



Kostproben
von
Joannis Malathounis



Kastaniencreme

500 g Esskastanien (Maroni), gekocht
1 Msp. Salz
120 ml Milch
1 Vanilleschote
250 ml Rahm (süsse Sahne)
50 g Roh-Rohrzucker
2 cl Rum (nach Belieben)

Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauschaben. Die Kastanien mit der Milch, dem Salz und dem Vanillemark pürieren. Rahm mit dem Zucker steif schlagen und mit dem Rum unter das Kastanienpüree heben. Wenn gewünscht, in Portionsgläser füllen. Abgedeckt kaltstellen.

Joannis Malathounis Tipp: Zu diesem herbstlichen Dessert passt ein Fruchtkompott der Saison.



Gewürz-Hirsepudding

½ l Milch
½ Msp. Salz
125 g Hirse
30 g Butter

40 g Roh-Rohrzucker
2 Eigelb und 2 Eiweiss
Lebkuchengewürz nach Geschmack

Milch mit dem Salz aufkochen, Hirse einstreuen und quellen lassen. Die Butter mit dem Zucker und den Eigelben schaumig schlagen, das Gewürz zugeben. Mit der Hirse vermengen, das steif geschlagene Eiweiss unterheben und die Masse in gebutterte und gezuckerte Timbaleförmchen füllen. Im auf 160 °C vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten im Wasserbad garen.

Joannis Malathounis Tipp: Der Gewürz-Hirsepudding bekommt durch eine fruchtige Begleitung wie z.B. marinierte Blutorange eine frische Note.