

Desserts mit Pro-Montagna-Glace Coole Sache

Winter und Glace, wie passt das zusammen? Die Kochlehrlinge Patrick und Henrik haben zwei winterliche Desserts mit Rahmglace kreiert.

BETTINA ULLMANN

Henrik Huber (18) und Patrick Heiniger (19) sind Kochlehrlinge im dritten Lehrjahr und sind in einer Küche in ihrem Element. Beide haben schon als Kinder angefangen, beim Kochen zu experimentieren.

Mit Speck und Spiegelei oder selbst gemachten Spaghetti begann der Einstieg in ihre berufliche Laufbahn. Kochen sei absolut kein Mädchenkram, finden sie. «Ganz im Gegenteil», sagt Henrik: «Jungs, die gut kochen können, punkten bei den Mädels.» Auch von ihren männlichen Kollegen ernten sie keine blöden Sprüche. Stattdessen wird gekocht, was das Zeug hält, Henrik und Patrick laden ihre Freunde auch privat zum Essen ein. In solchen Momenten geht in ihrer

Küche die Post ab, AC/DC oder Rammstein sorgen für den adäquaten musikalischen Hintergrund.

Dabei kochen die beiden ja ohnehin schon den ganzen Tag. Und so ein ganz normaler Kochlehrlingsalltag ist kein Zuckerschlecken. Man muss entweder extrem früh aufstehen oder bis mitten in die Nacht arbeiten, steht den ganzen Tag auf den Beinen und ist immer unter Zeitdruck. «Der Zeitdruck ist vielleicht die grösste ►►

Patrick und Henrik, zwei Kochlehrlinge, beweisen Ambitionen und Talent.







Ein Genuss: ein frisch zubereitetes Rotweinsabayon.

►► Herausforderung. Jeder Gast will so schnell wie möglich essen», sagt Henrik. Und andererseits sind sie sich einig: Je mehr in der Küche los ist, umso besser.

Desserts gehören zu ihren Lieblingsspeisen. «Desserts sind genial, weil die Vielfalt von Zutaten und Rezepturen unendlich ist», sagt Patrick. «Und man muss sehr genau arbeiten.» Für die heutige Dessertkreation ist natürlich auch ein bisschen Muffensausen im Spiel. «Hätten Sie uns das nicht verschweigen können, dass die Coopzei-

tung 2,5 Millionen Leser hat? Dann wären wir jetzt nicht so aufgeregt!» Es geht auch nicht um irgendein Dessert, sondern die beiden haben eine feste Vorgabe für ihre Kreation bekommen: das Dessert sollte Glace enthalten. Und das mitten im Winter.

Sie nehmen diese Herausforderung mutig an, das Label Pro Montagna, von der die Rahmglace stammt, gefällt den jungen Männern. «Für die Schweizer Bergregionen können wir Schweizer gar nicht genug tun.» Und sie stecken ihre Ziele gleich mal hoch. Patrick möchte eine flambierte Glace zeigen. «Das passt sehr gut in diese Jahreszeit.» Und auch Henrik verbindet die kalte Glace mit einem heißen Element: «Ich werde eine Kugel Caramelglace in Honig und anschließend in Kokosraspeln wälzen und dann in Öl frittieren.» Warum auch kleckern und nicht klotzen!? Der Fotograf kommt ein wenig ins Schwitzen, weil die Stichworte «flambieren» wie auch «frittieren» seinen zeitlichen Spielraum für das perfekte Bild auf wenige ►►

Fantasievoller Kindereisbecher

1 Coupe

- 2 Kugeln Glace (nach Wunsch)
- Smarties (Menge nach Bedarf)
- Schokoladentopping
- Zuckerfigürchen
- Schlagrahm gesüsst
- Physalis
- (oder andere saisonale Früchte)

Zubereitung

2 Kugeln Glace in eine Schale geben und das Schokoladentopping

darübergießen. Mit einer bunten Auswahl an Smarties bestreuen und auf die Kugeln eine Schlagrahmhaube spritzen. Physalis und Zuckergarnitur auf dem Schlagrahm platzieren und mit einem Lächeln servieren.



Auf einer schwarzen Schiefertafel sieht das Dessert sehr schön aus.

