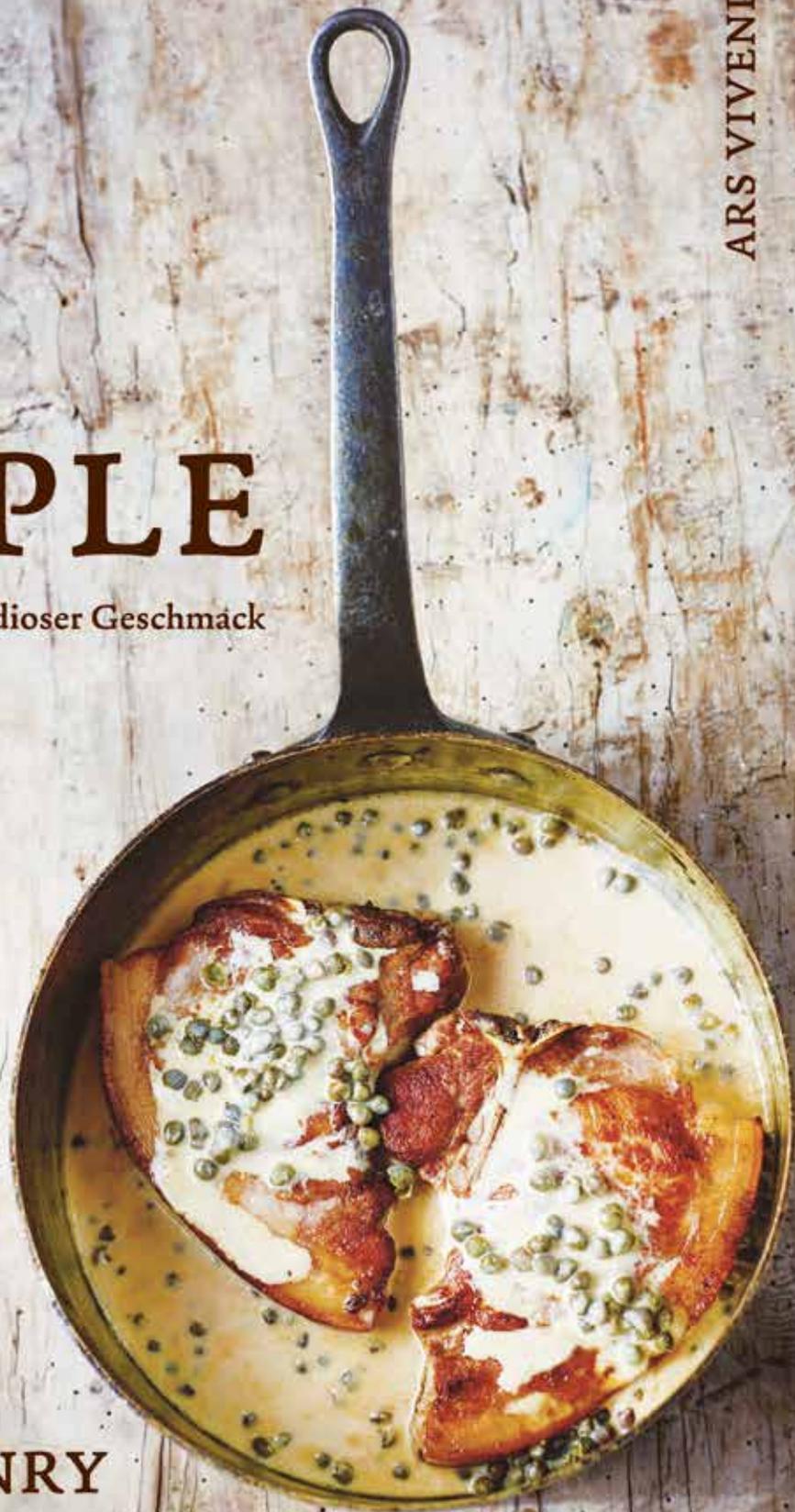


ARS VIVENDI

SIMPLE

Kleiner Aufwand, grandioser Geschmack



DIANA HENRY

Niemand versteht es besser als Diana Henry, Alltägliches in etwas Besonderes zu verwandeln. Eine grandiose Sammlung von Rezepten liegt hier vor: ohne viel Aufhebens zuzubereiten, doch mit umwerfendem Aroma.

