr und mehr Wert auf hochwertige Kaffees mit vielseitigen Aromen, auf nachhaltigen Anbau, fair gehandelte Produkte und schonende aromatische Röstung.

Das Trendthema Kaffee nimmt in diesem Jahr einen großen Raum ein: Zum einen gibt es erstmals in München eine Kaffee-Olympiade, die deutschen Meisterschaften der Baristas. 80 Top-Kaffee-Köner rösten, brühen und schäumen täglich (12 bis 18 Uhr) auf der Bühne vor einer Fachjury um die Wette. Am Sonntag wird der Sieger feststehen.

Auf die Besucher warten Seminare rund um das Thema Kaffee. Zum Beispiel: Welche Espresso-Maschine ist die richtige für mich? Am Dallmayr-Stand gibt es zudem eine Bar, an der man sich selbst in der Zubereitung von perfektem Filterkaffee und Espresso ausprobieren kann.

Ein weiterer Höhepunkt auf der diesjährigen Food & Life ist die Brotbackmischung „BackDein-

ANZEIGE

Königlicher Hirschgarten

Täglich geöffnet von 10.00 – 24.00 Uhr
Durchgehend warme Küche von 11.00 – 22.00 Uhr
Terminänderungen vorbehalten!

Kulinarische Reise:	Donnerstag, 26.11.2015 ab 18.00 Uhr	Samstag, 05.12.2015 18.00 - 21.00 Uhr
Thanksgiving-Bruffet	Nikolausbruffet	Nikolausbrunch
€ 23,80 pro Person, Kinder bis 10 Jahre € 12,50	€ 23,80 pro Person, Kinder bis 10 Jahre € 12,50	€ 23,80 pro Person, Kinder bis 10 Jahre € 12,50
Freitag, 27.11.2015 12-14 Uhr	Sonntag, 06.12.2015 11-14.30 Uhr	Nikolausbrunch
Ins Netz gegangen	Nikolausbrunch	Nikolausbrunch
€ 12,50 pro Person	€ 23,80 pro Person, Kinder bis 10 Jahre € 12,50	€ 23,80 pro Person, Kinder bis 10 Jahre € 12,50
Sonntag, 29.11.2015 11-14 Uhr	Montag, 07.12.2015 ab 18.00 Uhr	Gans- & Entenbruffet
Sonntagsbrunch	Gans- & Entenbruffet	Gans- & Entenbruffet
€ 21,80 pro Person, Kinder bis 10 Jahre € 12,50	€ 17,80 pro Person	€ 17,80 pro Person

Bei uns finden Sie den perfekten Rahmen für Ihre Feier. Wir beraten Sie gern!

Pächter: Johann Eichmeier • Hirschgarten 1 • 80639 München • Tel. 0 89 / 17 99 91 19
Fax 0 89 / 17 99 91 17 • www.hirschgarten.de • restaurant@hirschgarten.de

Wie verlosen Karten



Genießen Sie die Kulinarik-Messe Food & Life. Die tz verlost 5 x 2 Karten. Viel Glück!

Zum Gewinn heute anrufen und bei der 01378-806638*, Stichwort Food, Namen, Telefon (Handy) und Adresse aufsprechen! Oder eine SMS mit tz win Food und Daten an die 52020* schicken! Diese teledialog-Rufnummer ist für Gewinnspiele gedacht und wird für den Anrufer zu 50 Cent/Anruf aus dem deutschen Festnetz, Mobilfunkpreise abweichend, tarifiert.

der Brauerei Karg aus Murnau entstanden.

Auch im Bio-Snack-Bereich gibt es eine Neuheit: Die Chips-Duetts der Münchner Manufaktur myChipsBox GmbH sind besonders – und gesund. Sie werden mit luftgetrocknetem Biogemüse wie Tomaten, Basilikum, Wirsing oder Rote Beete kombiniert.

TINA LAYES

Bier“ von der Kunstmühle Hofmeier in der Holledau. Ob Helles, Dunkles, Pils oder Weißbier – das Lieblingsbier wird einfach mit den Zutaten vermischt und gebacken.

Um Bier geht es auch bei Biopus chocolaterie aus Bad Kohlgrub. Chef Harald Biehler veredelt seine Pralinen mit Weißbier. Das süße Juwel ist in Zusammenarbeit mit