

Kochbuch der 1.10

mit regionalen und saisonalen
Gerichten



Inhaltsverzeichnis

Vorwort	4
Salate	5
Feigenbalsamico Salatsauce	6
Gemischter Salat	7
Salatsauce	8
Suppen	9
Rüebli-suppe	10
Bärlauchsuppe	11
Tomatensuppe	12
Beilagen	13
Kartoffelschnitze	14
Spargelrisotto	15
Äplermagronen	16
Kräuterkartoffelchips	17
Rösti	18
Rösti mit Spiegelei	19
Safranrisotto	20
Spätzli	21
Kartoffelstock	22
Fisch, Fleisch, Geflügel	23
Hackplätzli	24
Kalbsgeschnetzeltes mit grünen Spargeln	25
Poulet Flügel	26
Rindsgeschnetzeltes mit Reis an eine Bratensauce	27
Shabu Shabu	28
Zürcher Geschnetzeltes	29
Fleischvögel	30
Saucen	31
Tomatensauce à la Nonna	32
Desserts	33
Creme Moitié-Moitié	34
Erdbeer-Quark-Creme	35
Coupe Romanoff	36
Erdbeer Tiramisu	37
Gefüllte Äpfel	38
„Gib mir die Kugel“-Torte	39

Erdbeer- / Himbeerroulade	40
Sesamglace	41
Vanillecreme.....	42
Vanilleeis mit Erdbeeren	43

Vorwort

Warum ein weiteres Rezeptbuch? Diese Frage könnte man sich stellen, wenn man dieses kleine Rezeptbuch in den Händen hält. Eigentlich lässt sich die Frage aber ganz einfach beantworten. Die 1. IO hat sich, zusammen mit ihrem Klassenlehrer, eine Woche lang mit der Frage beschäftigt, wie man mit dem Zubereiten von Essen einen positiven Beitrag zum Klimaschutz leisten kann. Jede Schülerin und jeder Schüler hatte die vorbereitende Aufgabe, ein Gericht (oder auch ein Menu) zu kochen. Dieses musste aber folgende zwei Kriterien erfüllen:

- Die Zutaten, welche bei den Gerichten verwendet werden, mussten saisonal sein.
- Die Zutaten, welche bei den Gerichten verwendet werden, mussten aus der Region (mindestens aus der Schweiz) stammen.

Jeweils die Hälfte der Klasse hat an zwei Tagen in der Sonderwoche zusätzlich für die ganze Klasse je ein 3-Gang-Menu zubereitet. Auch diese Rezepte finden sich in der Sammlung.

Wie man sieht, sind ganz unterschiedliche Gerichte zusammengekommen. Wir wünschen viel Spass beim Ausprobieren und „En Guete“!

Beat Neuhäusler
Klassenlehrer 1. IO
St. Gallen, im Mai 2013



Feigenbalsamico Salatsauce



- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Feigenbalsamico mischen
- wenig Mayonnaise
- wenig Senf dazugeben, mit dem Schwingbesen rühren
- wenig Salz, Pfeffer,
Salatgewürz abschmecken

B. Neuhäusler

Gemischter Salat



- | | | |
|-------|------------|-----------------------------|
| wenig | Senf | in Schüssel geben |
| wenig | Mayonnaise | |
| wenig | Aromat | |
| wenig | Pfeffer | ebenfalls in Schüssel geben |
| 2 ml | Essig | beifügen |
| 3 ml | Öl | hinzufügen |
| wenig | Milch | hinzufügen, rühren |

Vanessa Würth

Salatsauce



- 2 EL Öl
 - 2 EL Balsamico
 - 1 TL Kräuternessig
 - 1 TL Senf
 - 2 TL Salatmix für
Italienische Sauce
 - 4 EL Wasser
- alles gut verrühren

