



de **Produktinformation
und Rezepte**

Reinigen

Reinigen Sie die Metallringe und Auslösehilfen vor dem ersten und direkt nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Alle Teile sind auch spülmaschinengeeignet.

Maronen-Käsekuchen mit Kaki-Mus

Für 4 Stück | Zubereitungszeit: 40 Min. | Kühlzeit: 3 Std.
**Sie benötigen: 4 Dessert-/Vorspeisenringe (7,5 cm Ø),
Backpapier**

Zutaten

Für den Keks-Krokant:

5 Vollkorn-Butterkekse
3 EL Zucker
45 g Butter
1 Prise Salz

Für Füllung und Kaki-Mus:

125 g gegarte, geschälte
Maronen (Esskastanien,
vakuumverpackt)
1 vollreife Kaki

Für die Frischkäse- creme:

1/3 Vanilleschote
1 1/2 EL Puderzucker
100 g Frischkäse
Saft von 1/2 Zitrone
150 g Crème double

Zubereitung

1. Für den Krokant die Kekse in einen Gefrierbeutel füllen und mit der Teigrolle mittelfein zerkrümeln. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, vom Herd nehmen, die Butter einrühren und schmelzen lassen. Kekskrümel und Salz unterrühren. Die Masse etwa 1 cm hoch auf Backpapier verstreichen und auskühlen lassen.

2. Für die Frischkäsecreme die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben. Das Vanillemark mit Puderzucker, Frischkäse und Zitronensaft verrühren. Die Crème double mit dem Schneebesen oder Handrührgerät (mittlere Stufe) etwa 2 Minuten aufschlagen und mit einem Teigschaber (nicht mit dem Schneebesen!) unter die Frischkäsecreme heben.
3. Für die Füllung die Maronen grob hacken. Die Kaki halbieren, das Fruchtfleisch aus der Schale drücken und durch ein Sieb streichen.
4. Die Dessert-/Vorspeisenringe auf einen Bogen Backpapier stellen. Den Krokant in grobe Stücke brechen und auf Backpapier mit der Teigrolle mittelfein zerkrümeln. Die Krokantkrümel in die vier Ringe verteilen und leicht andrücken. Jeweils ein Viertel der gehackten Maronen daraufstreuen. Die Käsecreme einfüllen, glatt streichen, das Kaki-Mus darauf verteilen und glatt streichen. Die Törtchen abgedeckt mindestens 3 Stunden kühl stellen.
5. Die Törtchen aus dem Kühlschrank nehmen und aus den Metallringen lösen. Dafür mit einem kleinen Messer an der Innenseite des Rings senkrecht von oben bis zum Boden einstechen und den Ring einmal drehen. Die Metallringe vorsichtig abheben, die gekühlten Maronen-Käsekuchen auf vier Teller setzen und sofort servieren.

Artikelnummer: 369 390



www.tchibo.de/anleitungen

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany

Auberginen-Piccata mit Paprika-Vinaigrette und Basilikumöl

Für 4 Stück | Zubereitungszeit: 1 Std. | pro Stück: 635 kcal

Sie benötigen: 1 Dessert-/Vorspeisenring (7,5 cm Ø),

Küchenpapier

Zutaten

Für das Basilikumöl:

1 Bund Basilikum
(ca. 6-8 Stängel)
1 Knoblauchzehe
100 ml Olivenöl
Salz

Für die Paprika-Vinaigrette:

2 rote Paprikaschoten
300 ml Gemüsebrühe
1 TL Speisestärke
2 EL kaltes Wasser
1 gelbe Paprikaschote
3 EL Olivenöl
1 EL Balsamico bianco
Salz
Cayennepfeffer

Für die Piccata und den Couscous:

1 große Aubergine
Salz
100 g Instant-Couscous
150 ml Gemüsebrühe
1 TL Currypulver
2 EL Butter
50 g Parmesan
2 Eier (Größe M)
Mehl zum Wenden
Pfeffer
300 ml Öl zum Frittieren

Zubereitung

1. Für das Basilikumöl Basilikum waschen und trocken schütteln. Knoblauch schälen, Basilikumblättchen abzupfen und mit Öl, Knoblauch und 1 Prise Salz im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren.
2. Für die Paprika-Vinaigrette die roten Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen und in grobe Stücke schneiden. Stücke mit der Gemüsebrühe im Mixer oder mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Paprikapüree durch ein feines Sieb passieren und auf ca. 100 ml einkochen lassen, dabei gelegentlich

umrühren. Eingekochte Paprikasauce mit der in 2 EL kaltem Wasser angerührten Stärke leicht binden.

3. Gelbe Paprikaschote waschen, halbieren, putzen und klein würfeln. Das Olivenöl erhitzen. Paprikawürfelchen darin anbraten und mit Balsamico-Essig ablöschen. Die Paprikasauce dazugießen. Vinaigrette mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und zugedeckt warm halten.
4. Für die Piccata die Aubergine waschen und in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Scheiben von beiden Seiten salzen und ca. 20 Min. ruhen lassen.
5. Inzwischen Couscous in eine Schüssel geben. Gemüsebrühe mit dem Currypulver aufkochen und darübergießen. Couscous ca. 5 Min. quellen lassen, mit Butter verfeinern und mit Salz abschmecken. Zugedeckt warm halten.
6. Den Parmesan fein reiben und mit den Eiern in einem Suppenteller verrühren. Das Mehl zum Wenden ebenfalls auf einen Teller geben. Öl zum Frittieren in einer großen Pfanne erhitzen. Die Auberginenscheiben halbieren, trocken tupfen, pfeffern und in etwas Mehl wenden. Dann die Scheiben durch die Eier-Parmesan-Mischung ziehen und im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Couscous mit dem Dessert-/Vorspeisenring als „Sockel“ auf vier Teller verteilen. Gebackene Auberginen daraufsetzen. Vinaigrette und Basilikumöl um den Couscous herum verteilen. Nach Wunsch Auberginen-Piccata mit frittiertem Basilikum garnieren.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2018 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Alle Rechte vorbehalten