

LA SPEZIA · MEIN SCHIFF 7

Dolci — Nachspeise

Rezepte für 2 Personen · Das süße Finale eines großen Abends

Lauwarmes Tiramìù — am Tisch zubereitet — mit Amaretto, neapolitanischem Espresso, cremiger Mascarpone und hausgebackenem Löffelbiskuit

Tiramisù preparato al tavolo

Für 2 Personen (19,50 €) — das unvergessliche Tisch-Erlebnis im La Spezia

19,50 € FÜR 2

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Mascarpone*	250 g
Eigelb*	3 Stück
Zucker	60 g
Amaretto	3 EL
Espresso (sehr stark, abgekühlt)	100 ml
Eiklar*	2 Stück
Löffelbiskuit	12 Stück
Kakao, ungesüßt	2 EL
Sahne	50 ml
Salz	1 Prise

ZUBEREITUNG

- 1 Sabayon: Eigelb und Zucker über dem Wasserbad (80 °C) mit dem Schneebesen hell und cremig aufschlagen bis die Masse das Doppelte Volumen hat und am Löffel haften bleibt. Amaretto einrühren.
- 2 Mascarpone cremig rühren, die Sabayon löffelweise einarbeiten. Eiklar mit Salz steif schlagen und locker unterheben.
- 3 Löffelbiskuit kurz in Espresso tauchen (nicht zu lang — sie sollen innen noch etwas trocken sein). In eine Servierglas- oder Glasschüssel schichten: Biskuit, Mascarponecreme, Biskuit, Creme.
- 4 Kakao durch ein feines Sieb stäuben. Mindestens 4 Stunden kühlen. Am Tisch: Frisch gestäubten Kakao vor dem Gast auftragen für das theatrale Finish.

✦ **TIPP VOM KÜCHENCHEF**

Das Tiramisù am Tisch vollenden zu lassen ist der Gast-Moment: Frisch gestäubter Kakao schmeckt intensiver als vorab bestäubter. Die Sabayon muss wirklich aufgeschlagen sein — eine träge, nicht aufgeschlagene Ei-Zucker-Masse macht das Dessert schwer statt luftig. Echtes Tiramisù hat keine Sahne — die Luftigkeit kommt aus dem Eischnee.

Marinierte Erdbeeren mit Aceto-Balsamico-Eis, Joghurt-Espuma und Hafer-Crumble

Fragole marinate, gelato al balsamico, crumble di avena

Modern, leicht und elegant — das Erdbeer-Dessert neu gedacht

7,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Erdbeeren, reif	300 g
Balsamico (alt, mindestens 6 Jahre)	3 EL
Zucker	2 EL
Zitronensaft	1 EL
Vanilleeis	4 Kugeln
Balsamico-Reduktion (eindicken)	1 EL
Naturjoghurt	150 g
Sahne (zum Aufschlagen)	100 ml
Haferflocken	50 g
Butter	20 g
Brauner Zucker	1 EL
Salz	1 Prise
Minze	zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- 1 Hafer-Crumble: Haferflocken mit Butter, braunem Zucker und Salz mischen, auf Backpapier verteilen, bei 170 °C 12–15 min. goldbraun backen. Auskühlen lassen.
- 2 Marinierte Erdbeeren: Erdbeeren vierteln, mit Balsamico, Zucker und Zitronensaft mischen. 30 min. ziehen lassen bis der Saft austritt.
- 3 Joghurt-Espuma: Joghurt mit etwas Puderzucker süßen, Sahne halbsteif schlagen, unter den Joghurt heben. In eine Sahnesiphon füllen oder locker auf dem Löffel servieren.
- 4 Tiefe Teller oder Gläser: Joghurt-Espuma als Basis, marinierte Erdbeeren mit Saft drüber, Vanilleeis-Kugel, Hafer-Crumble für Crunch, Balsamico-Reduktion als Tupfen.

✦ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Alter Balsamico (aceto balsamico tradizionale) ist kein Essig sondern ein kondensierter Traubenmost — dickflüssig und intensiv süß-sauer. Er verwandelt

einfache Erdbeeren in etwas Außerordentliches. Der Crumble muss vollständig kalt sein bevor er auf das Dessert kommt, sonst wird er sofort weich.

