

# KLEINE GAUMENFREUDEN



[www.gelatine.org](http://www.gelatine.org)

**Kochen**  
mit europäischen Profis

## GRENZENLOSER GENUSS MIT GELATINE

Kaum eine Zutat eröffnet Köchen ein so großes Spektrum an Variationsmöglichkeiten und kreativen Ideen. Ihrer Vielseitigkeit und ihren einzigartigen Fähigkeiten hat die Gelatine ihre Präsenz in den besten Küchen Europas zu verdanken.

Jetzt haben fünf berühmte Kochprofis aus ganz Europa ihre Lieblingskreationen mit Gelatine für Sie zusammengestellt.

Andreas C. Studer, der erfolgreiche Fernsehkoch aus der Schweiz und Deutschland, präsentiert klassische Gerichte mit mediterranem Flair. Die raffinierten Rezeptideen aus Großbritannien stammen von der bekannten Journalistin und Köchin Jill Cox. Der mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnete Chefkoch Yannick Alléno gibt einen geschmackvollen Einblick in die französische Küche. Mario Sandoval, einer der bedeutendsten spanischen Köche, dessen Restaurant „Coque“ mit einem Michelin Stern ausgezeichnet wurde, verrät, wie er den Gaumen seiner Gäste verwöhnt. Der unter anderem aus dem Fernsehen und als Kochlehrer berühmte Italiener Marco Olivieri besticht mit seiner kreativen, einfachen und natürlichen Kochkunst.

Die Rezeptauswahl der Experten beweist: Das traditionelle Geliermittel Gelatine erfüllt alle Ansprüche für die Zubereitung raffinierter moderner Gerichte. Dabei muss man kein Profi sein, um seinen Gästen eine Gaumenfreude mit dem unverwechselbar zartschmelzenden Mundgefühl der Gelatine zu zaubern. Ob pikante Vorspeise oder süßes Dessert – in dieser Broschüre finden Sie eine besondere Vielfalt an kleinen Gerichten, die sich sowohl einzeln als auch als Teil eines Menüs genießen lassen. Dazu verraten Ihnen die Profiköche ihre Tipps rund um das Kochen mit Gelatine.

**Viel Spaß beim Kochen und Genießen  
wünscht Ihnen das Gelatine infocenter!**



## INHALT

Grenzenloser Genuss mit Gelatine	Seite 2
Natürliches Eiweiß für moderne Genießer	Seite 4
Schritt für Schritt richtig gelieren	Seite 5

## PIKANTE VORSPEISEN

■ Andreas C. Studer   <b>Deutschland</b>   Der TV-Trendkoch	Seite 6
■ Kartoffel-Quark-Türmchen   Andreas C. Studer   <b>Deutschland</b>	Seite 7
■ Vitello-Gelee-Röllchen   Andreas C. Studer   <b>Deutschland</b>	Seite 8
■ Frische Sardellen mit Tabbouleh   Yannick Alléno   <b>Frankreich</b>	Seite 9
■ Marco Olivieri   <b>Italien</b>   Experte für die kreative, einfache und natürliche Küche	Seite 10
■ Gorgonzola-Parmesankäsetorte mit Walnüssen   Marco Olivieri   <b>Italien</b>	Seite 11
■ Wilder Wolfsbarsch mit Erbsentränen   Mario Sandoval   <b>Spanien</b>	Seite 12
■ Spargelterrine   Jill Cox   <b>Großbritannien</b>	Seite 13

## SÜSSE DESSERTS

■ Yannick Alléno   <b>Frankreich</b>   Der kreative Sternekoch	Seite 14
■ Knusprig-cremige Karamellschnitte   Yannick Alléno   <b>Frankreich</b>	Seite 15
■ Orangen-Panna-Cotta mit Beeren   Andreas C. Studer   <b>Deutschland</b>	Seite 16
■ Latte-Macchiato-Becher   Andreas C. Studer   <b>Deutschland</b>	Seite 17
■ Mario Sandoval   <b>Spanien</b>   Liaison zwischen Tradition und Moderne	Seite 18
■ Kokosmousse-Waffeln mit Schokoladeneiscreme   Mario Sandoval   <b>Spanien</b>	Seite 19
■ Jill Cox   <b>Großbritannien</b>   Bekannte Autorin zum Thema Speisen und Weine	Seite 20
■ Rhabarber-Flammeri   Jill Cox   <b>Großbritannien</b>	Seite 21
■ Champagner-Beerengelee   Jill Cox   <b>Großbritannien</b>	Seite 22

Das Gelatine infocenter	Seite 23
Die Tipps und Tricks der Profis	Seite 24

## NATÜRLICHES EIWEISS FÜR MODERNE GENIESSER

Ob in Blatt- oder Pulverform, mit ihren besonderen Gelierfähigkeiten sorgt Gelatine für zartschmelzenden Genuss und Abwechslung auf dem europäischen Speiseplan. Doch Gelatine bringt nicht nur die verschiedensten Speisen in Form. Fett- und kohlenhydratfrei sowie ohne Cholesterin und Purin, ist das natürliche Eiweiß eine ideale Zutat für die moderne Küche. Kombiniert mit anderen Eiweißen, kann es die biologische Wertigkeit von Speisen erhöhen. Damit leistet die Gelatine einen wichtigen Beitrag für die Aufbauarbeit im menschlichen Körper.