Ob Lammkoteletts mit Walnuss, Chili & Salsa verde mit Honig, Dorsch mit Krabben-Kräuter-Kruste oder Türkische Pasta mit Feta, Joghurt & Dill – Diana verwendet Zutaten, die man meistens auf Vorrat hat oder die einfach auf dem Heimweg von der Arbeit besorgt werden können. Sie zaubert daraus Rezepte, die Freunde fürs Leben werden.

Eingestreut in das Buch sind zudem raffinierte Ideen, etwa für Vorspeisen ohne Stress und Saucen, die jedes Gericht enorm aufwerten.



Chris Terry/Contour by Getty Images

Diana Henry ist eine der beliebtesten britischen Food-Autorinnen. Sie hat eine wöchentliche Kolumne im *Sunday Telegraph*, schreibt auch für *BBC Good Food*, *Red* sowie *House & Garden* und ist bei BBC Radio 4 regelmäßig auf Sendung. Diana erhielt zahlreiche Preise für ihre journalistische Arbeit und ihre Bücher. Sie wurde unter anderem Gastro-Journalistin des Jahres der Guild of Food Writers (drei Mal, zuletzt 2015) sowie Kochbuchautorin des Jahres bei den Fortnum & Mason Food Awards 2013 und 2015. Diana schrieb neun weitere Kochbücher, darunter, bereits auf Deutsch erschienen, *Alle meine Hähnchen*. Diana Henry lebt mit ihrem Partner und ihren Kindern in London.

www.dianahenry.co.uk

Also by Diana Henry



A Bird in the Hand



A Change of Appetite



Salt Sugar Smoke



Food from Plenty



Roast Figs Sugar Snow



Crazy Water Pickled Lemons



Cook Simple

Titel der englischen Originalausgabe
»Simple«
First published in Great Britain in 2016
by Mitchell Beazley, a division of
Octopus Publishing Group Ltd
Carmelite House
50 Victoria Embankment
London EC4Y 0DZ

Text copyright © Diana Henry 2016
Design and layout copyright © Octopus Publishing Group
Ltd 2016
Photography copyright © Laura Edwards 2016

All rights reserved.
The author has asserted her moral rights.

Für Lucy, in Liebe und Dankbarkeit

Deutsche Erstausgabe
1. Auflage Januar 2017
© 2017 by ars vivendi verlag
GmbH & Co. KG, Bauhof 1, 90556 Cadolzburg
Alle Rechte vorbehalten
www.arsvivendi.com

Deutsche Übersetzung: Margot Fischer
Lektorat: Simone Gerlach
Satz: Christine Richert, www.typoholica.de
Printed and bound in China

ISBN XXXX

 Schwer erhältliche Zutaten finden Sie im Onlineshop
von BOS FOOD (mehr Infos auf S. 330)



Inhalt

6	Vorwort
8	Eier
24	Salate
52	Toast
72	Hülsenfrüchte
92	Pasta & Getreide
122	Fisch
154	Ofengerichte
184	Koteletts & Würste
212	Hähnchen
234	Gemüse
276	Fruchtige Desserts
312	andere Süßspeisen
330	Einkaufsleitfaden
331	Register

Pappardelle mit Cavolo nero, Chili & Haselnüssen

Eines meiner Lieblingsgerichte ist Pasta mit Knoblauch, Chili, Petersilie, Olivenöl und Orangenschale. Ich habe hier einfach Palmkohl und Nüsse hinzugefügt, um die Speise gesünder zu machen (und wesentlich köstlicher).

Für 4 Personen

400 g Pappardelle

Salz und Pfeffer aus der Mühle

700 g Cavolo nero (Palmkohl)

5 EL natives Olivenöl extra, plus mehr zum Servieren

3 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten

2 rote Chilischoten, entkernt und gehackt, oder etwa ½ TL Chiliflocken

abgeriebene Schale von ½ großen Bio-Orange

40 g Haselnusskerne, halbiert und geröstet (siehe Seite 281)

