



»OBSERVER«

13/  Food & Beverage

Hogapage Österreich

Das Magazin für Hotellerie & Gastronomie
Wien, im März 2016, Nr: 1, 4x/Jahr, Seite: _
Druckauflage: 33 000, Größe: 84,57%, easyAPQ: _
Auftr.: 4078, Clip: 9632143, SB: Tian

Position

www.observer.at



Die Krönung

Desserttrends
zum Saisonstart
2016



Der wohl wichtigste neue Trend im süßen Geschäft hat fünf Buchstaben: Retro! Kulinarische Schätze von früher, die leider viel zu lange irgendwelchen Modeströmungen weichen mussten, werden endlich wiederentdeckt. Und liefern jetzt die perfekte Basis für herrliche Dessertrezepturen. So lassen sich auch in kleineren Betrieben raffinierte Nachspeisen für die Gäste zaubern.

Text: Petra Sodtke

Apfel-Schoko-Frühlingsdessert im Glas

Rezept: Brigitta Schickmaier
Für ca. 10 Cocktail-Gläser

Dunkle Schokoschicht: 6 g Dotter, 6 g Staubzucker, 100 g Milch, 1 Prise Salz, 5 Blatt Gelatine, ein Schuss Rum, 80 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung:

Dotter und Staubzucker schaumig schlagen. Währenddessen 150 g Zucker bei 119 Grad zum Kettenflug kochen. Aufgekochten Zucker langsam im dünnen Faden in das Dotter-Zucker-Gemisch einleeren, Milch mit einer

Fotos: Brigitta Schickmaier, Sabine Kronberger



Perfekte Verführung mit Desserts für das Sahnehäubchen auf dem Umsatz kann so einfach sein. Nur muss man wissen, wie es geht. Sie wissen es mit Sicherheit: Philip Rachinger, mit seinen 26 Jahren von Leaders of the year zum Aufsteiger des Jahres prämiert und federführend in der Küche des Mühlthalhofs im oberösterreichischen Neufelden. Thomas Scheiblhofer, amtierender Pâtissier des Jahres (Gault Millau) und Chefpâtissier im Tian in Wien. Und Brigitta Schickmaier, mehrfach ausgezeichnet beim Pâtisserie Grand Prix für ihre Pralinen- und Schokoladekunst und Chefin der Konditorei der anderen Art im Traunviertel.

Verführung (wieder) in Schichten

Retro, mit etwas Zeitgeist verquirlt, avanciert 2016 zum idealen Frühlingdessert. »Der Trend geht hin zur Heimatverbundenheit. Köstlichkeiten wie Buttercreme-, Esterhazy- und Malakofftorte waren leider schon fast verschwunden. Jetzt lassen wir sie wieder aufleben«, sagt Brigitta Schickmaier. Wichtig dabei sei, die alten Rezepte mit einem neuen »Gewand« zu versehen, sie zeitgemäß zu interpretieren. Wie das geht? Indem man sie mit neuen Trends kombiniert. Zum Beispiel mit Fingerfood, das sich großer Beliebtheit erfreut. Brigitta Schickmaier: »Gäste bevorzugen heutzutage kleine, feine, ästhetisch ansprechende Gaumenfreuden und wollen nicht mit großen Mehlspeisestücken beglückt werden.« Auch reiche ein überschaubares, dafür qualitativ hochwertiges Sortiment, sagt sie.

Keine Angst vor neuen Techniken

»Heuer ist auch angesagt, das Dessert in Schichten anzurichten und im Cocktail- oder Rexglas zu inszenieren.« Lecker und einfach zubereitet ist das Apfel-Schoko-Frühlingsdessert im Glas (Rezept: siehe Kasten auf dieser Seite). Zum Finish gibt die Fachfrau den Tipp: »Sobald die Baumblüte beginnt, ernte ich, was der Garten hergibt und karamellisiere die Apfelblüten. Das ist ein toller Hingucker.« Aber auch neue Desserttechniken sind eine Möglichkeit. Britta Schickmaier lässt sich gerne auch mal von ihren Hobbys inspirieren. »Letztes Jahr war das die Airbrushtechnik. Heuer habe ich einen Ölmalereikurs besucht und verziere meine Torten mit Pinsel und besonders feiner Linie (mit Lebensmittelfarbe, d. Redaktion).«