Marieke Wagner



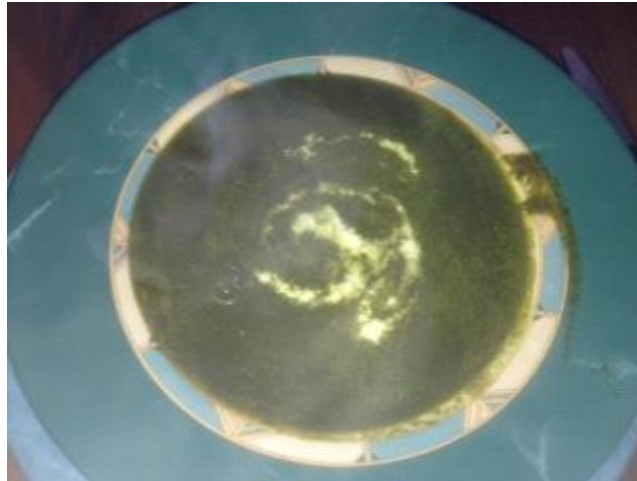
Rüebli-¹suppe

1 EL	Olivenöl	erwärmen
½	Zwiebel	vorbereiten, schneiden, zugeben
500 g	Karotten	sofort auf kleine Stufe zurückschalten, unter Rühren dämpfen
6–7 dl	Wasser	ablöschen, aufkochen
1	Gemüsebouillon-Töpfli	würzen auf kleiner Stufe zugedeckt kochen Kochzeit 20–30 Minuten Suppe fein mixen, wieder aufkochen
1 Prise	Zucker	
wenig	Curry	abschmecken
½–1 dl	Rahm	verfeinern Suppe anrichten

B. Neuhäusler

¹ Tiptopf, (2008), *Karottensuppe*, S. 94, Bern: schulverlag blmv AG

Bärlauchsuppe



1 Würfel	Hühnerbouillon	
1 dl	Wasser	Wasser kochen, Hühnerbouillon dazu geben
100 g	frischer Bärlauch	den Bärlauch pürieren und in das kochende Wasser geben
1–2	Knoblauchzehen	Knoblauch zum Abschmecken dazu geben.
1 Prise	Salz	Salz um Abzuschmecken dazu geben

Jennifer Frischknecht

Tipp

- mit Vollrahm verzieren

Tomatensuppe²

1 EL	Öl oder Butter	erwärmen
1	Zwiebel	
1	Knoblauchzehe	fein schneiden, zugeben
6	Basilikumblätter	schneiden, zugeben
800 g	Tomaten	waschen, Stielansatz ausschneiden, schneiden, beifügen, sofort auf kleine Stufe zurückschalten, unter Rühren dämpfen
2 dl	Wasser	ablöschen, aufkochen
1–1 ½ KL	Salz oder Gemüsebouillon,	
wenig	Pfeffer	
wenig	Paprika	
1 Prise	Zucker	würzen, auf kleiner Stufe zugedeckt kochen, Kochzeit 20–30 Minuten
evtl.	1 EL Tomatenpüree	Suppe fein mixen, durch Sieb streichen, wieder aufkochen

Alissa Wyss

² Tiptopf (2008), *Tomatensuppe*, S. 92, Bern: schulverlag blmv AG



Kartoffelschnitze



400 g	Kartoffeln (mehligkochend)	schälen, in gleichmässige Schnitze schneiden, in eine Schüssel geben
wenig	Olivenöl	über die Kartoffelschnitze geben, gut umrühren
1	Knoblauchzehe	pressen, über die Kartoffelschnitze geben, gut umrühren
nach Belieben	Paprika Salz Pfeffer	würzen, gut umrühren im auf 200° vorgeheizten Backofen ca. 20–30 Minuten backen

B. Neuhäusler

Tipp

- zum Würzen eignen sich auch frische Kräuter aus dem Garten (Peterli, fein gehackter Rosmarin)
- als Hauptgang entsprechend mehr Kartoffeln verwenden

Spargelrisotto³

1 EL	Olivenöl	erwärmen
1	Zwiebel	
1	Knoblauchzehe	fein schneiden, zugeben
250 g	Risottoreis	beifügen sofort auf kleine Stufe zurückschalten, unter ständigem Rühren dünsten
7–8 dl	Wasser	ablöschen, aufkochen
4–5	grüne Spargeln	in kleine Stücke schneiden dazugeben
1	Gemüseboillon- Töpfli	würzen Auf kleiner Stufe kochen Kochzeit 15–20 Minuten Von Zeit zu Zeit rühren
evtl.	Reibkäse	daruntermischen oder dazuservieren

