

Unser Kochtelefon
weiss immer
Rat

Fragen unserer Leser/innen, die
auch Sie interessieren dürften.

TIRAMISÙ OHNE EIER

Unsere Familie liebt Tiramisù über alles. Aus verschiedenen Gründen möchte ich es jedoch ohne Eier zubereiten. Gibt es dafür eine Möglichkeit?

Da diese Frage schon verschiedentlich gestellt wurde, machte ich mich intensiv auf die Suche und bin nun auch fündig geworden. Ein befreundeter Küchenchef, der in seinem Restaurant ein weitherum beliebtes Tiramisù ohne Eier anbietet, hat mir sein Rezept verraten. Hier ist es:

Tiramisù ohne Eier

Für 5-6 Personen

70 g Zucker
1,5 dl starker Kaffee
1-2 Esslöffel Cognac
2,5 dl Rahm
200 g Mascarpone
1 Packung Löffelbiskuits (140 g)
Schokoladepulver

1. 20 g Zucker im heissen Kaffee auflösen, abkühlen lassen, dann den Cognac beifügen.

- Den Rahm steifschlagen und nach und nach den restlichen Zucker dazurühren. Mascarpone separat cremig aufschlagen. Beide Massen mit dem Gummischaber sorgfältig vermischen.
- Die Hälfte der Löffelbiskuits im Kaffee tränken und eine entsprechende Form damit auslegen. Die Hälfte der Mascarpone Masse darüberstreichen, dann die restlichen Löffelbiskuits tränken und darauf verteilen. Schliesslich mit der restlichen Mascarpone Masse überdecken und zugedeckt für mindestens 2 Stunden kühlstellen.
- Vor dem Servieren mit Schokoladepulver überstreuen.



HAUSEGEMACHTER KARTOFFELSTOCK

Mit meinem selber zubereiteten Kartoffelstock habe ich einfach kein Glück. Er wird stets klebrig und viel zu wenig luftig. Was mache ich für einen Fehler?

Eine wesentliche Rolle spielt die Kartoffelsorte. Man sollte eine mehligkochende Sorte wählen, z.B. Urgenta oder Bintje. Die Kartoffeln werden geschält, in gleichmässige, nicht zu grosse Würfel geschnitten und in wenig Salzwasser weichgegart. Die Flüssigkeit sollte am Ende der Kochzeit praktisch eingekocht sein.

Lassen Sie die Kartoffelwürfel noch etwas verdampfen, bevor Sie sie pürieren. Dazu eignet sich das altbewährte Passévite am besten. Auf keinen Fall sollte man

einen Stabmixer verwenden, da erstens aus den damit bearbeiteten Kartoffeln Stärke frei wird, was die Masse kompakt und klebrig macht, und zweitens zuwenig Luft eingearbeitet werden kann. Hingegen lassen sich die weichgekochten Kartoffeln unter Beigabe von etwas Milch mit den beiden Schwingbesen des Handrührgeräts sehr gut pürieren und gleichzeitig luftig schlagen. Anschliessend stellen Sie die Pfanne auf die Herdplatte zurück, fügen etwas Butter und unter Rühren soviel Milch dazu, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Klassische Gewürze sind Pfeffer und Muskatnuss.



FISCHFILETS IM AUSBACKTEIG

Wenn ich Fischfilets im Teig in der Fritteuse ausbacken will, kleben sie immer am Frittierkorb, und der Teig bleibt nicht am Fisch haften. Können Sie mir sagen, wie ich vorgehen muss?

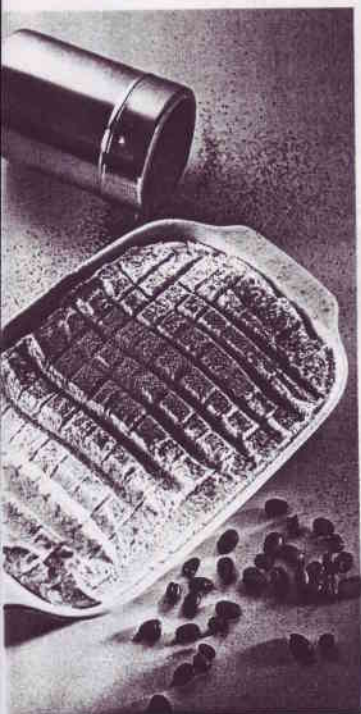
Wichtig ist die Temperatur des Frittieröls, sie sollte immer ca. 180° betragen. Es lohnt sich, die

se mit einem Thermometer (z.B. Fleischthermometer) zu kontrollieren, denn der Thermostat der Fritteuse ist oft ungenau. Damit das Öl nicht zu stark abkühlt, darf man nicht zu viele Fischfilets hineingeben. Für die zweite und jede weitere Portion muss man warten, bis die Temperatur wieder auf 180° gestiegen ist.

Damit der Teig besser am Fisch haftet, wird dieser nach dem Würzen in Mehl gewendet und erst dann durch den nicht zu dünnen Teig gezogen. Am besten werden Fischfilets ohne Frittierkorb ausgebacken und anschliessend mit einer Schaumkelle herausgenommen. Verwendet man trotzdem einen Frittierkorb, muss dieser leer mit dem Öl erhitzt und nur zum Herausheben der Filets verwendet werden. Gibt man die Fischfilets in den kalten Korb und anschliessend ins heisse Öl, kleben sie unweigerlich am Korb.

Ein idealer Ausbackteig für 600-800 g Fischfilets setzt sich zusammen aus 150 g Mehl, 1,5 dl Flüssigkeit (Bier, Weisswein oder Milch), 1 Ei, 1 Prise Salz. Die frittierten Fischfilets legt man kurz auf Haushaltspapier, damit das überschüssige Öl aufgesaugt werden kann.

Mit <http://www.saison.ch> erreichen Sie Heidi Albonico über Internet.



GRATIS Soforthilfe bei Koch-Pannen

Heidi Albonico, unsere kompetente Kochberaterin, berät Sie gerne zu folgenden Zeiten

Kochtelefon **01/910 45 28**, Mo-Fr, 9-12 Uhr

Als Abonnent/in profitieren Sie gratis von dieser hilfreichen SAISON-KÜCHE-Leistung.