Kaum eine andere Zutat lässt sich so vielfältig kombinieren wie die Gelatine. Pikante Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte oder Dessertkreationen wie Cremes oder Gelees – sie verleiht Speisen eine unverwechselbare Konsistenz. Diese Fähigkeit verdankt die Gelatine einer ganz besonderen Eigenschaft. Sie schmilzt bei Körpertemperatur und zergeht dadurch im wahrsten Sinne auf der Zunge. Ein einzigartig cremiges Mundgefühl entsteht. Die optimale Freisetzung von Aromastoffen ermöglicht zudem ein intensives Geschmackserlebnis.

Obwohl Gelatine selbst geschmacks- und geruchsneutral ist, unterstreicht sie die natürliche Geschmackskomposition der Rezepte. Durch ihre besondere Stabilität sind Gerichte mit Gelatine nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch für das Auge.

So lassen sich auch aus bekannten Zutaten raffinierte Gerichte mit dem gewissen Etwas kreieren.



4

## SCHRITT FÜR SCHRITT RICHTIG GELIEREN

### 1. Einweichen:

Gelatineblätter in kaltes Wasser geben und ca. 5 Minuten quellen lassen.

### 2. Ausdrücken:

Die gequollene Gelatine aus dem Wasser nehmen und sanft ausdrücken.

### 3. Auflösen:

In kalt zubereiteten Speisen (Creme-Speisen, Schlagsahne): die ausgedrückte Gelatine in einem Topf bei geringer Wärme unter Rühren auflösen. Einige Esslöffel der kalten Masse in die Gelatinelösung geben und beides vermischen. Anschließend die restliche kalte Masse hinzugeben.

In warm zubereiteten Speisen (Gelees, Sülze): die ausgedrückte Gelatine direkt in die warme Flüssigkeit oder Creme rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Flüssigkeit mit Gelatine nicht kochen, weil sie dadurch ihre Gelierkraft verliert.

### 4. Gelieren:

Nach der Zubereitung Gelatinespeisen zum Gelieren in den Kühlschrank stellen. Die benötigte Gelierzeit variiert je nach Rezept.

### 5. Stürzen:

Einige Gelatinespeisen werden vor dem Servieren gestürzt. Mit einem in warmes Wasser getauchten Messer den Rand des Gelees von der Form lösen. Die Form ebenfalls kurz in warmes Wasser tauchen, einen kaltgespülten Teller über die Form decken, beides umdrehen und kurz schütteln.

### Zubereitung von Pulvergelatine:

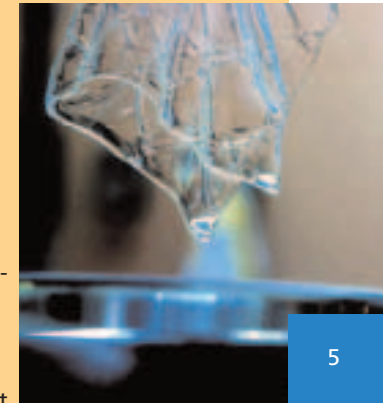
Die Zubereitung von Speisen mit Pulvergelatine ist mit der Anwendung von Blattgelatine identisch. Im Anschluss an das Einweichen in kalter Flüssigkeit nach Packungsanweisung braucht sie jedoch nicht ausgedrückt zu werden. Ein Päckchen Pulvergelatine (9 g) entspricht 6 Blatt Gelatine.

### Faustregeln für die Dosierung (pro 1/2 Liter Flüssigkeit):

Gelees: 6 Blatt Gelatine

Cremespeisen mit Eigelb: 4 Blatt Gelatine

Cremespeisen, die gestürzt werden: 8 Blatt Gelatine



5





Andreas C. Studer bringt in Deutschland und seiner Schweizer Heimat als Fernsehkoch die Töpfe zum Dampfen. Seine kulinarische Raffinesse hat der Trendkoch unter anderem in Spitzenhotels in Zürich, Mexiko und den USA ausgebildet.

### TIPP

Mit Gelatine lassen sich auch aus altbekannten Zutaten Gerichte mit aufregenden neuen Formen kreieren. Um Gelees besser stürzen zu können, die Form vor dem Umdrehen kurz in warmes Wasser tauchen.