25 g Petersilienblätter, grob gehackt

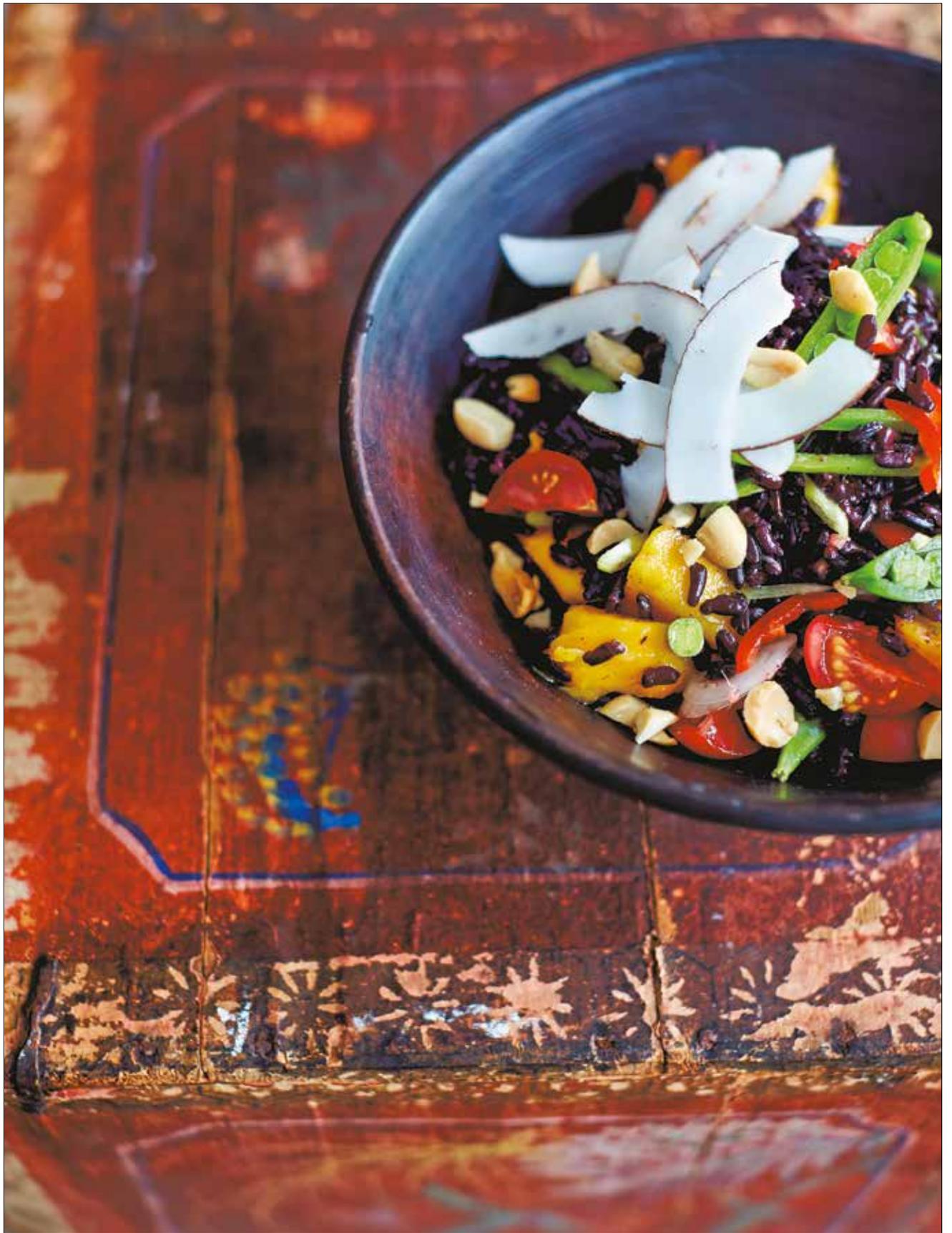
fein geriebener Parmesan zum Servieren

Die Pasta in reichlich kochendes Salzwasser gleiten lassen und nach Packungsanweisung al dente kochen, ungefähr 15 Minuten oder etwas weniger. In der Zwischenzeit grobe Rippen aus dem Kohl schneiden. Die Blätter waschen, in siedendes Wasser werfen und 7 Minuten kochen. Gut abtropfen lassen, mit den Händen Restwasser ausdrücken und grob hacken.

Etwa 4 Minuten vor Garzeitende der Pasta das Öl erhitzen. Knoblauch und Chili bei milder Hitze darin braten, bis der Knoblauch hellgolden wird. Kohl und Orangenschale hinzufügen. Kräftig salzen und pfeffern. Den Kohl gut erwärmen.

