

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Männerküche 2014»

### Rugenwhisky-Parfait, Dörraprikosenkompott, Sauerkraut-Schokolade-Kuchen

Dessert von Stephan JJ. Maeder

#### Rugenwhisky-Parfait

- 90 g Zucker
- ½ dl Weisswein
- 2 Eier
- 1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale
- ½ dl Rugenwhisky oder Maltwhisky
- 2 dl Rahm, steif geschlagen

Zucker, Weisswein, Eier und Zitronenschale in eine Wasserbadschüssel geben. In einer Pfanne, in die die Wasserbadschüssel passt, wenig Wasser geben, die Wasserbadschüssel hineinstellen. Sie darf nicht schwimmen, sondern muss ruhig stehen. Nun mit einem Schwingbesen unter ständigem Rühren langsam wärmen, schlagen bis eine dickflüssige, luftige Creme entstanden ist, dann in Eiswasser kalt schlagen.

Whisky und geschlagenen Rahm unterziehen.

Die Masse in kleine Schalen oder eine Cakeform einfüllen und über Nacht im Tiefkühler fest werden lassen.

#### Dörraprikosenkompott

- 60 g Zucker
- 200 g Dörraprikosen
- 1 Zitrone, ausgepressten Saft
- 1 dl Weisswein

Den Zucker in eine Pfanne geben und ohne Hilfsmittel bei mittlerer Hitze karamellisieren. Sobald der Zucker leicht bräunlich wird, mit dem Zitronensaft und Weisswein ablöschen, zudecken und bei mittlerer Hitze köcheln, bis der Karamellzucker aufgelöst ist. Nun die Dörraprikosen dazugeben und eine Viertelstunde zugedeckt köcheln lassen. In eine Schale geben und auskühlen lassen.

Sauerkraut-Schokolade-Kuchen

- 150 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 2 Eier, aufgeschlagen
- 1 Msp. Vanillesamen
- 250 g Mehl
- 1 P Backpulver
- ½ TL Salz
- 75 g Kakaopulver
- 2 dl Wasser
- 200 g Sauerkraut, gewaschen, abgetropft und fein geschnitten

Glasur

- 100 g Halbbitterschokolade
- 2 EL Butter
- 100 g Sauerrahm
- ¼ TL Salz
- 150 g Puderzucker

Butter in eine Teigschüssel geben und schaumig rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillesamen, Salz und Eier nach und nach zufügen. Rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nun das Mehl, Kakaopulver und Backpulver zugeben, Wasser langsam zur Mischung geben, am Schluss das Sauerkraut unterheben.

Backförmli oder ein kleines Backblech 28x28 ausbuttern oder mit Backreinpapier belegen.

**Backen**

Je nach Grösse der Backförmchen im vorgewärmten Backofen bei 180°C 25 bis 40 Min. backen. Aus dem Backofen nehmen und in der Form leicht auskühlen lassen, dann die Ränder lösen und aus der Form nehmen. Kreise Ausstechen oder in Quadrate schneiden.

**Glasur**

Butter und Schokolade in eine Schüssel geben und im Wasserbad (siehe Parfait-Zubereitung) schmelzen. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Sauerrahm, Salz und Puderzucker unterrühren. Wenn die Masse gut streichbar ist, die Seiten des ausgekühlten Kuchens bestreichen und die Oberfläche des Kuchens mit Puderzucker bestreuen

***Servieren***

Whisky-Parfait ca. eine Stunde vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen. Ev. mit Schokoladepulver bestreuen. Das Glaceschälchen oder eine Tranche Parfait auf Desserttellern anrichten. Evtl. mit einem Aushöhler-Löffel eine leichte Vertiefung herauslösen und mit Whisky auffüllen.

Das Dörraprikosenkompott in kleine Schälchen füllen und zum Parfait stellen. Kleine Küchlein oder Kuchen-Würfel auf dem Dessertteller anrichten.