## KARTOFFEL-QUARK-TÜRMCHEN

Andreas C. Studer | Deutschland

### Zutaten für ca. 16 Stück:

500 g Kartoffeln,  
vorwiegend festkochend  
Salz  
12 Blatt Gelatine  
500 g Speisequark (20 %)  
50 g Edelpilzkäse  
(z. B. Roquefort  
oder Gorgonzola)  
200 g Joghurt  
200 ml Schlagsahne  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Bund Schnittlauch  
4 EL warme Gemüsebrühe  
2 Zucchini  
10 Kirschtomaten



### Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in Salzwasser 20–25 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen und pellen. Kartoffeln auskühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark mit Edelpilzkäse, Joghurt und Sahne verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abbrausen (etwas zum Garnieren abnehmen), trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Unter die Quarkmasse rühren. Gelatine ausdrücken, in erhitzter Gemüsebrühe auflösen und zügig unter den Quark rühren.

Zucchini abbrausen und putzen. Kartoffeln und Zucchini in dünne Scheiben schneiden. 4 hohe Portionsförmchen (etwa 200 ml Inhalt oder eine hohe Form) kalt ausspülen. Kartoffel- und Zucchinischeiben einschichten. Die Quarkmasse einfüllen, Förmchen auf die Arbeitsplatte stoßen, damit sich die Quarkmasse gut verteilt. Im Kühlschrank 3–4 Stunden fest werden lassen.

Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und stürzen. In Portionsstücke schneiden. Kirschtomaten abspülen und halbieren. Die Türmchen, mit Tomaten und dem übrigen Schnittlauch garniert, servieren.

**Zubereitungszeit:** 1 Stunde + Kühlzeit

## VITELLO-GELEE-RÖLLCHEN MIT SCHNITTLAUCHCREME

Andreas C. Studer | Deutschland

### Zutaten für 4 Personen:

8 dünne Kalbsschnitzel  
(à 50 g)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Bund Basilikum  
2 Frühlingszwiebeln  
150 g Thunfisch in Öl aus  
der Dose  
2 EL Kapern  
Holzstäbchen  
1 EL Olivenöl  
12 Blatt Gelatine  
500 ml klare Brühe (Fertig-  
produkt)  
500 ml Weißwein  
1 Bund Schnittlauch  
150 g Speisequark (20 %)  
150 g Schmand  
4 Kartoffeln, vorwiegend  
festkochend  
Frittierfett



8

### Zubereitung:

Kalbsschnitzel etwas flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum waschen, abzupfen und Kalbsschnitzel damit belegen. Thunfisch nach dem Abtropfen in Stückchen teilen und mit den Kapern auf den Kalbsschnitzeln verteilen. Frühlingszwiebeln putzen und, in fingerlange Stücke geschnitten, quer auf die Kalbsschnitzel legen. Kalbsschnitzel aufrollen, mit einem Holzstäbchen zusammenstecken und bei mäßiger Hitze ringsum etwa 12–15 Minuten in Olivenöl braten, dabei etwas Wasser angießen. Nach dem Abkühlen Holzstäbchen entfernen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in erhitzter Brühe auflösen. Weißwein angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbsröllchen mit Küchenpapier trockentupfen, in eine flache Auflaufform legen und die Gelatineflüssigkeit angießen. Im Kühlschrank 2–3 Stunden fest werden lassen. Schnittlauch in Röllchen schneiden (etwas zum Garnieren abnehmen). Quark mit Schmand verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Schnittlauch unterrühren. Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Streifen schneiden und in erhitztem Frittierfett (170 °C) goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Gelee portionieren und mit den Kartoffeln und der Schnittlauchcreme anrichten. Mit Schnittlauch bestreut, servieren.

**Zubereitungszeit:** 1 Stunde + Kühlzeit

PIKANTE VORSPEISEN

## FRISCHE SARDELLEN MIT TABBOULEH

Yannick Alléno | Frankreich

### Zutaten für 4 Personen:

3 geschälte Tomaten  
3 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 mittelgroße Gurke  
2 Blatt Gelatine  
5 EL gebrochener Weizen  
(Bulgur), eingeweicht und  
ausgedrückt  
2 EL Rosinen  
16 frische Sardellen oder in  
Öl eingelegte Sardellenfilets,  
gründlich gewaschen  
Minzeblätter für die  
Dekoration  
100 ml Schlagsahne  
1 EL fein gehackter frischer  
Koriander



9

### Zubereitung:

Am Vortag eine Tomate in Würfel schneiden, würzen und in einer Schale, mit Folie bedeckt, in den Kühlschrank stellen. Die restlichen Tomaten fein hacken und in eine Schüssel geben. Mit einem Esslöffel Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer abschmecken, und mit Folie bedeckt, für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag die Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel heraustrennen. Etwa 50 g Gurke fein würfeln und beiseite stellen. Die übrige Gurke mit einem Stabmixer pürieren, danach die Masse durch ein Sieb drücken und die austretende Flüssigkeit auffangen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Gurkensaft erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und im nicht mehr kochenden Gurkensaft auflösen. Danach etwas abkühlen lassen. Den Weizen und die Rosinen im Dampfgarer dünsten, bis sie weich werden (etwa 10 Minuten). Das restliche Olivenöl darüberträufeln. Vier flache Formen mit einer Schicht aus den marinierten Tomaten auslegen, den abgekühlten Gurkensaft darübergießen. Die Formen in den Kühlschrank stellen, bis der Inhalt erstarrt. Die Masse auf einen Teller stürzen, die Sardellen darauf anrichten und den Weizenschrot darüberstreuen. Mit den Rosinen, den Tomaten- und Gurkenwürfeln sowie den Minzeblättern dekorieren. Die fertige Schnitte auf einem Teller anrichten. Die Sahne mit dem Koriander aufschlagen, mit Hilfe eines Löffels zu Nocken formen und zur Dekoration um die Sardellen-Tabbouleh-Komposition verteilen.