Die Pasta abgießen, in den Topf zurückgeben. Mit Kohl, Haselnüssen und Petersilie mischen. Abschmecken. Etwas Olivenöl darüberträufeln und mit Käse bestreut servieren.





Fernöstlicher schwarzer Reis, Mango & Tomaten mit Kokosnuss

Schwarzen »Venus«-Reis – bitte um Pardon für den pompösen Namen – habe ich erst kürzlich entdeckt. Er ist nicht wie der asiatische Klebereis. Die Körner bleiben getrennt und schmecken nussig. Ich liebe ihn. Er sieht mit seinen leuchtenden Farben spektakulär aus. Frisches Kokosfleisch gibt es mittlerweile portionsweise abgepackt, Sie müssen keine ganze Kokosnuss kaufen.

Für 6–8 Personen als Beilage

FÜR DEN SALAT

300 g schwarzer »Venus«-Reis (Venere Reis) 🍷
 1 Mango, knapp reif oder leicht unreif
 100 g Zuckerschoten
 15 g Basilikumblätter
 Blätter von 10 Stängeln Minze
 200 g aromatische Tomaten, gehackt
 2 rote und 1 grüne Chilischote, entkernt und
 gehackt
 2 Frühlingzwiebeln, geputzt und fein gehackt

30 geröstete gesalzene Erdnüsse, gehackt
 40 g frisches Kokosfleisch, geschabt

FÜR DAS DRESSING

abgeriebene Schale und Saft von 2 Bio-Limetten
 1 Knoblauchzehe, fein gerieben
 2 cm frischer Ingwer, geschält und fein gerieben
 2 EL Erdnussöl
 1 ½ EL Fischsauce
 2 EL Feinkristallzucker

Den Reis in kochendes Wasser geben. Bei mittlerer Hitze etwa 45 Minuten garen. Der Reis behält einen bissfesten Kern. Abgießen und mit kaltem Wasser klar spülen. Er blutet aus, daher sollte überschüssige Farbe entfernt werden.

Die Mango schälen, das Fleisch vom Kern schneiden. Festes Fleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Weiche, fädige Anteile anderweitig verwenden, etwa für Smoothies.

Die Zuckerschoten längs halbieren.

Alle Zutaten für das Dressing gut vermischen. Es schmeckt ziemlich säuerlich. Größere Blätter von Basilikum und Minze zerreißen, kleinere ganz lassen.

Das Dressing sanft mit den übrigen Zutaten, ausgenommen Erdnüsse und Kokosnuss, vermengen. In einer flachen Schale anrichten, damit alle Farben zur Geltung kommen. Mit Erdnüssen und Kokospänen bestreut servieren.

Couscous mit Blüten

Solche Gerichte sind zauberhaft, da Sie beim Einkauf die Mühe haben, nicht beim Kochen. Häufig finden sich auf Bauernmärkten Stände, die essbare Blüten und Blätter verkaufen. Nehmen Sie, was Sie bekommen können. Ob Duftpelargonien, Kapuzinerkresse oder Rosen – Hauptsache, sie sind nicht gespritzt. Sehen Sie auch nach, was Ihre Nachbarn im Garten haben (doch fragen Sie zuerst!).

Für 6 Personen als Beilage

200 g Couscous
 300–350 ml kochende Hühnerbrühe oder Wasser
 2 EL Olivenöl
 1 kleine Knoblauchzehe, zerdrückt
 abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone
 3 EL natives Olivenöl extra
 Salz und Pfeffer aus der Mühle
 3 EL frisch gehackte Petersilienblätter
 1 kleine Handvoll zerzupfte Minzeblätter
 1 kleine Handvoll lila Basilikumblätter
 2 Frühlingszwiebeln, geputzt und fein gehackt
 1 Handvoll Erbsensprossen, grobe Stängel entfernt
 essbare Blüten oder Blätter

Den Couscous in einer Schüssel mit 300 ml kochender Brühe und Olivenöl mischen. Zugedeckt 15 Minuten quellen lassen. Mit einer Gabel hin und wieder auflockern. Den abgekühlten Couscous mit den Fingern durchkämmen, um kleine Klümpchen aufzubrechen. Wirkt der Couscous etwas zu trocken, maximal 50 ml Flüssigkeit nachgießen und noch ein wenig ziehen lassen.