Kriecherl, Dirndl, Asperl

Mit Omas Rezepten erlebt so manche Zutat ein Revival. Thomas Scheiblhofer: »Altes und fast Vergessenes wie Kriecherl, Dirndl, Quitten oder Asperl werden heuer wieder aufgegriffen und kreativ eingesetzt.« Die säuerlich-süßen Dirndl oder Kornelkirschen stehen Ende März in Blüte und sind somit die ersten Frühjahrsboten. In Desserts harmonieren sie perfekt mit Birnen und Äpfeln. Die grüngelben Kriecherl

(Kleinpflaumen) und die Asperl (Mispeln) sorgen für herb-frischen Geschmack in Mehlspeisen. Auch wenn sie gerade nicht Saison haben, zaubern sie dank ihres säuerlichen Geschmacks und ihres Aussehens, ob maiglöckchenweiß, apfelgrün oder sonnengelb, den Frühling auf den Teller. »Hauptsache ist ja beim Obst, dass es sonnengereift ist und nicht aus dem Gewächshaus kommt, bevor es eingefroren wird«, sagt Brigitta Schickmaier.

Molke, Heumilch, Buttermilch

Zum Einsatz kommen nicht nur heimische Obstsorten, sondern auch Molke, Heumilch und Buttermilch, natürlich aus Österreich. Philip Rachinger: »Österreich ist führend bei Milchprodukten, das sollte man nutzen. Ich richte mich immer nach der Natur, nach der Saison. Da sind so viele interessante und gute Geschmäcker dabei, die Unverwechselbarkeit im Dessertbereich schaffen können.«



»Ästhetisch und ansprechend«: Brigitta Schickmaier wurde für ihre Pâtissierkunst schon mehrfach ausgezeichnet.

Prise Salz begeben. Gequollene Blattgelatine mit einem Schuss Rum erwärmen und in das Dotter-Zucker-Gemisch einrühren. Dunkle Kuvertüre erwärmen und ebenfalls daruntergeben. Rasch mit einem Spritzbeutel in ein Cocktailglas als unterste Schicht füllen. Helle Schicht ergänzen und ggf. mit frisch gemixten Erdbeeren begießen und Blütendeko aufsetzen (Erdbeer- und Dekorezept: siehe unten)

Helle Apfelmusschicht: 6 Dotter, 6 g Staubzucker, 100 g Apfelmus, 10 Blatt Gelatine, 50 g Zitronensaft, 150 g Zucker, 600 g Obers, 1 Prise Salz, Vanille

Zubereitung:

Dotter und Staubzucker schaumig schlagen. Währenddessen 150 g Zucker bei 119 Grad zum Kettenflug kochen. Aufgekochten

Zucker langsam im dünnen Faden in das Dotter-Zucker-Gemisch einleeren. Apfelmus begeben. Den Zitronensaft erwärmen, die gequollene Blattgelatine darin auflösen und in das Dotter-Zucker-Gemisch einrühren. Obers mit einer Prise Salz und Vanille aufschlagen und in das Dotter-Zucker-Gemisch unterheben. Rasch mit einem Spritzbeutel über die dunkle Schokoschicht füllen. Evtl. mit frisch gemixten Erdbeeren begießen (mit etwas Zucker abschmecken).

Evtl. frische (Apfel-)Blüten als Deko aufsetzen: Frische Blüten ernten, 1 Eiweiß und 1 Esslöffel Wasser verrühren, Blüten eintauchen oder bepinseln, in Feinkristallzucker wälzen, auf Küchenrolle legen und bei Zimmertemperatur mindestens 24 Stunden trocknen lassen (ggf. zur Haltbarmachung in Dose abfüllen).



Klassisch ja, langweilig nein

Auf einer Dessertkarte darf natürlich eines nicht fehlen, wenn draußen die Temperaturen steigen: erfrischendes Speiseeis. Welche Geschmäcker sind heuer angesagt? Um es kurz zu machen: immer noch Vanille, Erdbeere und Schokolade. Wie langweilig? Keineswegs! Es zählt der richtige Mix. Und dann bahnt sich noch ein weiterer überraschender Trend an...

Auch wenn sich Gäste gerne mal in neue Geschmackswelten entführen lassen, bleibt die Vorliebe zu den klassischen Sorten seit Jahren konstant. Auch Pâtissier des Jahres Thomas Scheiblhofer weiß um die Beliebtheit dieser Klassiker und setzt sie als wichtige Begleiter auf die Frühlingkarte. Denn echte Vanille oder Erdbeere kommen stets gut an, wie er sagt. Der richtige Mix aus Klassikern und Exoten, die für geschmackliche Überraschungen sorgen sollen, ist es, der seine Eisdesserts mit dem gewissen Extra auszeichnet: »Wir verwenden

den auch mal Pet Nat Sekt oder Shrubs, also fermentierte Essiggetränke, für gefrorene Akzente.« Oder auch Pandanblätter aus Indonesien, deren Geruch angenehm vanillig ist. Auf jeden Fall zum Frühling und Sommer gehören wieder erfrischende Sorbets, darin sind sich die Starköche und auch die Eishersteller Nestlé-Schöllner und Unilever-Mövenpick einig.