Sizilianische Panna Cotta mit Vanille an Orangensauce und Zitronenknusper

Panna cotta alla siciliana

Seiden-zart, mit dem Dufter Süditaliens — Orange und Zitrone treffen Vanille

9,20 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Sahne	300 ml
Vollmilch	100 ml
Zucker	50 g
Vanilleschote	1 Stück
Gelatine	3 Blatt
Orangensaft, frisch	150 ml
Orangenschale (unbehandelt)	1 Orange
Zucker für Sauce	2 EL
Stärke	½ TL
Zitrone (unbehandelt)	1 Stück
Zucker für Knusper	50 g

ZUBEREITUNG

- 1 Panna Cotta: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne, Milch, Zucker und Vanillemark aufkochen. Vom Herd, ausgedrückte Gelatine einrühren. In geölte Förmchen füllen, mind. 4 Std. kühlen.
- 2 Orangensauce: Orangensaft mit Schale und Zucker aufkochen. Stärke in etwas Wasser lösen, einrühren bis die Sauce leicht bindet. Abkühlen.
- 3 Zitronenknusper: Zitronenschale fein abreiben. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Zitronenabrieb einrühren, auf Backpapier gießen. Auskühlen und brechen.
- 4 Panna Cotta aus dem Förmchen stürzen (kurz in heißes Wasser tauchen). Mit Orangensauce umgießen, Zitronenknusper darüber brechen.

✦ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Die perfekte Panna Cotta zittert beim Bewegen wie ein Flan — sie ist nicht fest sondern gerade eben gebunden. Zu viel Gelatine macht sie gummiartig. Das

Stürzen gelingt wenn man die Förmchen 5 Sek. in heißes Wasser taucht und dann mit einem Messer am Rand entlangfährt.

Warmes Schokoladen-Törtchen mit Fior di latte-Eis und italienischen Biscotti

Tortino di cioccolato

Der Klassiker unter den Restaurantdesserts — flüssiger Kern, knusprige Hülle

9,50 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Zartbitterschokolade (72% Kakao)	120 g
Butter	80 g
Eier*	2 Stück
Eigelb*	2 Stück
Puderzucker	60 g
Weizenmehl	30 g
Kakao (ungesüßt)	10 g
Salz	1 Prise
Vanilleeis oder Fior-di-latte-Eis	4 Kugeln
Cantuccini oder Biscotti	6 Stück
Puderzucker zum Bestäuben	nach Bedarf

ZUBEREITUNG

- 1 Schokolade und Butter über dem Wasserbad schmelzen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- 2 Eier, Eigelb und Puderzucker 4 min. hell-cremig aufschlagen. Schokoladenmischung einfallen.
- 3 Mehl, Kakao und Salz darübersieben, vorsichtig unterheben. In gebutterte und kakaobestäubte Förmchen (150 ml) füllen. Bis zu 4 Stunden kühl stellen.
- 4 Bei 200 °C 10–12 min. backen. 1 min. ruhen, mit einem Messer am Rand entlangfahren, auf dem Teller stürzen. Mit Puderzucker bestäuben, Eis daneben, Biscotti anlehnen.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

10 Minuten bei 200 °C ist der Standardwert — aber jeder Ofen ist anders. Beim ersten Mal einen Probelauf mit einem Förmchen machen. Wenn man auf den Tortino drückt und er in der Mitte noch weich nachgibt: perfekt. Wenn er überall fest ist: zu lang gebacken. Die Förmchen können gut am Vortag befüllt und kalt gestellt werden.

Marinierte Erdbeeren mit Zitronen-Thymian-Sorbet, Sojajoghurt und Hafer-Crumble

Fragole marinate al sorbetto al limone e timo — vegan

Vegan und voller Frische — das leichteste Dessert auf der Karte

7,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Erdbeeren, reif	300 g
Zucker	2 EL
Zitronensaft	2 EL
Frischer Thymian	3 Zweige
Zitronensaft für Sorbet	120 ml
Zitronenabrieb	2 Zitronen
Zucker für Sorbet	100 g
Wasser	100 ml
Thymianblätter für Sorbet	1 TL
Sojajoghurt (natur)	150 g
Haferflocken	50 g
Rapsöl	1 EL
Brauner Zucker	1 EL

ZUBEREITUNG

- 1 Zitronen-Thymian-Sorbet: Zuckersirup (Zucker + Wasser aufkochen) mit Thymianblättern 10 min. ziehen lassen, abseihen. Mit Zitronensaft und -abrieb mischen. In der Eismaschine (3 Std.) oder flach einfrieren und alle 30 min. umrühren (6 Std.).
- 2 Erdbeeren vierteln, mit Zucker, Zitronensaft und Thymianblättchen marinieren. 20 min. ziehen lassen.
- 3 Hafer-Crumble: Haferflocken mit Rapsöl und braunem Zucker mischen, bei 170 °C 12 min. backen. Auskühlen.
- 4 Sojajoghurt mit etwas Puderzucker süßen. Im Glas oder Teller schichten: Joghurt, Erdbeeren, Sorbet-Nocke, Crumble, frischer Thymian.

♦ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Das Thymian-Zitronen-Sorbet ist eine Offenbarung: Die Kräuternote des Thymians hebt die Zitronensäure auf eine aromatischere Ebene. Frischer Thymian ist hier wichtig — getrockneter gibt einen muffigen, nicht blumigen Geschmack. Das Sorbet 15 min. vor dem Servieren aus dem Gefrierer nehmen.