Knoblauch, Zitronenschale und -saft sowie natives Olivenöl einrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter, Frühlingszwiebeln, Erbsensprossen und die Hälfte der Blüten sanft unterheben. In einer flachen Schüssel mit den restlichen Blüten bestreut servieren.



Brasse gefüllt mit Walnüssen & Granatapfel

Einfach gemacht als Leckerbissen unter der Woche, doch auch fein genug für Freunde am Wochenende. Verwenden Sie bereits ausgelöste Granatapfelkerne, wenn die Zeit knapp ist. Reichen Sie Couscous oder Getreide dazu. Großartig passen würde der Dinkel mit Brombeeren, Roter Bete, Walnüssen und Buttermilch (siehe Seite 112), allerdings ohne die Brombeeren.

Für 4 Personen

4 Brassen (je etwa 350 g), küchenfertig
 Salz und Pfeffer aus der Mühle
 3 kleine Knoblauchzehen, fein gehackt
 1 getrocknete rote Chilischote, zerkrümelt
 100 g Walnusskerne, grob gehackt, plus ein paar geröstete (siehe Seite 112) zum Servieren
 4 EL natives Olivenöl extra, plus mehr für die Bratenform und zum Servieren
 frisch gepresster Saft von ½ Bio-Zitrone, plus Spalten zum Servieren
 2 TL Granatapfelmelasse
 2 TL Honig
 30 g Korianderblätter, fein gehackt
 100 g Granatapfelkerne, plus mehr zum Servieren

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Fischfleisch beidseitig je zweimal diagonal einschneiden. Die Innenseiten salzen und pfeffern. Restliche Zutaten mischen, salzen, pfeffern und die Fische damit füllen. Die Brassen in eine leicht geölte Backpfanne legen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen, Olivenöl darüberträufeln.

Etwa 20 Minuten backen. An der dicksten Stelle prüfen, ob der Fisch schon weiß ist. Ist er noch glasig, etwa 4 Minuten weitergaren.

Geröstete Walnüsse und Granatapfelkerne über den Fisch streuen. Mit etwas Olivenöl beträufelt sofort mit Zitronenspalten servieren.



Langsam gegartes Lamm mit Granatapfel & Honig

Einfach, doch reichhaltig und exotisch. Ein Festmahl für ein langes, genüssliches Gelage am Wochenende. Das Lamm sollte sehr weich werden, beinahe zerfallen. Die Garzeiten variieren je nach Alter des Tieres, daher nach vier Stunden zu kontrollieren beginnen.

Für 6 Portionen

FÜR DAS LAMM

2 kg Lammschulter mit Knochen
 9 Knoblauchzehen, grob gehackt
 Meersalzflocken und Pfeffer aus der Mühle
 Blätter von 1 kleinen Bund Minze, zerzupft
 4 ½ EL Granatapfelmelasse
 4 ½ EL flüssiger Honig
 4 EL Olivenöl
 frisch gepresster Saft von 4 Zitronen

ZUM SERVIEREN

1 Granatapfel oder 225 g Granatapfelkerne
 Blätter von 1 kleinen Bund Minze, zerzupft
 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
 400 g griechischer Joghurt
 Salz und Pfeffer aus der Mühle

Das Fleisch rundum tief einschneiden. Den Knoblauch mit etwas Salz – es dient als Schleifmittel – im Mörser zu einer Paste reiben. Minze und danach die übrigen Zutaten für das Lamm einarbeiten. In einem Bräter 2 große Stücke Alufolie über Kreuz aufeinanderlegen und einen Rand hochziehen, damit die Marinade nicht ausrinnen kann. Das Fleisch darauflegen und mit der Marinade rundum bestreichen. Die Folie darüberschlagen und 12 Stunden kühlen.

Das Fleisch Raumtemperatur annehmen lassen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Aus der Folie ein Zelt über dem Lamm falten. Das Fleisch in den Ofen schieben und die Temperatur sofort auf 160 °C reduzieren. Das Lamm 4–5 Stunden unter gelegentlichem Begießen mit dem Saft braten. Eine erste Garprobe nach 4 Stunden durchführen. Das Lamm ist fertig, wenn sich das Fleisch leicht mit einer Gabel zerteilen lässt.

