

MEIERHOF



RASSFELD

Vanilleeis mit kandierten Mandeln und weißem Schoko-Küchlein

Zutaten für 4 Personen

Für das Vanilleeis

100 g ganze Mandeln mit Schale
70 g Zucker
50 ml Wasser
1 Prise Zimt

4 Eigelbe
50 g Puderzucker
400 g geschlagene Sahne
2 EL Wasser
1 EL Amaretto

Für das Küchlein

40 g weiße Schokolade
30 g Butter
30 g Puderzucker
1 Ei
25 g Mehl
Orangenzester
3 Orangen
3 EL Cointreau
8 Kumquats

Zubereitung

Für die gebrannten Mandeln 50 ml Wasser, Zucker und Zimt in einer unbeschichteten Pfanne aufkochen. Mandeln zugeben und so lange mitkochen bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Zwischendurch mehrmals umrühren bis die Mandeln mit einer trockenen weißen Schicht überzogen sind. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel so lange erhitzen, bis der Karamell wieder flüssig wird und die Mandeln gleichmäßig von Karamell überzogen sind.

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co.KG
Hof-Laden, Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh
T: 05241 3372-81, E: hofladen@meierhof-rassfeld.de

MEIERHOF



RASSFELD

Mandeln auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen. Einige Mandeln ganz lassen als Dekoration die anderen vorsichtig kleinhacken mit einem Messer.

Für das Eis die Eigelbe mit dem Puderzucker und dem Wasser in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad mit dem Quirl schaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse so lange weiterschlagen, bis sie kalt ist und cremig bindet. Dann die zerhackten Mandeln und den Amaretto unter die Eimasse rühren. Die Sahne steif schlagen und auch vorsichtig unterheben. Die Masse in eine Eismaschine geben und bis zum Gefrierzustand rühren.

Für die Küchlein die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen. Mit einem Rührgerät die Butter und den Puderzucker cremig rühren. dann das Ei und das Mehl unterrühren. Die flüssige Schokolade hinzugeben. Ein bisschen Orangenzester hinzureiben. Vier kleine hitzebeständige Förmchen mit Butter auspinseln und die Rührmasse einfüllen und im Gefrierfach einfrieren. Die Orangen filetieren und den Saft auspressen. Den Saft mit Cointreau in einem Topf reduzieren lassen evtl mit etwas Speisestärke andicken. Vor dem Servieren die den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Die Küchlein im gefroren Zustand ca. 12- 15 Minuten backen. Das Innere der Küchlein soll noch etwas flüssig sein.

Das Eis in Kugelform anrichten das noch warme Küchlein auf den Orangenspiegel setzen und alles mit den filetierten Orangenscheiben und kleinen Kumquats Scheiben dekorieren.

Viel Spaß bei der Zubereitung und Guten Appetit wünscht Ihnen

Ihre Iris Haver-Rassfeld

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co.KG
Hof-Laden, Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh
T: 05241 3372-81, E: hofladen@meierhof-rassfeld.de

MEIERHOF



RASSFELD

Kürbiskern-Parfait mit Brombeeren

Zutaten für 6 Personen

1 EL Öl
100 g Kürbiskerne
100 g Zucker
3 Eigelbe
60 g Puderzucker
2 EL Kürbiskernöl
400 g geschlagene Sahne
500 g Brombeeren

Zubereitung

Ein Backblech mit Öl ausfetten.

Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten, bis sie zu duften beginnen, dann herausnehmen.

Den Zucker in die heiße Pfanne geben und bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Die Kürbiskerne zu dem Zucker geben und kurz damit glasieren. Dann auf das Blech geben und auskühlen lassen.

Eigelbe und Puderzucker über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen.

Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse solange weiter schlagen, bis sie kalt ist und bindet.

Den Kürbiskernkrokant mit Frischhaltefolie bedecken und mit einem Fleischklopfer oder Hammer zerstoßen. Dann mit einem Pürierstab fein mahlen und mit dem Kürbiskernöl unter die geschlagene Eimasse rühren.

Die Sahne vorsichtig unterheben.

Die Parfaitmasse in 6 Förmchen füllen und glatt streichen. Das Parfait mit Frischhaltefolie abgedeckt mindestens 6 Stunden in das Gefrierfach stellen.

Vor dem Anrichten das Kürbiskernparfait aus den Formen stürzen und mit den Brombeeren dekorieren.

Viel Spaß bei der Zubereitung und Guten Appetit wünscht Ihnen

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Iris Haver-Rassfeld', written in a cursive style.

Ihre Iris Haver-Rassfeld

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co.KG
Hof-Laden, Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh
T: 05241 3372-81, E: hofladen@meierhof-rassfeld.de

MEIERHOF



RASSFELD

Pumpernickel Parfait

mit karamellisierten Rotwein-Kirschen

Zutaten für 4 Personen

125 g	Pumpernickel
2 cl	Kirschwasser
5	Eigelb
120 g	Zucker
250 g	Sahne
600 g	Sauerkirschen
70 g	Zucker
120 ml	Rotwein
	Zimt

Zubereitung

Den Pumpernickel fein zerbröseln und mit dem Kirschwasser tränken. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Eimasse unterrühren und den Pumpernickel unterheben. Die Masse in kleine Förmchen füllen und 24 Std gefrieren.

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen und auflösen. Zimt hinzufügen und Sauerkirschen zugeben kurz aufkochen lassen. Sauerkirschen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und die Saftmenge auf die Hälfte sprudelnd einkochen lassen. Reduzierten Saft wieder über die Kirschen geben und etwas erkalten lassen.

Vor dem Servieren das Parfait aus den Förmchen stürzen und mit den karamellisierten Kirschen auf Desserttellern anrichten.

Viel Spaß bei der Zubereitung und Guten Appetit wünscht Ihnen

A handwritten signature in black ink that reads 'Iris Haver-Rassfeld'.

Ihre Iris Haver-Rassfeld

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co.KG
Hof-Laden, Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh
T: 05241 3372-81, E: hofladen@meierhof-rassfeld.de