Nicht nur als Dessert gefragt

Im Tian serviert Thomas Scheiblhofer Sorbet mit warmem Grüntee. Die Komponenten

findet sich bei ihm übrigens nicht nur im Dessert: »Bei den Vorspeisen oder bei Käsegängen verwenden wir manchmal Gurke, Erdnuss oder auch P.X.-Trinkessig von Gölles als Grundzutut für ein Speiseeis.« Und auch Philip Rachinger setzt schon mal Feigenblatteis auf die Karte oder verwandelt Geschmäcker der Saison wie Sauerrampfer und Sauerklee in schmackhaftes Eis. Wenn es mal schnell gehen soll, gibt es köstliches Sauerteigeis (Rezept siehe Kasten). Oder ganz einfach Eis mit gegrilltem Frühlingsobst und Mürbteig.



Sauerteigeis

Rezept: Philip Rachinger

200 g Sauerteigbrot, 500 ml Milch, 375 ml Obers, 300 g Dotter, 225 g Zucker

Zubereitung:

Sauerteigbrot dünn aufschneiden und im Ofen bei 150 °C 30 Minuten lang trocknen. Kochende Milch und getrocknetes Sauerteigbrot über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Morgen die Milch sieben und die Brotreste gut ausdrücken, mit Obers aufkochen und die Eismasse mit aufgeschlagener Dotter-Zucker-Mixtur zur »Rose« abziehen.

Dazu passen: eingelegte Johannisbeeren, karamellierte Molke, gegrilltes Obst



»OBSERVER«



Softeis aus der Retromaschine – mit Sauerklee

Auch in der Eistechnik regiert die Kunst von gestern in modern aufgepeppter Variante. Philip Rachinger verrät: »Als geheimen Trend sehe ich die Wiederbelebung des Softeis. Ich selbst habe zwar noch keine Maschine, denke aber an eine Anschaffung. Statt der fertig gerührten Sorten, wie sie früher üblich waren, müsste man zeitgemäße Rezepte für Softeis erstellen. Was jetzt sicher gut ankommen würde: eine cremige Sauerkleemasse aus Rohmilch

und geräucherter Buttermilch. Und dazu würde ich meinen Lieblingsgeschmack, Salzkaramell, ergänzen. Perfekt!«

Veganes Eis: ein Muss?

Und was ist mit dem omnipräsenten Vegantrend, muss der auf die Karte? Nein. Sowohl bei Eskimo als auch bei Schöller gibt es zwar laktosefreies Eis (bei Schöller zusätzlich laktosefreie Sorbets). Bei Veganeis besteht allerdings kein Fokus. Und auch Philip Rachinger setzt lieber auf die ausgezeichneten Produkte vor Ort: »Es ist nicht

Adressbuch:

TIAN Restaurant Wien
Himmelfortgasse 23
1010 Wien
www.taste-tian.com

Hotel & Restaurant Mühltalhof
Unternberg 6
4120 Neufelden
www.muehltalhof.at

Konditorei der anderen Art – Brigitta Schickmaier
Bergsleithenstrasse 23
4643 Pettenbach
www.schickmaier.at

nötig, sich Sojamilch extra einfliegen zu lassen. Wir haben so viele hervorragende Produkte und Obst zur Verfügung, da kann man sich austoben und bei den Desserts herrlich inspirieren lassen.«



Kein Auftauen, kein Schwund, beste Meisterkonditor Qualität

gekühlte Frischekuchen mit Premium-Frische Garantie



im Frischeregal Ihres C&C-Marktes

Einfach & schnell dekoriert!



Länger frisch in der weißen Frische-Box mit Portionierhilfe.

Die servierfertigen Dr. Oetker Frischekuchen



Himbeer Schnitte
1150 g



Schnitte Wiener Art
850 g



Zwetschenkuchen
850 g

- + servierfertig
- + in der Kühlung lange haltbar
- + große Sortenvielfalt
- + hochwertige und wiederverschließbare Frischebox
- + praktische Portionierhilfe für gleichgroße Portionen