B. Neuhäusler

Tipp

- Spargelspitzen separat kochen, Risotto garnieren

³ Tiptopf, (2008), *Spargelrisotto*, S. 235, Bern: schulverlag blmv AG

Äplermagronen⁴

2 l	Wasser	aufkochen
1 EL	Salz	würzen
400g	Kartoffeln	waschen, schälen, abspülen, in gleichmässige Stücke schneiden, zugeben
250 g	Magaronen	beifügen, auf kleiner Stufe kochen, Kochzeit 10–15 Minuten, gut abtropfen
1 dl	Milch, 1–2dl Rahm	In Pfanne geben, aufkochen
100–150 g	Reibkäse, z. B. Bergkäse, Sbrinz	beifügen
1 ½ KL	Salz, wenig Pfeffer, Muskat	würzen, Kartoffeln und Magaronen zugeben, sorgfältig mischen, erwärmen
evtl.	Reibkäse	langenweise mit Äplermagronen anrichten
2 EL	Bratbutter	erhitzen
2–3	Zwiebeln	in feine Streifen schneiden, beifügen, auf mittlerer Stufe hellbraun rösten, über die angerichteten Äplermagronen verteilen

Alissa Wyss

⁴ Tiptopf, (2009), *Äplermagaronen*, S. 243, Bern: schulverlag blmv AG

Kräuterkartoffelchips



- | | | |
|-------|-----------------------|---|
| 4 | grosse Frühkartoffeln | hauchdünn schneiden, in eine Schüssel geben |
| 1 | Zweig Rosmarin | |
| wenig | Paprika Edelsüss | dazugeben, gut mischen |
| wenig | Salz | |
- Backen: 18 Minuten bei 220°C (Umluft: 200°)

Sandro Reich

Tipp

- alle Kartoffelscheiben gleich schneiden

Rösti



800 g	Kartoffeln	schälen und grob raspeln Flüssigkeit abtropfen lassen und mit Tuch ausdrücken
1	Ei	mit der Masse vermischen
½ TL	Salz	untermischen
½ TL	Pfeffer	untermischen
1 Prise	Muskat	untermischen
		Pfanne einölen und die Masse in der Pfanne zu einem ebenen Fladen drücken ohne Deckel anbraten, bis die Unterseite gut gebräunt ist Rösti mit Hilfe eines Tellers wenden zweite Seite ebenso bräunen

Marieke Wagner

Rösti mit Spiegelei



400 g	Rösti	etwa 16 Minuten braten
8	Eier	etwa 5 Minuten braten
	Knoblauch Gewürz	Knoblauch über die Spiegeleier streuen würzen

Joshua Schnieper

Tipp

- die Rösti nicht zu fest würzen

Safranrisotto



40 g	Butter	erwärmen
1	Zwiebel	darin dünsten
250 g	Risotto	beifügen, sofort auf kleine Stufe zurückschalten, unter ständigem Rühren dünsten
750 ml	Wasser	ablöschen
1	Briefchen Safran	beigeben
		auf kleiner Stufe kochen
		Kochzeit: 15–20 Minuten
		von Zeit zu Zeit rühren

Vanessa Würth

Spätzli



300 g	Mehl	in Schüssel geben
1 KL	Salz	beifügen
1 ½ dl	Wasser	im Massbecher gut mischen
3	frische Eier	Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren, Teig klopfen, bis er glatt ist, Blasen wirft und leicht von der Kelle fällt zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen
2 l	Wasser	aufkochen
1 EL	Salz	würzen Spätzli herstellen Kochzeit: 2–5 Minuten Spätzli gut abtropfen evtl. zugedeckt warm stellen

Jeannine Germann

Tipp

- Mehl ganz oder teilweise durch Halbweiss-, Ruch-, Vollkorn-, oder Knöpfliemehl ersetzen
- bei Verwendung von Vollkornmehl Flüssigkeitsmenge erhöhen
- anstelle von Wasser Milchwasser verwenden
- für grüne Spätzli 3 EL pürierten Spinat, Bärlauch, Rucola oder fein geschnittene Kräuter unter den Teig mischen
- für rote Spätzli 3 EL Tomatenpüree unter den Teig mischen
- Spätzli mit Reibkäse bestreuen
- Zwiebelschwitze darüber verteilen