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten + Kühlzeit

PIKANTE VORSPEISEN

Marco Olivieri empfindet eine wahre Leidenschaft fürs Kochen. Deshalb entschied er sich, seine Künste auch anderen beizubringen. Bei seinem Fernsehdebüt 1985 verzauberte er die Zuschauer durch seine einfache, natürliche und kreative Küche. Er ist Mitglied des italienischen Kochverbandes sowie der italienischen Eurotoques und leitet erfolgreich ein Hotelrestaurant.

### TIPP

Gelatine verleiht Speisen eine hervorragende Stabilität. Die Gelierzeit im Kühlschrank hängt vom jeweiligen Rezept ab. Gelees nicht ins Gefrierfach stellen, da sie sonst ihre geschmeidige Konsistenz verlieren.

## GORGONZOLA-PARMESANKÄSEORTE MIT WALNÜSSEN

Marco Olivieri | Italien

### Zutaten für 6 Personen:

4 Blatt Gelatine  
150 g Knäckebrot, zerstoßen  
100 g Butter, weich  
200 ml Crème double  
400 g Gorgonzola  
40 g Parmigiano Reggiano (Parmesan), frisch gerieben

### für das Walnussgelee:

4 Blatt Gelatine  
500 ml Gemüsefond  
150 g Walnuskerne, gehackt

Extra Walnuskerne und grüne Salatblätter zur Dekoration



### Zubereitung:

4 Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Knäckebrotbrösel und die Butter in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die Masse in eine Springform von 22 cm Durchmesser geben und fest an den Boden drücken. Zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Die Crème double erwärmen und eine Hälfte in eine Schüssel geben. Die eingeweichten Gelatineblätter ausdrücken, in die Schüssel geben und mit einem Schneebesen unterrühren, bis die Gelatine sich vollständig aufgelöst hat. Die andere Hälfte der Crème double dazugeben und leicht aufschlagen. Den Gorgonzola und den Parmigiano unterheben. Die Käse-Sahne-Masse auf den Knäckebrotboden gießen und in den Kühlschrank stellen.

**Walnussgelee:** 4 Blätter Gelatine wie oben einweichen. Den Gemüsefond erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die gehackten Walnuskerne dazugeben und gut unterrühren. Das Gelee abkühlen lassen und kurz bevor es erstarrt, auf die Käsefüllung gießen. Die Torte in den Kühlschrank stellen, bis sie erstarrt.

**Anrichten:** Die Torte aus der Springform nehmen, auf einen Teller setzen und mit halben Walnusskernen und grünen Salatblättern dekorieren. Das Gericht kann als Vor- oder als Hauptspeise serviert werden.

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten + Kühlzeit



## WILDER WOLFSBARSCH MIT ERBSENTRÄNEN

Mario Sandoval | Spanien

### Zutaten für 4 Personen:

8 Blatt Gelatine  
2 EL Olivenöl  
150 g Portobello-Pilze, geputzt  
und in Scheiben geschnitten  
150 g Lauch, gewaschen und  
gehackt  
50 g Erbsen  
150 g feine grüne Bohnen,  
geputzt und geschnitten  
500 ml Fischfond (hausge-  
macht oder Fertigprodukt)  
1 kg Wolfsbarsch (4 Filets mit  
Haut, Gräten für Fond aufheben)  
Meersalz  
200 ml Olivenöl  
25 g Maismehl  
frischer Dill, angebratene  
Pilzscheiben und Erbsen zur  
Dekoration

### Hausgemachter Fischfond:

500 g Fischgräten (erhältlich  
beim Fischhändler)  
2 Staudensellerie  
1 Zwiebel, geschält und grob  
geschnitten  
1 Bund Petersilie

