Weihnachtsmenü

KOMPOSITION 2025

VON GERHARD WIESER

finedining
CASTEL

Cappuccino-Creme

mit Milcheis und Schokoladenstreuseln

Karamellisierte Orangensauce, Orangenzeste

Sommelière Ivana Capraro
empfiehlt passend dazu:

Tandaradei 2019 Spätlese
Weißburgunder, Gewürztraminer, Sauvignon
Weingut Gump Hof | Völs am Schlern, Südtirol

Zutaten

für 4 Personen

Cappuccino-Creme

- *5 Blatt Gelatine*
- *20 g Kaffee-Likör*
- *150 g Espresso*
- *100 g Sahne*
- *250 g Milch*
- *80 g Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *40 g Maizena*
- *300 g Sahne, geschlagen*

Milcheis

- *500 g Milch*
- *30 g Magermilchpulver*
- *150 g Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *200 g Sahne, kalt*
- *80 g Joghurt*

Schokoladenstreusel

- *100 g Rohrzucker*
- *50 g Kakaopulver*
- *150 g Mehl*
- *10 g Maisstärke*
- *1 Prise Salz*
- *80 g Butter*

Orangensauce

- *100 g Zucker*
- *200 g Sahne*
- *50 g Orangensaft*
- *20 g Grand Manier*
- *1 Prise Salz*
- *Vanille*

Weiteres

- *Karamellisierte Kürbiskerne*
- *Orangenzesten zum Garnieren*

Zubereitung

Cappuccino-Creme

- *Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser ca. 20 Min. einweichen.*
- *In einem Topf Espresso, Sahne, Milch, Zucker, Salz und Maizena unter Rühren zu einer Creme kochen.*
- *Creme auskühlen lassen und mit dem Schneebesen glattrühren.*
- *Die ausgedrückte Gelatine mit dem Kaffee-Likör schmelzen und unter die Creme rühren.*
- *Die geschlagene Sahne unterheben, in kleine beliebige Formen füllen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kaltstellen, so dass die Masse stockt.*

Milcheis

- *Milch mit Magermilchpulver, Zucker und einer Prise Salz aufkochen.*
- *Die kalte Sahne und das Joghurt in die Milch einrühren.*
- *Eismasse durch ein Sieb abseihen, eventuell kurz mixen und abkühlen lassen.*
- *Die Eismasse in die Eismaschine geben und gefrieren.*

Schokoladen-Streusel

- *Zucker, Kakaopulver, Mehl, Maisstärke, Salz und die kalte Butter schnell vermischen.*
- *Den Streuselteig auf ein Backblech mit Backpapier geben und mit den Händen klein zerbröseln.*
- *Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad für 10 bis 15 Minuten backen, bis sie schön braun sind.*

Orangensauce

- *Den Zucker zu goldgelbem Karamell schmelzen, mit der Sahne und dem Orangensaft ablöschen und circa für 4 Minuten einkochen lassen.*
- *Salz, Vanille und den Grand Manier einmixen und kaltstellen.*

Fertigstellung

- *Die Schokoladenstreusel in einen Ring auf die Teller streuen.*
- *Die Förmchen mit der Cappuccino-Creme kurz in heißes Wasser tauchen und auf die Streusel stürzen.*
- *Die Orangensauce angießen.*
- *Das Milcheis auf die Creme setzen, mit den karamellisierten Kürbiskernen und den Orangenzesten garnieren.*

Tipps

- *Sie können auch Äpfel oder Orangen dazu servieren.*
- *Anstelle des Milcheises verwenden Sie alternativ Vanille- oder Haselnuss-Eis.*
- *Anstelle der Kürbiskerne passen auch Mandeln oder Walnüsse.*

Wir wünschen Ihnen

frohe Weihnachten und

ein gutes neues Jahr.

Castel

www.hotel-castel.com