Kartoffelstock



5 dl	Wasser	kochen
1 KL	Salz	würzen
1 kg	mehligkochende Kartoffeln	waschen, schälen, spülen, in grosse Stücke schneiden, auf niedriger Stufe kochen Kochzeit 20–25 Minuten Wasser abgiessen Pfanne ohne Deckel nochmals auf warmer Platte stellen, Wasser verdampfen lassen, bis die Kartoffeln trocken sind durch Passe-vite geben.
2–2 ½ dl	Milch	in Pfanne geben
30 g	Butter	Kartoffeln dazu passieren

Yanick de Bue



Hackplätzli⁵

- | | | |
|-------|-------------------------------------|---|
| 1 | Zwiebel | |
| 1 | Knoblauchzehe | |
| | Petersilie | fein schneiden, in Schüssel geben |
| 400 g | gehacktes Rindsfleisch | |
| 1 | Ei | beifügen |
| ½ KL | Salz | |
| wenig | Pfeffer, Paprika, Rosmarin, Thymian | würzen |
| 2 EL | Paniermehl | zugeben
gut kneten, bis die Masse zusammenhält
gleichmässig dicke Plätzli formen |
| wenig | Mehl | in flachen Teller geben, Plätzli darin wenden |
| 2 EL | Olivenöl | erhitzen
Hackplätzli auf mittlerer Stufe beidseitig braten, bis sie innen nicht mehr roh sind
Bratzeit: 10–15 Minuten |

B. Neuhäusler

⁵ Tiptopf, (2008), *Hackplätzli*, S. 130, Bern: schulverlag blmv AG

Kalbsgeschnetzeltes mit grünen Spargeln



wenig	Bratbutter	in Bratpfanne geben
300 g	Kalbsgeschnetzeltes	Fleisch in kleine Stücke schneiden, etwa. 2 Minuten anbraten, herausnehmen,
wenig	Salz	
wenig	Pfeffer	nach Belieben würzen, wieder braten
400 g	grüne Spargel	unteres Drittel der Spargeln schälen, schräg in Stücke schneiden, Spargeln etwa 3 Minuten dämpfen
je 100 g	braune und weisse Pilze	Pilze in Stücke schneiden, Pilze beugeben, etwa 2 Minuten mitdämpfen
1 EL	Olivenöl	Olivenöl in Pfanne erwärmen
¼ dl	Bio-Gemüsebouillon	Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, etwa 5 Minuten köcheln, würzen
22 g	Knorr Hollandaise	Knorr Hollandaise nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten, Geschnetzeltes anrichten, Hollandaise dazu servieren

Adrian Kamberi

Tipp

- dazu passt Wildreis oder Nudeln
- als Dekoration Tomaten
- eigene Sauce Hollondaise (Tiptopf-Rezept) dazu servieren

Poulet Flügel



12 Pouletflügeli

Marinieren

15 Minuten bei 220°C auf der zweitobersten

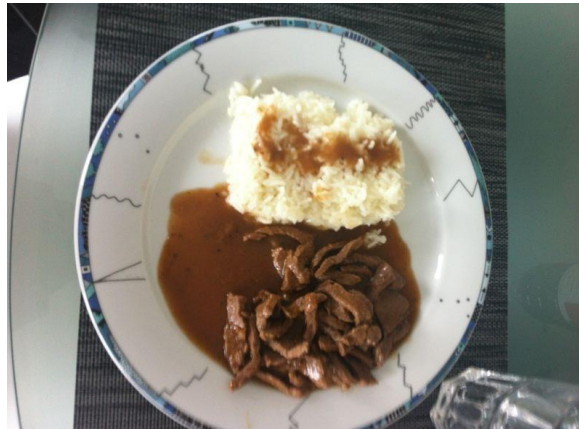
Rille des Gitterrost braten

Pouletflügeli vorsichtig wenden

nochmals 15 Minuten knusprig braten

Vanessa Würth

Rindsgeschnetzeltes mit Reis an eine Bratensauce



wenig	Rapsöl	in die Pfanne giessen
1	Zwiebel	die Zwiebel hacken und die eine Hälfte in die Bratpfanne und die andere Hälfte in die Kasserolle geben
25 g	Butter	in den Topf legen und schmelzen lassen
1 ½ Tassen	Reis	in den Topf geben
1 ½ Tassen	Wasser	Wasser dazu geben
wenig	Aromat	würzen auf kleiner Stufe kochen Kochzeit 15–20 Minuten von Zeit zu Zeit rühren
500 g	Rinds- geschnetzeltes	das Fleisch dazu geben und gut braten
4 dl	Wasser	
8 TL	Bratpulver	Wasser in einen Messbecher geben und Bratpulver dazu mischen, gut umrühren