### Zubereitung:

Für den hausgemachten Fischfond die Fischgräten zusammen mit dem Staudensellerie, der geschnittenen Zwiebel und der Petersilie in einen Topf geben. Mit Wasser auffüllen und aufkochen. Die Flamme kleiner stellen und den Fond 20 Minuten köcheln lassen. Den Sud durch ein feines Sieb geben. Die festen Reste werden nicht mehr benötigt. Den Fischfond auf 500 ml reduzieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zwei EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilzscheiben, den Lauch sowie die Bohnen und Erbsen in dem Öl leicht anbraten, danach mit 100 ml Fischfond ablöschen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Die ausgedrückte Gelatine dazugeben und nochmals durchmischen, bis sie vollständig aufgelöst ist. Das Gemüsepüree in ein flaches Gefäß gießen und zum Festwerden in den Kühlschrank stellen. Die Wolfsbarschfilets salzen, in eine Auflaufform legen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Den Ofen auf 90 °C vorheizen und die Filets 17 Minuten backen. In der Zwischenzeit für die Sauce die restlichen 400 ml Fischfond erhitzen. Das Maismehl mit etwas Wasser glatt rühren und zu dem Fond geben. Auf kleiner Flamme unter Rühren langsam eindicken lassen. Die erstarrte Gemüse mousse in eckige Stücke schneiden und in der Mitte eines Tellers anrichten. Jeweils ein Wolfsbarschfilet auf die Moussescheibe legen und etwas Sauce darübergeben. Die Kreation mit frischem Dill, einigen Erbsen und leicht angebratenen Pilzscheiben dekorieren.

**Zubereitungszeit:** 25 Minuten + Kühlzeit



12

PIKANTE VORSPEISEN

## SPARGEL- TERRINE

Jill Cox | Großbritannien

### Zutaten für 6 Personen:

450 g frischer grüner  
Spargel  
4 Blatt Gelatine  
425 ml Mayonnaise  
2 Weingläser trockener  
Weißwein  
ein Spritzer Zitronensaft  
Rucolablätter  
zur Dekoration

### Zubereitung:

Spargel am unteren Drittel schälen, die holzigen Enden abschneiden und die Spargelstangen in Stücke schneiden. Die Spargelstücke in kochendes Salzwasser legen und etwa 3 Minuten kochen, bis sie gar sind. Den Spargel aus dem Wasser nehmen, auf Küchenpapier legen und abtupfen. Zur gleichen Zeit die Gelatineblätter in eine Schale legen und in etwas Wasser einweichen. Die Mayonnaise in eine Schüssel geben. Den Weißwein in einen Topf gießen und erwärmen. Die Gelatine aus der Schale nehmen, ausdrücken, in den Topf geben und in dem Weißwein vollständig auflösen. Abkühlen, aber nicht erstarren lassen. Den Wein und den Spritzer Zitrone unter die Mayonnaise rühren. Eine Kastenform (600 ml) mit Frischhaltefolie auslegen, eine etwa 1 cm dicke Schicht Mayonnaise-mischung hineingießen und zum Erstarren in den Kühlschrank stellen. Die Spargelstücke längs auf die erstarrte Mayonnaisemasse legen, dann die Stücke mit einer Schicht Mayonnaisemasse bedecken und erstarren lassen. Den Vorgang wiederholen, bis die Spargelstücke aufgebraucht sind, dann eine letzte Schicht Mayonnaisemasse auftragen, die Form in den Kühlschrank stellen und die Terrine vollständig erstarren lassen. Die Spargelterrine aus der Form stürzen, die Frischhaltefolie entfernen. Die Terrine in Scheiben schneiden und mit einigen Rucolablättern garnieren.

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten + Kühlzeit



13

PIKANTE VORSPEISEN

Yannick Alléno, Chefkoch des Hotel Meurice\*\*\*\*\*, wurde mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet. Seine Küche ist harmonisch, ausgewogen und voller Finesse. Der Geschmack seiner Speisen ist unverfälscht, er achtet die ursprüngliche Textur der Zutaten und die Natürlichkeit der Aromen. Die ansprechende Präsentation rundet seine Kreationen perfekt ab.

### TIPP

Die Verwendung von Gelatine ist einfacher, als die meisten denken. In warmen Flüssigkeiten löst sie sich schnell auf. Sie darf jedoch nicht gekocht werden, weil sie sonst ihre Gelierkraft verliert.

