



Rezept von **Josef Haslinger**

Schokolade-Soja-Soufflé medium mit gebratenen Chili-Bananen

ZUBEREITUNGSZEIT 30 MIN. (OHNE STEHZEIT) • SCHWIERIGKEITSGRAD AUFWENDIG • PRO PORTION CA. 550 KCAL

Für das Soufflé

- 100 g Schokolade (60%)
- 100 g Butter
- 1 Ei
- 1 Eidotter
- 3 EL Zucker
- 2 EL glattes Mehl
- 2 EL Sojasauce Süß

Schokolade und Butter über Wasserdampf unter Rühren zergehen lassen.

Ei, Dotter und Zucker vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren, gemeinsam mit dem Mehl und der süßen Sojasauce in die Schokolademasse rühren und in Silikon-Souffléformen geben.

Etwa 5 Stunden abkühlen lassen, dann im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C ca. 12–15 Minuten backen, bis eine kleine Wölbung zu sehen ist.

Für die Bananen

- 50 g Zucker
- Saft von 1 Orange
- 1 frische rote Chilischote, entkernt und gehackt
- 2 Bananen

Währenddessen den Zucker in einer Pfanne heiß werden lassen, bis er leicht karamellisiert, dann mit Orangensaft ablöschen. Chili und geviertelte Bananen dazugeben und darin anbraten.

Für die Garnitur

- etwas Zitronenthymian

Vor dem Servieren die Soufflés 1–2 Minuten stehen lassen, dann vorsichtig auf Teller stürzen, mit den gebratenen Bananen anrichten und mit Zitronenthymian garnieren.

Chili und Schokolade werden in der kreativen Küche gerne als stimmiger Kontrast eingesetzt. Schon die Azteken kannten und schätzten diese reizvolle Kombination!



Rezept von **Josef Haslinger**

Apfeltarte mit gefülltem Blätterteig

ZUBEREITUNGSZEIT 60 MIN. • SCHWIERIGKEITSGRAD LEICHT • PRO PORTION CA. 540 KCAL

Sieht aus wie eine herkömmliche Apfeltarte, verblüfft aber durch die ungeahnte Fülle aus Mohn, Rosinen und Zimt!

Für den Belag

- 150 g Kristallzucker
- 1–2 EL Sojasauce süß
- 2–3 Äpfel
(Golden Delicious)
- Saft von ½ Orange
- Zimt
- ½ Pkg. Vanillezucker

Für die Tarte

- 300 g Blätterteig
- 2–3 EL Blaumohn,
gemahlen
- 2 EL Rosinen
- Zimt
- ½ Pkg. Vanillezucker

Zucker in einer ofenfesten Pfanne (ca. 24 cm Durchmesser) langsam erhitzen. Sobald sich Klumpen bilden, umrühren und karamellisieren lassen, dann mit der süßen Sojasauce ablöschen.

Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelhälften in ca. 2 cm dicke Spalten schneiden und in der Pfanne auf dem Karamell verteilen. Mit Orangensaft beträufeln und mit etwas Zimt und Vanillezucker bestreuen.

Blätterteig ausrollen und zwei Böden in Pfannengröße ausschneiden. Einen Boden mit Mohn, Rosinen, etwas Zimt und Vanillezucker bestreuen, den zweiten Boden darauflegen. Den gefüllten Blätterteig vorsichtig auf die Äpfel legen, mit einer Gabel ein paar Mal einstechen und im vorgeheizten Backrohr etwa 30 Minuten bei 200 °C backen.

Die Tarte 20 Minuten auskühlen lassen und danach stürzen. Nach Belieben mit Vanilleeis oder mit Vanillezucker gesüßtem Schlagobers servieren.



Ein unglaublich fruchtig-süßes Geschmackserlebnis! Für das volle Aroma den Kardamom frisch aus den Kapseln lösen und im Mörser zerstoßen.

Rezept von **Josef Haslinger**

Kardamom-Nougat-Creme mit Grapefruit

ZUBEREITUNGSZEIT 30 MIN. (OHNE KÜHLZEIT) • SCHWIERIGKEITSGRAD AUFWENDIG • PRO PORTION CA. 530 KCAL

Für die Nougat-Creme

- 75 g Nougat
- 10 g Schokolade
- 1 EL Sojasauce Süß
- 175 g Schlagobers
- 2 Eiklar
- 60 g Zucker
- 125 g Joghurt
- 125 g Schlagobers
- 1 Msp. Kardamom

Für die Grapefruits

- 100 g Zucker
- 250 g Orangensaft
- 2 EL Sojasauce Süß
- 2 rosa Grapefruits
- Minze zum Garnieren

Nougat und Schokolade über Wasserdampf zergehen lassen, die süße Sojasauce einrühren und das geschlagene Obers unterheben. Vier Gläser bis zur Hälfte mit der Nougatcreme füllen und beiseitestellen.

Eiklar mit Zucker zu festem Schnee aufschlagen, Joghurt, geschlagenes Obers und Kardamom unterheben und über der Nougatcreme verteilen. Dann etwa 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen.

Währenddessen Zucker in einer Pfanne zergehen lassen, mit Orangensaft und süßer Sojasauce ablöschen, bis zur Hälfte reduzieren und kalt stellen.

Die Grapefruits schälen und in Filets schneiden. Die Grapefruit-filets mit dem reduzierten Saft marinieren, ebenfalls auf vier Gläser verteilen und mit Minze garnieren. Gemeinsam mit der Kardamom-Nougat-Creme servieren.