Luca Gargiulo

Shabu Shabu



2 L	Wasser	erhitzen
1 Blatt	Kobu Seetang	
1 Löffel	Dashi	in das Wasser geben
1	Zitrone	Schale abkratzen und in die Brühe geben
je nach Geschmack	Schnittlauch	klein hacken und in die Brühe geben
1 EL	Sojasauce	in einen separaten Topf geben
1 EL	Seesampaste	in den Topf geben und erhitzen alle Zutaten gut vermischen
je nach Hunger	Entrecote/Rindfleisch	in 1 bis 2.5 cm dicke Scheiben schneiden und zusammen rollen
	Pak-Soi	
	Chinakohl	
	Lauch	in mundgerechte Stücke schneiden und auf einem Teller servieren
	Enkoi-Pilze	
	Udon-Nudeln	nachdem das Fleisch in der Brühe gekocht wurde, die Udon-Nudeln in die Brühe geben, etwa 2 Minuten warten, um den Nudeln einen guten Geschmack zu geben

Max Heilmann

Tipp

- als Gemüseeinlage folgende Gemüse verwenden: Pak-Soi oder Chinakohl, Lauch, Enoki-Pilze (oder auch Shitake), Seidentofu, weiteres Gemüse nach Belieben, gekochte Udon-Nudeln für die Brühe am Schluss (Linguine eignen sich ebenfalls)
- als Fleischeinlage: Entrecote vom Rind, welches möglichst fein marmoriert ist, so dünn wie möglich aufschneiden (3 mm oder dünner)

Zürcher Geschnetzeltes



400 g	Kalbsgeschnetzeltes	
2 EL	Butter	Fleisch in Pfanne erhitzen und hell bräunen
	Salz, Pfeffer, Paprika	Fleisch würzen und warm beiseite stellen
250 g	frische Champignons	in Scheiben schneiden
1	kleine Zwiebel	in Scheiben schneiden und in der Pfanne anbraten
250 g	Halbrahm	ablöschen Fleisch dazugeben 10 Minuten kochen lassen
	Salz	abschmecken

Marieke Wagner

Fleischvögel



- 4 Fleischvögel sind bereits gewürzt mit Salz, weissem Pfeffer, Oregano, Dill und Rosmarin
braten (Grill oder in Pfanne)

Yanick de Bue



Tomatensauce à la Nonna



wenig	Olivenöl	erwärmen
1	Zwiebel	
1	Knoblauchzehe	fein schneiden, zugeben
ca. 100 g	Speckwürfeli	beifügen gleichmässig anbraten
1 Dose	Tomatenpüree	dazugeben kurz weiterdünsten
wenig	Rotwein	ablöschen
2	Doseninhalte	Wasser dazugeben, aufkochen
wenig	italienische Kräutermischung	
1	Gemüseboillon- Töpfli	
wenig	Pfeffer, Meersalz	würzen
1 Prise	Zucker	dazugeben
1	Knoblauchzehe	dazu pressen auf kleiner Stufe kochen Kochzeit: mindestens 60 Minuten von Zeit zu Zeit rühren

B. Neuhäusler

Tipp

- wenn man die Speckwürfeli weg lässt, so kann aus den gleichen Zutaten auch eine vegetarische Variante der Sauce hergestellt werden



Creme Moitié⁶-Moitié⁷*Vanillecreme*

1 EL	Stärkemehl (z. B. Maizena)	in Pfanne geben
6 dl	Milch	Stärkemehl anrühren
2 EL	Zucker	
1 EL	Vanillezucker	
2	frische Eier	beifügen
½	Vanilleschote	aufschneiden, zugeben, gut mischen unter ständigem Rühren bis zum Kochen bringen sofort in Schüssel absieben auskühlen lassen, von Zeit zu Zeit rühren