## KNUSPRIG-CREMIGE KARAMELLSCHNITTE

Yannick Alléno | France

### Zutaten für 4 Personen:

**250 g süßer Mürbeteigboden**

#### Karamell-Creme:

**250 ml Crème double**

**1 Vanilleschote**

**1 Zimtstange**

**1 Sternanis**

**150 ml Karamell flüssig (Fertigprodukt)**

**2 Eigelb, leicht geschlagen**

**1 ½ Blatt Gelatine**

#### Biskuit:

**3 Eier**

**80 g Zucker**

**50 g Edelbitterschokolade, geschmolzen**

#### Glasur:

**250 ml Karamell flüssig (Fertigprodukt)**

**150 ml Schlagsahne, erwärmt**

**5 Blatt Gelatine**

**Blattgold zum Verzieren**



### Zubereitung:

Mürbeteigboden in Stücke schneiden (3 cm x 10 cm) und im Ofen bei 180 °C etwa 12 Minuten goldbraun backen. Vanilleschote, Zimtstange und Sternanis in die erwärmte Crème double legen, durchziehen lassen und nach dem Abkühlen wieder herausnehmen. Das Karamell hinzugeben und mit dem Eigelb und der zuvor in kaltem Wasser eingeweichten und ausgedrückten Gelatine unterheben. Die Masse bei mäßiger Hitze unter ständigem Rühren eindicken lassen, ohne sie zu kochen. Die eingedickte Creme in einer Form zu einer etwa 1 cm dicken Schicht aufgießen und abkühlen lassen. Für den Biskuit das Eigelb mit 40 g Zucker schaumig schlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen. Eischnee und Eigelbmasse vorsichtig mischen und die geschmolzene Schokolade unterheben. Biskuitmasse 1 cm dick auf ein Backblech mit Backpapier streichen, im vorgeheizten Backofen bei 170 °C etwa 7 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen. Karamellmasse und Biskuitboden ebenfalls in Stücke schneiden (3 cm x 10 cm). Für die Glasur die in kaltem Wasser eingeweichte und ausgedrückte Gelatine in der erwärmten Schlagsahne auflösen. Das flüssige Karamell unterrühren und die Glasur so weit abkühlen lassen, dass sie sich noch streichen lässt. Ein Stück Mürbeteigboden mit einer Schicht Karamellmasse bedecken, darauf ein Stück Schokoladenbiskuit legen und dies wiederum mit Karamellmasse bedecken. Die fertigen Schnitten in den Kühlschrank stellen. Schnitten mit der Glasur überziehen, auf einem Teller anrichten und mit Blattgold verzieren.

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten + Kühlzeit



## ORANGEN-PANNA-COTTA MIT BEEREN

Andreas C. Studer | Deutschland

### Zutaten für 4 Personen:

4 Blatt Gelatine  
1 Vanilleschote  
800 ml Schlagsahne  
abgeriebene Schale von  
1 Orange (unbehandelt)  
2 EL Zucker

### außerdem:

500 g gemischte Beeren  
(Himbeeren, Heidelbeeren,  
Johannisbeeren)  
2 TL Puderzucker  
1 EL Campari  
Zitronenmelisse  
zum Garnieren



16

### Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne in einen Topf gießen. Vanilleschote und -mark zugeben und alles 10 Minuten leise köcheln lassen. Gelatine ausdrücken und in der Sahne auflösen. Orangenschale und Zucker einrühren. Die Sahne (Vanilleschote entfernen) in kalt ausgespülte Portionsförmchen (150 ml Inhalt) gießen. 2–3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Beeren verlesen. Puderzucker und Campari in einem tiefen Teller verrühren. Die Beeren darin wenden. Die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen. Die Sahnecreme auf Teller stürzen und die Beeren darum verteilen. Mit Zitronenmelisse garniert, servieren.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten + Kühlzeit

SÜSSE DESSERTS

## LATTE-MACCHIATO-BECHER

Andreas C. Studer | Deutschland

### Zutaten für 4 Personen:

12 Blatt Gelatine  
125 g Zucker  
400 ml Wasser  
6 gehäufte TL espressopulver  
1 Päckchen Vanillinzucker  
500 ml Milch  
150 ml Mandelsirup  
150 ml Schlagsahne  
Kakaopulver zum Bestäuben  
frische Minzblätter zur  
Dekoration



17

### Zubereitung:

Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. 100 g Zucker goldbraun karamellisieren lassen. Wasser angießen und unter Rühren loskochen. espressopulver und Vanillinzucker einrühren. 6 Blatt Gelatine tropfnass in dem Espresso auflösen. Mit dem übrigen Zucker süßen. Beiseite stellen.

150 ml Milch erhitzen. Die übrige Gelatine leicht ausdrücken und darin auflösen. Übrige Milch und Mandelsirup unterrühren.

Die Mandelmilch auf große Latte-Macchiato-Becher verteilen. In den Kühlschrank stellen und fest werden lassen. Espresso vorsichtig darübergießen und fest werden lassen. Sahne halb steif schlagen und auf die Latte-Macchiato-Becher geben. Mit Kakaopulver bestäuben und, mit Minze garniert, servieren.

**Zubereitungszeit:** 25 Minuten + Kühlzeit

SÜSSE DESSERTS

Mario Sandoval ist einer der wichtigsten und vielversprechendsten Köche Spaniens. Er absolvierte seine Ausbildung bei den renommiertesten Spitzenköchen Europas. Sein Restaurant „Coque“ wurde mit einem Michelin Stern ausgezeichnet. Sandovals Küche vereint moderne Trends und Tradition.

### TIPP

Was alle Gelatinespeisen gemeinsam haben, ist ihr unverwechselbares zartschmelzendes Mundgefühl. Beispielsweise verleiht Gelatine Speiseeis die richtige Stabilität und macht es besonders cremig.

