

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Soufflés Glacé au Grand Marnier mit flambierten Stadt- Beeren

Dessert von Taija Sigrist

für 4 Personen

Quitten

- 1 Quitte
- Wasser
- 1 Msp. Vanillemark

Mit einem Küchentuch die Haare der Quitte abreiben. Die Quitte mit einem Sparschäler schälen. Die Quitte halbieren, Kerngehäuse entfernen und in feine Schnitze schneiden. Die Quittenschnitze in ein steriles Weckglas füllen. Mit Wasser auffüllen, Vanillemark zugeben und verschliessen. Die Quitten im Steamer / Backofen köcheln, sterilisieren lassen (ca. 45 Min.)

Das Weckglas aus dem Steamer nehmen, auskühlen lassen und 2 Monate an einem kühlen, dunklen Ort ziehen lassen.

Stadtbeeren

Achtung erst nach dem ersten Frost im Herbst Schneeballbeeren ernten.

- 500 g Schneeballbeeren
- 250g flüssigen, regionalen Honig
- 2,5dl Apfelessig
- 1 Prise Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Wacholderbeeren
- 1 Zimtstange
- ½ TL Koriandersamen
- 1 EL fein geriebener Ingwer

Schneeballbeeren in sterile Weckgläser füllen. Honig, Apfelessig, Salz, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Zimtstange, Koriandersamen und Ingwer in eine Pfanne geben, aufkochen lassen und gleich über die Schneeballbeeren giessen. Weckgläser verschliessen. Trocken und dunkel lagern.

Achtung, Vogelbeeren erst nach dem ersten Frost im Herbst ernten.

- 250g Vogelbeeren
- 2dl Rotwein
- 1 Lorbeerblatt
- 100g Honig, flüssig, regional

Vogelbeeren in sterile Weckgläser füllen. Mit Rotwein, Lorbeerblatt und Honig auffüllen. Verschliessen. Weckglas im Steamer / Backofen ca. 45 Min. köcheln / sterilisieren lassen. Weckgläser aus dem Steamer / Backofen nehmen, auskühlen lassen und dann kühl, trocken und dunkel 2 Monate marinieren lassen.

Soufflés Glacé au Grand Marnier

- 3 Eigelb
- 3 EL Honig, flüssig
- 4 EL Grand Marnier
- 2,5dl Rahm, steif geschlagen

Eigelb in eine Wasserbadschale geben. Honig zugeben. In die passende Pfanne wenig Wasser füllen. die Wasserbadschale in die Pfanne stellen. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen die Masse wärmen und zu einer crèmeartigen Masse schlagen. Die Wasserbadschale aus der Pfanne nehmen und die Eigelbmasse mit dem Schwingbesen kalt schlagen.

Grand Marnier zugeben und unterschlagen. Schlagrahm zugeben und vorsichtig unterziehen. Die Glacémasse in einer gefrierfesten Schale für mind. 4 Stunden in den Tiefkühler stellen.

Quitten und Stadtbeeren flambieren

- 40g Zucker
- 20g Butter
- ½ dl Cognac

Zucker und Butter in einer Pfanne erhitzen. 8-12 Quittenschnitze, 2 EL Schneeballbeeren und 2 EL Vogelbeeren zugeben, unter häufigen Wenden leicht caramolisieren lassen. Cognac darüber giessen und anzünden (Ventilation zuvor abstellen).

Anrichten

Je 1-2 Kugeln Soufflés Glace au Grand Marnier auf Dessertteller anrichten. Mit Quittenschnitzen und Stadtbeeren belegen. Wenig Flambier-Fond über das Dessert träufeln.