

# THE FLYING SCHLEMMER

## ARABISCHER KAFFEE DESSERT

Ein Rezept von Sterneköchin Julia Komp / Sahila / Köln

### Kaffee Sahne (2 Tage vorher zubereiten)

50g geröstete "Bio Arabica" Bohnen  
z.B. von Kenzolie  
500ml Sahne

### Kaffee Creme (1 Tag vorher zubereiten)

80ml gebrühter Kaffee z.B. von  
Kenzolie  
200ml "Kaffee Sahne"  
300g Caramélia Schokolade  
500g Sahne

### Espresso Espuma

185g Espresso z.B. von Kenzolie  
60g Zucker  
80g Eiweiß  
2 Blatt Gelatine  
Salz  
Vanille

### Kakaobruch

80g Kakaobruch  
135g Zucker  
40ml Wasser  
40g Butter  
Salz



### Rosen Panna Cotta

200g Sahne  
30ml Rosenwasser  
10ml Holundersirup  
Vanille  
30g Zucker  
1,5 Blatt Gelatine



Zum Podcast



# THE FLYING SCHLEMMER

## ARABISCHER KAFFEE DESSERT

Ein Rezept von Sterneköchin Julia Komp / Sahila / Köln

### Gewürzmilch Eis (1 Tag vorher vorbereiten)

500g Milch  
150g Sahne  
150g Zucker  
110g Eigelb  
Vanille  
Kardamom  
Zimt  
Zitrone

### Kardamom Mousse

80g Eigelb  
60g Zucker  
gemahlener Kardamom  
40g Espresso z.B. von Kenzolie  
250 Araguani Schokolade  
250g Sahne  
100g Eiweiß  
40g Zucker

## Zubereitung

### Kaffee Sahne (2 Tage vorher zubereiten)

Die Kaffeebohnen in einem Topf nochmals anrösten bis sich das Kaffeearoma löst. Die Sahne darüber gießen um es „abzulöschen“, kurz aufkochen und es dann anschließend kaltstellen. Am Besten in ein Schraubglas gießen so dass etwas langsamer abkühlt und die Sahne das Kaffeearoma besser annimmt.

Am nächsten Tag die Sahne einfach durch ein Sieb geben.



Zum Podcast



# THE FLYING SCHLEMMER

## ARABISCHER KAFFEE DESSERT

Ein Rezept von Sterneköchin Julia Komp / Sahila / Köln

### **Kaffee Creme (einen Tag vorher zubereiten)**

Den Kaffee und die Kaffeesahne aufkochen und über die Schokolade gießen. Wenn diese vollständig geschmolzen ist, die flüssige Sahne unterrühren.

Das ganze über Nacht kaltstellen und am nächsten Tag wie „Schlagsahne“ mit einem Handrührgerät aufschlagen.

### **Gewürzmilch Eis (einen Tag vorher vorbereiten)**

Die Milch mit der Sahne, den Gewürzen und dem Zucker aufkochen und unter schnellem rühren in das Eigelb gießen. Die Eismasse einen Tag im Kühlschrank ruhen lassen.

Nun die Eismasse entweder in einer Eismaschine oder in einem Pacojet Becher frieren und vor dem Servieren durchlassen.

### **Espresso Espuma**

Die Gelatine in einem kalten Wasserbad einweichen, gut ausdrücken und unter den heißen Kaffee rühren. Den Zucker, die Vanille und eine kleine Prise Salz hinzufügen. Wenn die Masse nur noch handwarm ist, darf das Eiweiß untergerührt werden.

Nun das Ganze in einen Sahnesyphon füllen und zwei Co2 Kapseln hinzufügen.

Als Alternative für den Sahnesyphon, das Ganze in ein Schälchen füllen, einige Stunden kühl stellen und mit einem Mixer oder Handrührgerät schaumig schlagen.



Zum Podcast



# THE FLYING SCHLEMMER

## ARABISCHER KAFFEE DESSERT

Ein Rezept von Sterneköchin Julia Komp / Sahila / Köln

### Kakaobruch

Das Wasser und den Zucker in einem Topf zum Kochen bringen bis das Wasser fast verkocht und der Zucker karamellisiert ist. Dann die Butter, den Kakaobruch und die Prise Salz hinzufügen, nochmals umrühren und das ganze dünn auf ein Backblech verteilen und nochmals 5-6 Minuten im Ofen backen.

Das Blech aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen. Zum Schluss den „Karamell-Kakaobruch“ in kleine Stücke brechen.

### Rosen Panna Cotta

Die Gelatine in einem kalten Wasserbad einweichen. In der Zwischenzeit die übrigen Zutaten aufkochen und im Anschluss die Gelatine darin auflösen.

Wer mag kann nach Gusto noch etwas Limettensaft hinzufügen. Zum Schluss nur noch abfüllen und erkalten lassen.



Zum Podcast



# THE FLYING SCHLEMMER

## ARABISCHER KAFFEE DESSERT

Ein Rezept von Sterneköchin Julia Komp / Sahila / Köln

### Kardamom Mousse

Als erstes die Kuvertüre auf dem Wasserbad schmelzen. Auf dem gleichen Wasserbad das Eigelb, den Espresso und den Zucker mit dem Kardamom „zur Rose“ abziehen und aufschlagen, dies bedeutet, dass das Eigelb auf ungefähr 74 °C erhitzt wird und dadurch seine Bindung bekommt, man erkennt es, wenn man mit einem Holzlöffel durch die Masse rührt und durch Pusten auf die Rückseite des Löffels sich eine Rose bildet.

Nun die geschlagene Eigelb Masse vorsichtig unter die Kuvertüre heben. Parallel dazu kann das Eiweiß mit dem anderen Teil Zucker in der Küchenmaschine zu Schnee geschlagen werden.

Kurz überprüfen ob die Schokoladenmasse nicht zu heiß ist, bei lauwarmer Temperatur darf dann die Sahne etappenweise vorsichtig untergehoben werden. Zum Schluss den Eischnee unter die Masse heben und in Formen oder Schüsseln abfüllen und kaltstellen.



Zum Podcast