Schokoladecreme

2 EL	Stärkemehl (z. B. Maizena)	in Pfanne geben
6 dl	Milch	Stärkemehl anrühren
1 EL	Zucker	
1	frisches Ei	beifügen, gut mischen unter ständigem Rühren bis zum Kochen bringen sofort in Schüssel absieben
100 g	dunkle Schokolade	zerkleinern, zugeben, 5 Minuten stehen lassen, gut rühren auskühlen lassen, von Zeit zu Zeit rühren

B. Neuhäusler

Tipp

- für Creme Moitié-Moitié Vanille- und Schokoladencreme gleichzeitig anrichten
- um Hautbildung bei der Creme zu vermeiden, Frischhaltefolie direkt auf die Creme legen

⁶ Tiptopf, (2008), *Vanillecreme*, S. 338, Bern: schulverlag blmv AG

⁷ Tiptopf, (2008), *Schokoladecreme*, S. 339, Bern: schulverlag blmv AG

Erdbeer-Quark-Creme⁸

300 g	Rahmquark	
2 EL	Milch	
2 EL	Zucker	
½	Zitrone, Saft	in Schüssel geben, gut verrühren
500 g	Erdbeeren	vorbereiten, schneiden, sofort mischen

B. Neuhäusler

Tipp

- anstelle von Quark teilweise Joghurt nature verwenden
- Erdbeeren durch andere Beeren, 2–3 Orangen oder 4–5 Mandarinen ersetzen

⁸ Tiptopf, (2008), *Erdbeer-Quark-Creme*, S. 329, Bern: schulverlag blmv AG

Coupe Romanoff



4	Erdbeeren	beiseite legen
Rest	Erdbeeren	in dünne Scheiben schneiden
etwas	Zucker	beigeben und ziehen lassen
Schüssel	Vanilleglace	beifügen, in Coupegläser füllen
	Erdbeeren	mit Saft beigeben

Vanessa Würth

Tipp

- zum Schluss mit Schlagrahm und einer Erdbeere garnieren

Erdbeer Tiramisu



100 g	Erdbeeren	klein schneiden, in Schüssel geben
6 EL	Erdbeersirup	
wenig	Pfeffer	
2	Eier	
25 g	Zucker	
125 g	Mascarpone	dazugeben, gut umrühren
1 dl	Rahm	mit dem Handrührgerät aufschlagen
12	Löffelbiskuit	in Stücke zerbrechen, auf 4 Gläser verteilen
2 TL	gesüßtes Schokoladenpulver	als Dekoration darüberstreuen

Nico Günthart

Gefüllte Äpfel



4 Äpfel waschen, schälen, ganz lassen
Kerngehäuse ausstechen
in Granitform geben

6 EL gemahlene Nüsse
1–2 EL Zucker
1 EL Zitronensaft
1–3 EL Rahm oder Milch mischen
Äpfel füllen

1–2 dl Apfelsaft dazugiessen
backen: Ofenmitte 200°C, 25–35 Minuten

Jonas Ackermann

Tipp

- Apfelsaft durch Orangensaft ersetzen.
- geschlagenen Rahm, Vanillesauce, Vanilleglace oder Zimtglace dazu servieren

⁹ Tiptopf, (2008), *Gefüllte Äpfel*, S. 335, Bern: schulverlag blmv AG

„Gib mir die Kugel“-Torte¹⁰

150 g	weiche Butter/Margarine	Butter mit Mixer geschmeidig rühren
150 g	Zucker	
1 Päckli	Vanillin-Zucker	nach und nach Zucker und Vanillinzucker begeben, bis eine gebundene Masse entstanden ist
4	Eier	Eier nach und nach unterrühren
200 g	Gemahlene Haselnusskerne	Nüsse mit Backpulver mischen
1 Tl	Backpulver	den Teig in eine Springform (ø 26 cm) geben, Boden einfetten, Backpapier in Form auslegen Tortenboden aus Form lösen und erkalten lassen
32 Stück	Schoko-Nuss-Konfekt-Kugeln	Alle (bis auf 8) Konfektkugeln in Schale zerdrücken 8 Kugeln halbieren und beiseite legen
400– 500 ml	Schlagrahm	Sahne mit Sahnesteif schlagen. portionsweise unter die Krümelmasse geben
1 Päckli	Sahnesteif	gekühlt servieren Tortenring um Tortenboden legen, Masse auf dem Boden verstreichen, die Torte kühl stellen
<i>Verzierung:</i>		
40 g	Vollmilchkuvertüre gehobelt	Kuvertüre grob zerkleinern und in kleinem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zur geschmeidigen Masse verrühren, Torte verzieren und kühlstellen,
200– 250 ml	Schlagrahm	Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel geben, Torte mit Sahnetuffs verzieren und mit halbiertes Konfektkugel garnieren, Torte gut gekühlt servieren