Pro-Montagna-Glace Alpencaramel in Honig-Kokospanade

Zutaten für 4 Personen

- 4 Kugeln Pro-Montagna-Glace
- Alpencaramel
- 100 g Kokosraspeln
- 200 g Honig, flüssig
- 1 l Frittieröl
- (nach Möglichkeit Erdnussöl)

Zubereitung

Glacekugeln ausstechen, anschließend zuerst in Honig und danach in Kokosraspeln wälzen. Die panierten Kugeln in Aluminiumfolie einwickeln und 1 bis 2 Stunden in den Tiefkühler legen. Öl in eine passende Pfanne geben und erhitzen. Die Kugeln herausnehmen und Aluminiumfolie entfernen. Die Kugeln portionenweise 2 Sekunden ins Öl legen und sofort servieren.

Dazu passend:

Rotweinsabayon

- 2 Eigelbe
- 100 g Zucker
- 2,5 dl Rotwein (Merlot)
- 10 g Kartoffelstärkemehl

Zubereitung

Pfanne mit Wasser auf ca. 72 Grad (Elektroherdstufe 3 von 10) erhitzen. Alle Zutaten in einer Schüssel auf dem Wasserbad schaumig schlagen.

►► Minuten, ja Sekunden verkürzt. Glace schmilzt nun mal sehr schnell und gehört quasi von Natur aus nicht zu den Lieblingssujets von Fotografen...

Die beiden haben sich für dieses kleine Event mit der Coopzeitung gründlich vorbereitet. Patrick, Lehrling bei der Jobfactory in Basel, hat sein Vorhaben mit seinem Chef durchgesprochen. Für sein Rezept schichtet er die Meringueglace abwechselnd mit einer Fruchtcreme aus Aprikosenkonfitüre und Orangenlikör in eine kleine Schale und stellt sie noch mal ins Gefrierfach. Danach stürzt er die Glace auf einen Teller und übergiesst das Dessert mit leicht erwärmtem Rum. Nun kommt das Flambieren, Vorsicht ist geboten. Aus Sicherheitsgründen zieht er den Kopf zurück, als er das Feuerzeug an das Dessert hält, und dann steht es auch schon in Flam-

men. Das sieht einfach toll aus und verspricht an jeder Tafel zu einem Highlight im wahrsten Sinne des Wortes zu werden. Und schmecken tut es auch noch: «Ach», sagt der junge Mann bescheiden, «das kommt doch nur vom Havanna-Rum.»

Als Henrik die Glace aus dem Eisfach des Fotostudios nimmt, wird es ihm ein bisschen mulmig: Für sein Rezept ist sie tendenziell zu weich. Nun ist also noch mehr Eile angesagt und die Kugel wird nach dem Frittieren ein wenig oval aussehen. Doch der Lehrling im Alters- und Pflegeheim Wollmatt in Dornach SO wird es im zweiten Anlauf schaffen.

Es ist vollbracht und wir finden, das habt Ihr jetzt einfach gut gemacht, Jungs. Eure Rezepte «verheben» und die Ergebnisse schmecken wunderbar. ■



Sieht gut aus und schmeckt auch so: die Glace mit Früchten wird noch flambiert.

Flambierte Glace mit Aprikosenkonfitüre

Zutaten für 3 bis 4 Portionen

500 g Meringue-Doppelrahmglace von Pro Montagna
125 g Aprikosenkonfitüre
2 EL Orangenlikör, nach Belieben
0,5 dl Rum, weiss

Zubereitung

Die Glace aus dem Eisfach nehmen und im Kühlschrank etwas weicher werden lassen.

Inzwischen die Aprikosenkonfitüre mit dem Orangenlikör verrühren. Eine kleine Schüssel oder Souffléform mit Klarsichtfolie auslegen. Einen Drittel der Glace in die Form streichen. Die Hälfte der Konfitüre darauf verteilen und wieder mit einem Drittel Glace bedecken. Die restliche Konfitüre daraufgeben und mit Glace abschliessen. Die Form sofort in den Tiefkühler geben und wieder durchfrieren lassen. Unmittelbar vor dem Servieren die Glace in einen grossen tiefen Teller oder auf eine Platte stürzen und die Klarsichtfolie entfernen. Den Rum auf 40 Grad (etwa lauwarm) erwärmen. Über die Glace giessen und entzünden. Sofort auf den Tisch bringen.



Ein heisser Moment: Patrick flambiert.

Glace von Pro Montagna Aus dem Berner Oberland

Die neuen Rahmglaces von Pro Montagna werden im bernischen Zweisimmen hergestellt. Die Rohstoffe stammen aus dem Simmental und dem Saanenland. Die Pro-Montagna-Berg-Rahmglace Caramel und die Berg-Doppelrahmglace Meringue (Fr. 6.90/460 ml) gibt es in grösseren Coop-Läden.

link www.coop.ch/promontagna