## HAUCHDÜNNE KOKOSMOUSSE-WAFFELN MIT SCHOKOLADENEISCREME

Mario Sandoval | Spanien

### Zutaten für 4 Personen:

#### für die Waffeln:

60 g Butter  
200 g Zucker  
100 g Eiweiß (etwa 4 Eiweiß)  
60 g Mehl, gesiebt

#### für die Kokosmousse:

330 ml Kokosmilch  
70 g Zucker  
70 ml Crème double  
6 Blatt Gelatine

#### für die Schokoladeneiscreme:

250 g Qualitätsschokolade, geschmolzen  
750 ml Milch  
3 Blatt Gelatine  
3 g Sojalezithin  
frische rote Beeren für die Dekoration



### Zubereitung:

Die Butter schmelzen, den Zucker dazugeben und so lange rühren, bis er sich aufgelöst hat, danach leicht abkühlen lassen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Butter heben. Das Mehl in die Buttercreme sieben und alles gut verrühren. Den Ofen auf 170 °C vorheizen. Löffelgroße Portionen des Waffelteigs mit viel Abstand auf ein leicht eingefettetes Backblech geben und etwa 5 Minuten goldbraun backen. Die Waffeln aus dem Ofen nehmen und in Rechtecke oder Quadrate schneiden. Für die Kokosmousse die Kokosmilch in einen Topf gießen, Zucker und Crème double dazugeben, gut verrühren und erwärmen. Die zuvor eingeweichte und ausgedrückte Gelatine dazugeben und auflösen. Die Kokosmilch unter ständigem Rühren eindicken lassen, in eine flache rechteckige Form gießen und in den Kühlschrank stellen. Für die Eiscreme die geschmolzene Schokolade in eine Schüssel geben und leicht abkühlen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, in die flüssige Schokolade rühren und auflösen. Die Milch und das Sojalezithin dazugeben und gut verrühren. Die Masse in eine Eismaschine füllen und so lange rühren lassen, bis das Eis schön cremig ist. Kurz vor dem Servieren kleine Schnitten aus jeweils 4 Waffeln mit Kokosmousse dazwischen vorbereiten. Die gefüllten Waffeln auf einem gekühlten Teller anrichten und mit einer Kugel Schokoladeneiscreme, etwas Kokosmousse und einigen frischen roten Beeren dekorieren.

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten + Kühlzeit

Jill Cox ist Autorin zahlreicher Artikel über Speisen und Weine sowie mehrerer Kochbücher. Zudem ist sie regelmäßig im Fernsehen und Radio präsent. Ihr Interesse für Lebensmittel wurde bereits in ihrer Kindheit durch ihre koch- und backbegabte Mutter geweckt. Jill Cox war 16 Jahre Redakteurin der Rubrik „Food & Wine“ des „Hello! magazine“ und ist Mitinhaberin zweier erfolgreicher Delikatessenshops in London.

### TIPP

Gelatine ist ein natürliches Protein. Deshalb müssen Früchte, die eiweißspaltende Enzyme enthalten (z. B. Kiwis oder Ananas), mit heißem Wasser überbrüht werden, bevor sie zu Geleespeisen verarbeitet werden.

## RHABARBER- FLAMMERI

Jill Cox | Großbritannien

### Zutaten für 4 Personen:

400 g Rhabarber aus der Dose/aus dem Glas  
3 Blatt Gelatine  
300 ml Apfelsaft  
300 ml Crème double



### Zubereitung:

Den Rhabarber in eine Schüssel geben und umrühren, bis die Rhabarberstücke grobfaserig auseinander fallen. Die Gelatineblätter in etwas kaltem Wasser einweichen. Die weichen Gelatineblätter aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und in dem vorher erwärmten Apfelsaft auflösen, danach abkühlen lassen. Den gelierten Apfelsaft zu dem Rhabarber geben und mit einer Gabel leicht aufschlagen. Die Crème double aufschlagen und unter die Rhabarbermasse heben. Die Masse mit einem Löffel in hohe Gläser abfüllen und kurz kalt stellen. Vor dem Servieren den Flammeri mit Schokoladenstreuseln dekorieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten + Kühlzeit