Jeanine Riedener

¹⁰ Dr. Oetker (2001), *Gib mir die Kugel Torte* (S. 246), Gütersloh: Mohndruck-verlag

Erdbeer- / Himbeerroulade

**Biskuit**

4 Eier
 120 g Zucker
 1 Zitrone
 80 g Mehl

Eigelb und Eiweiss voneinander trennen
 4 Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren bis es hell ist
 Schale abreiben und dazugeben
 das Eiweiss steif schlagen
 das Mehl mit dem Eiweiss portionenweise zum Rest der Masse geben
 den Teig auf ein mit einem Backpapier ausgelegten Backblech giessen und mit einem Spachtel gleichmässig ausstreichen
 Backen: im auf 180°C vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten
 Biskuit aus dem Ofen nehmen, auf den Tisch leeren, sofort das Backblech darüber stürzen, auskühlen lassen

Füllung :

125 ml Rahm
 250 g Mascarpone
 250 g Himbeeren/Erdbeeren (frisch)
 100 g Puderzucker

sehr steif schlagen
 Rahm mit Zucker und Mascarpone vorsichtig mischen
 die Füllung mit einem Spachtel gleichmässig auf das Biskuit streichen (nicht ganz bis an die Ränder ausstreichen)
 mit Himbeeren/Erdbeeren belegen und zu einer Roulade rollen.
 die Roulade einige Stunden in den Kühlschrank stellen
 vor dem Servieren die Roulade mit Puderzucker bestreuen

Chayenne Kurz

Tipp

- Erdbeeren durch Himbeeren ersetzen (je nach Saison)

Sesamglace



100 g Zucker
80g Sesam

für den Sesamcroquant den Zucker bei grosser Hitze schmelzen, bis er Farbe annimmt, Sesam beigegeben, kurz mitrösten, auf Backtrennfolie geben, auskühlen lassen, grob hacken

3 Eigelb
60 g Zucker
1 EL Vanillezucker
300 g Sauerrahm

für die Glace Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Sauerrahm darunterrühren, Sesamöl beigegeben.

1 ½ dl Rahm

schlagen, mit der Hälfte des Sesamcroquants darunterziehen
im Tiefkühler 4–6 Stunden gefrieren, zwischendurch mehrmals durchrühren
vor dem Servieren die Glace im Kühlschrank antauen lassen, Glacenocken auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Croquant bestreuen und mit Kakaopulver bestäuben

Loris Baietta

Vanillecreme¹¹

- | | | |
|------|--------------------------|---|
| 1 EL | Stärkemehl z. B. Maizena | in Pfanne geben |
| 6 dl | Milch | an Stärkemehl anrühren |
| 2 EL | Zucker | beifügen |
| 1 EL | Vanillezucker | beifügen |
| 2 | frische Eier | beifügen |
| 1 ½ | Vanilleschote | aufschneiden, zugeben, gut mischen, unter ständigem Rühren bis zum Kochen bringen, sofort in Schüssel absieben, auskühlen lassen, von Zeit zu Zeit rühren oder Frischhaltefolie direkt auf Creme legen, um Hautbildung zu vermeiden |

Alissa Wyss

¹¹ Tiptopf, (2008), *Vanillecreme*, S. 338, Bern: schulverlag blmv AG

Vanilleeis mit Erdbeeren



250 g	Erdbeeren	waschen und halbieren
250 ml	Rahm	steif schlagen
8 Kugeln	Vanilleeis	je 2 Kugeln auf einem Teller anrichten dekorieren

Marieke Wagner