

Weihnachtsmenü

KOMPOSITION 2022 | SÜSSES FINALE



VON GERHARD WIESER

finedining

CASTEL

Gewürzapfel

Zimt | Vanille



Apfelscheiben karamellisiert, Vanillemousse,
Mürbteig mit Zimtstreusel, Vanilleeis,
Ziehteigspirale

Sommelière Ivana Capraro
empfiehlt passend dazu:

Passito Acininobili 2018
Tenuta Maculan
Venetien | Italien

Zutaten

für 4 Personen

Mürbteig

- 300 g Mehl
- 200 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 1 Ei (oder 2 Eigelb)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Zitronenschale, gerieben
- Prise Salz

Zimtstreusel

- 30 g Zucker
- 50 g Mehl
- 80 g Mandeln, grob gerieben
- 100 g kalte Butter
- 1 TL Zimtpulver

Ziehteigspiralen

- 70 g Mehl
- 40 ml lauwarmes Wasser
- ½ TL Öl
- 1 Prise Salz
- ½ TL Weißweinessig
- Butter zum Bestreichen
- Staubzucker zum Bestreuen
- Öl zum Bestreichen

Zutaten

für 4 Personen

Zimteis

- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- ½ Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- Prise Salz
- 4 Eigelb
- 80 g Zucker

Vanillecreme

- 125 ml Milch
- 1 Prise Salz
- ½ Vanilleschote, aufgeschlitzt
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 50 g Zucker
- 1 ½ Blatt Gelatine
- 130 ml Sahne, geschlagen

Karamellisierte Äpfel

- 2 Äpfel
- 1 EL Butter
- 2 EL Zucker
- 1 Msp. Zimt
- 4 EL Weißwein

Weiteres

- Staubzucker zum Bestreuen
- Einige Blüten zum Garnieren

Zubereitung

Mürbteig

- Das Mehl auf ein Backbrett sieben und in der Mitte eine Vertiefung drücken.
- Die Butter in Würfel schneiden und mit dem Staubzucker, dem Ei, dem Vanillezucker und dem Salz in die Mitte geben.
- Alles verkneten, bis keine Butterstücke mehr zu sehen sind und dann mit dem Mehl rasch zu einem glatten Teig kneten.
- In Klarsichtfolie einwickeln (um vor dem Austrocknen zu schützen) und etwa eine Stunde in den Kühlschrank geben.

Mürbteigblätter

- Den Mürbteig 3 mm dick ausrollen und mit einem glatten Ausstecher Kreise (7 cm Ø) ausstechen.
- Diese Mürbteigblätter auf ein Backblech mit Backpapier legen.
- Mit einer Gabel in den Teig einstechen, damit sich beim Backen keine Blasen bilden können
- Im Backrohr bei 180°C für 6 Minuten backen, bis sie schön braun sind.

Zimtstreusel

- Zucker, Mehl, Mandeln, Zimtpulver und die kalte Butter schnell vermischen.
- Den Streuselteig auf ein Backblech mit Backpapier mit den Händen klein zerbröseln und im vorgeheizten Backofen Backrohr bei 180°C für 8 Minuten backen, bis sie schön braun sind.

Zubereitung

Ziehteigspiralen

- *Das Mehl und das Wasser mit dem Öl, dem Salz und dem Weißweinessig in einer Schüssel vermischen und dann auf dem Arbeitstisch zu einem glatten Teig kneten.*
- *Den Teig mit ein wenig Öl bestreichen und zugedeckt 20 bis 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.*
- *Auf einem bemehlten Tuch mit dem Nudelholz dünn austreiben und mit den Handrücken hauchdünn ausziehen.*
- *In 12 Rechtecke zu 1 x 12 cm schneiden mit flüssiger Butter bestreichen und mit Staubzucker bestreuen.*
- *Um ein rundes Metallrohr legen, mit Backpapier einrollen und bei 200°C im Ofen 8 bis 10 Minuten backen.*

Zimteis

- *Die Milch mit der Sahne, der Zimtstange, der Vanilleschote und einer Prise Salz aufkochen.*
- *Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen und in die kochende Milch rühren.*
- *Bis zur Rose erhitzen (etwa 82 Grad, kurz vor dem Siedepunkt).*
- *Die Eismasse durch ein Sieb abseihen, eventuell kurz mixen und abkühlen lassen.*
- *Die Masse in die Eismaschine geben und gefrieren.*

Karamellisierte Äpfel

- *Äpfel schälen, mit einem Kernausstecher die Kerne entfernen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.*
- *Butter schmelzen, Zucker darin karamellisieren, Zimt und Apfelscheiben dazugeben, mit Weißwein ablöschen und 4 Minuten weich dünsten lassen. Sollte die Flüssigkeit zu stark einkochen, einfach etwas Wasser nachgießen.*

Zubereitung

Vanillecreme

- Die Gelatineblätter in reichlich kaltem Wasser einweichen.
- Die Milch mit dem Salz und der Vanilleschote erhitzen.
- In einer Schüssel mit dem Schneebesen das Ei, mit dem Eigelb und dem Zucker verrühren.
- Unter Rühren die kochend heiße Milch dazu gießen, und bei mäßiger Hitze zur „Rose“ cremig rühren (bis etwa 82 Grad, darf nicht kochen).
- Von der Kochstelle nehmen, durch ein Sieb seihen und die ausgedrückten Gelatineblätter unter die heiße Creme rühren.
- Die Creme unter regelmäßigem Umrühren auf etwa 10 Grad abkühlen lassen.
- Sobald die Creme zu stocken beginnt, nochmals durchrühren und die geschlagene Sahne unterziehen
- In kalt ausgespülte Portionsförmchen füllen und im Kühlschrank für 2 Stunden kaltstellen, damit die Creme fest wird.
- Die Creme kurz in heißes Wasser tauchen und stürzen.

Fertigstellung

- Auf den Tellern die karamellisierten Apfelscheiben geben und die Vanillecreme daraufsetzen.
- Das Mürbteig-Blatt darauflegen und mit den Zimtstreusel bestreuen.
- Das Zimteis in die Mitte des Mürbteig-Blattes geben mit einer Strudelteigspirale und Blüten garnieren.

Tipps

- Sie können auch tiefgefrorenen Ziehteig verwenden.
- Anstelle von Röllchen können Sie auch nur Ziehteigblätter machen und die daraufsetzen.

Wir wünschen Ihnen
frohe Weihnachten und
ein gutes neues Jahr.



Castel
* * * * *

www.hotel-castel.com