Die Granatapfelkerne mit Minze mischen. Den Knoblauch in den Joghurt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lamm bei Tisch zerteilen. Mit Granatapfel und Minze sowie dem Joghurt servieren. Fladenbrot oder Couscous, außerdem ein Salat aus Brunnenkresse und Spinat oder ein grüner Salat mit Walnüssen oder Haselnüssen sind großartige Beilagen.





Orangen-Oregano-Brathähnchen & Olivengremolata

Einfach, doch mit sensationeller Optik. Mit Brunnenkressesalat und in Olivenöl gerösteten kleinen Kartoffeln servieren, oder mit Reispilaw.

Für 6 Personen

FÜR DAS HÄHNCHEN

12 Hähnchenschenkel mit Haut und Knochen
Blätter von 1 Bund Oregano, gehackt
8 Knoblauchzehen, zerdrückt
frisch gepresster Saft von 2 Orangen,
abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange, plus
2 kleine bis mittlere Bio-Orangen, möglichst
dünnchalig, in feinen Scheiben
5 ½ EL natives Olivenöl extra
Pfeffer aus der Mühle
Meersalzflocken
1 Prise Kristallzucker

FÜR DIE GREMOLATA

200 g schwarze und grüne Oliven gemischt,
entsteint und fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 rote Chilischoten, entkernt, fein geschnitten
Zesten von 1 Bio-Orange, mit dem Zestenreißer
geschnitten
Blätter von 2 Stängeln Oregano, grob gehackt
5 EL natives Olivenöl extra
1 EL frisch gepresster Orangensaft
1 EL weißer Balsamicoessig
1 Spritzer Zitronensaft

Die Hähnchenschenkel von losen Hautfetzen befreien. Die Unterseiten mit einem scharfen Messer mehrfach anstechen. Die Schenkel in einem flachen Gefäß mit den Händen mit Oregano, Knoblauch, Orangensaft, 4 EL vom Öl und Pfeffer mischen. Gekühlt abgedeckt einige Stunden (besser noch über Nacht) marinieren.

Für die Gremolata Oliven, Knoblauch, Chili, Zesten und Oregano auf einem Brett fein hacken. Mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel mischen und ziehen lassen.

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Überschüssige Marinade vom Hähnchen schütteln. In einer großen, feuerfesten Pfanne, in der die Keulen in einer Lage Platz finden, 1 ½ EL Öl erhitzen. Die Schenkel portionsweise darin rundum anbräunen. Mit der Hautseite nach oben in die Form schlichten. Mit Meersalzflocken bestreut 20 Minuten im Ofen braten.

Anschließend einige Orangenscheiben unter die Schenkel legen, den Rest darauf. Bratensaft über die Scheiben löffeln und etwas Zucker darüberstreuen. Weitere 20 Minuten braten, bis Hähnchen und Orangen gar sind. In der Pfanne mit Gremolata beträufelt servieren.

Biberli Cacik

Es gibt kaum etwas Einfacheres, doch die Kombination aus süßem Fruchtfleisch und pikantem Dressing ist unwiderstehlich. Nehmen Sie gewöhnliche Paprikaschoten, wenn Sie keine türkischen oder Romanopaprika bekommen (obwohl deren Form sehr attraktiv ist).

