

Armin Röttele | Restaurant der Residenz Schloss Neuweier bei Baden-Baden
liveMagazin November-Dezember 2011

Vanillekipferlterrine mit Haselnuß-Krokant Eis und Bitterorangen

Zutaten Vanillekipferln

175 g Mehl
 140 g Butter
 50 g Staubzucker
 1 Pk. Vanillezucker
 50 g geriebene Walnüsse
 50 g geriebene Mandeln
 1 Eigelb
 1 Pr. Salz
 Staubzucker und Vanillezucker zum
 Wälzen
 Zuckersirup mit Rum zum Tränken



Zubereitung

Alle Zutaten verkneten und ca. 1 Stunde kühlen. Zu Kipferln formen und bei 180°C ca. 12 Minuten goldgelb backen. Noch warm in Staubzucker (mit Vanillezucker) wälzen.

Zutaten Vanillemousse

2 Stk. Eigelb
 25 g Zucker
 250 g Mascarpone
 1 Vanilleschoten (Mark)
 2 Bl. Gelatine
 1 cl Rum
 250 g geschlagene Sahne
 2 Stk. Eiweiß
 25 g Zucker

Zubereitung

Eigelb mit Zucker und Vanillemark warm-kalt schlagen, Mascarpone einrühren, die im Rum aufgelöste Gelatine unterrühren und das mit dem Zucker zu Schnee geschlagene Eiweiß zusammen mit der geschlagenen Sahne unterheben.

In den mit Folie ausgelegten Tortenring spritzen, die getränkten Vanillekipferln mit der Rundung nach unten einsetzen und mit der restlichen Vanillemousse auffüllen und glatt abstreichen. Zum Schneiden anfrieren.

Armin Röttele | Restaurant der Residenz Schloss Neuweier bei Baden-Baden

liveMagazin November-Dezember 2011

Zutaten Haselnuß-Krokant Eis

250 g Sahne
 250 g Milch
 100 g Zucker
 3 Stk. Eigelb
 1 Stk. Vanilleschoten
 60 g Haselnußkrokant

Zubereitung

Die Sahne mit der Milch und aufgeschnittener Vanilleschote aufkochen. Den Zucker in einem großen Topf schmelzen und mit der Milch-Sahne Mischung aufgießen. Kurz köcheln, bis sich die Klumpen gelöst haben. Vorsichtig in die Eigelb rühren und zur Rose abziehen. Sofort in eine eisgekühlte Schüssel passieren, auskühlen lassen und frieren. Anschließend den Haselnußkrokant untermischen.

Zutaten Baisersticks (Wellen)

3 Stk. Eiweiß
 100 g Zucker
 25 g Maizena

Zubereitung

Eiweiß mit wenig Zucker anschlagen, wenn es steif ist nach und nach die restliche Zucker-Maizena Mischung zugeben und ausschlagen. Mit einer Lochtülle ca. 15cm lange Wellen auf Backtrennpapier dressieren, mit Staubzucker bestreuen und bei 140°C ca. 20 Minuten backen bis sie trocken sind.

Zutaten Orangensauce

350 g frisch gepresster Orangensaft
 60 g Zucker
 1/2 Zimtstange
 1 Orangenschale im Ganzen
 ca. 1 Tl Maizena

Zubereitung

1/3 des Zuckers leicht karamellisieren und mit dem Orangensaft ablöschen. Den restlichen Zucker, die Orangenschale und die Zimtstange beugeben und um 1/3 einkochen lassen. Maizena mit etwas kaltem Wasser anrühren, die Sauce damit leicht abbinden und erkalten lassen.

Armin Röttele | Restaurant der Residenz Schloss Neuweier bei Baden-Baden
liveMagazin November-Dezember 2011

Zutaten Bitterorangen

2 geschälte Orangen
 1 dl Campari
 2 dl Orangensaft
 1 dl Grenadinsirup
 je 1/2 Anissterne, Vanilleschote und Zimtstange

Zubereitung

Campari mit Orangensaft und Grenadinsirup mit den Gewürzen aufkochen und über die geschälten Orangen gießen. Einige Tage ziehen lassen. Vor Gebrauch filetieren oder in Scheiben schneiden.

Garnitur

Minze
 Anis