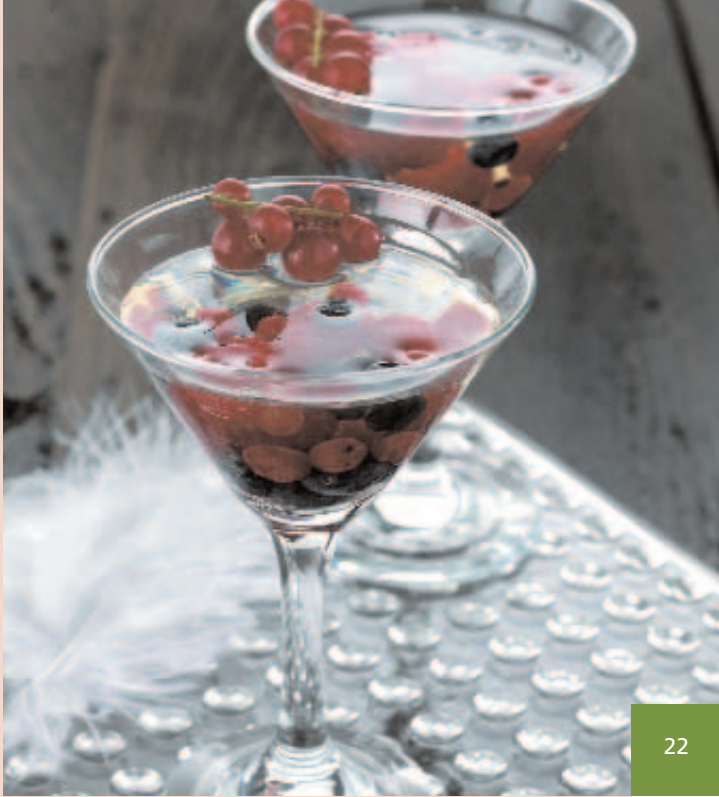


## CHAMPAGNER- BEERENGELEE

Jill Cox | Großbritannien

### Zutaten für 4 Personen:

50 g Zucker  
100 ml Wasser  
4 Blatt Gelatine  
500 ml Champagner oder  
trockener Sekt  
(z. B. Cava aus Spanien)  
jeweils 100 g Himbeeren,  
Heidelbeeren, rote Johannis-  
beeren (oder je nach  
Geschmack andere Beeren)  
einige Johannisbeerrispen  
für die Dekoration



22

### Zubereitung:

Für den Champagnersirup den Zucker und das Wasser in einen Topf geben und auf niedriger Flamme unter ständigem Rühren auflösen. Den Zuckersirup etwa eine Minute lang richtig kochen lassen, dann vom Herd nehmen. Die Gelatineblätter in ein wenig kaltem Wasser einweichen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, zum Zuckersirup geben und darin vollständig auflösen. Den Champagner oder den Sekt in den Zuckersirup gießen und damit verrühren.

Die Beeren in vier Cocktailgläser verteilen und mit Champagnersirup auffüllen. In den Kühlschrank stellen und fest werden lassen. Mit einigen Johannisbeerrispen garniert, servieren.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten + Kühlzeit

SÜSSE DESSERTS

## DAS GELATINE INFOCENTER

Das Gelatine infocenter ist eine Serviceeinrichtung des Europäischen Gelatineverbandes (GME). Es informiert Verbraucher in ganz Europa über die Herstellung und Anwendung von Gelatine und steht ihnen bei der Beantwortung von Fragen rund um das Thema zur Seite.

Unter dem Dach der GME sind alle bedeutenden westeuropäischen Gelatinehersteller organisiert. Die Mitgliedsunternehmen stellen jährlich mit rund 3.000 Mitarbeitern mehr als 42 Prozent der weltweit produzierten Gelatine her. Der 1974 gegründete Verband mit Sitz in Brüssel hat es sich zum Ziel gesetzt, die Industriestandards und Produktionsüberwachung zu harmonisieren, um den Verbrauchern in ganz Europa ein Produkt von gleich bleibender Qualität und Sicherheit zu garantieren.

Weitere Informationen sowie leckere Rezepte mit Gelatine finden Sie unter [www.gelatine.org](http://www.gelatine.org)

### Impressum

Herausgeber: Gelatine Manufacturers of Europe (GME)  
4, Avenue E. Van Nieuwenhuysse  
B-1160 Brussels

Redaktion: Pleon GmbH  
Frankfurt (Deutschland)

Layout: thomasbender artdirection+marketing  
Wallerstädten (Deutschland)

Printing: Druckerei Otto Lembeck  
Frankfurt (Deutschland)

23

# DIE TIPPS UND TRICKS DER PROFIS

## Gelingsichere Zubereitung:

- Beim Einrühren in kalte Speisen stets die kalte Masse zu der Gelatinelösung geben, nicht umgekehrt.
- Flüssigkeiten mit Gelatine niemals kochen, weil diese dadurch ihre Gelierkraft verliert.
- Gelatine für kalte Speisen lässt sich auch in der Mikrowelle auflösen. Dafür die gequollene, ausgedrückte Gelatine in einem Schälchen bei höchster Leistungsstufe etwa 10 Sekunden lang verflüssigen. Anschließend verfahren wie auf Seite 5.
- Für Gelees mit Kiwis, Ananas, Papayas oder Mangos die Früchte vor der Zubereitung kurz dünsten oder mit heißem Wasser übergießen. Sie enthalten im rohen Zustand ein eiweißspaltendes Enzym, durch das die Gelatine ihre Gelierkraft verliert.

## So kommen Gelatinegerichte richtig in Form:

- Formen aus Glas, weißem Kunststoff und Keramik sind besonders gut für die Zubereitung von Gelatinegerichten geeignet.
- Backformen mit einer Antihafbeschichtung eignen sich nicht für saure, mit Früchten oder Essig gekochte Speisen.
- Formen für Gelatinegerichte sollten nicht mehr als 1½ Liter Inhalt haben. Nach dem Stürzen könnten die Speisen sonst aufgrund des zu hohen Eigengewichts zusammenfallen.

## Vor dem Genuss richtig lagern:

- Gelees nicht tiefkühlen, weil sie dadurch nach dem Auftauen ihre geschmeidige Konsistenz verlieren.
- Gelatine stets trocken und geruchsfrei lagern, damit sie keine Flüssigkeit oder Fremdgerüche aufnimmt.