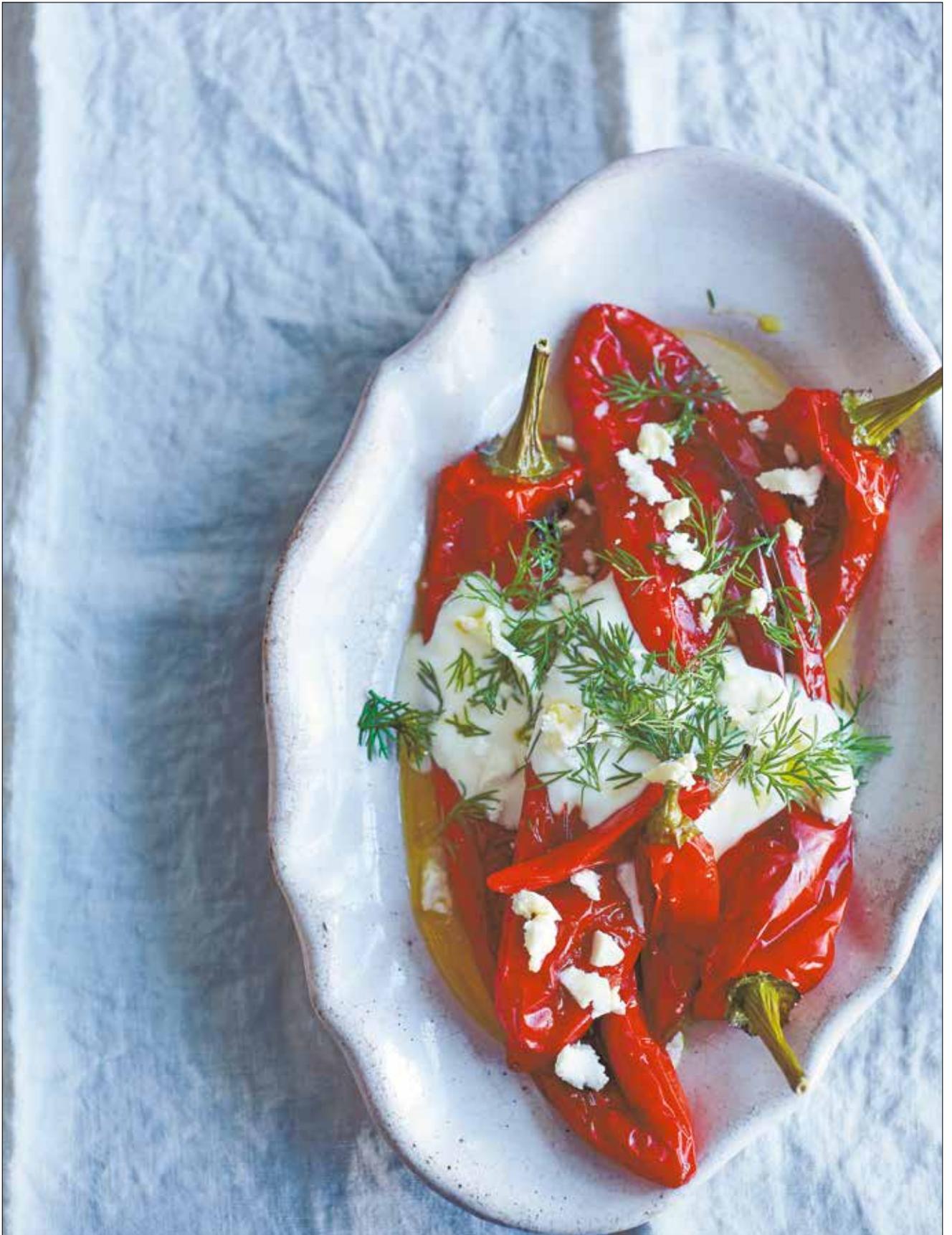
Für 4 Personen

8 lange türkische Paprikaschoten oder Romano, falls erhältlich
 4 EL Olivenöl
 Salz und Pfeffer aus der Mühle
 4 kleine rote Chilischoten, entkernt
 250 g griechischer Joghurt
 4 EL Buttermilch
 2 EL natives Olivenöl extra, plus mehr zum Servieren
 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
 3 EL grob gehackte Dillspitzen
 75 g Feta, zerkrümelt

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Paprika auf einem Backblech mit dem Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Im Ofen 25–30 Minuten sehr weich backen. Zur Halbzeit die Chilis unter die Paprikaschoten schieben.

In der Zwischenzeit Joghurt mit Buttermilch, nativem Olivenöl und Knoblauch zu einer zähflüssigen Sauce mischen.

Die Paprika auf einen Servierteller legen. Mit dem Bratensaft begießen. Die Chilis hacken und darüberstreuen. Die Joghurtsauce darauflöffeln, mit Dill und Feta bestreuen. Mit etwas nativem Olivenöl beträufelt servieren.



Ofenpflaumen in Schlehenlikör

Die Einfachheit selbst. Haben Sie Zwetschgenlikör zu Hause herumstehen, können Sie ihn ebenso verwenden. Auch Birnen sind gut anstelle der Pflaumen.

Für 4 Personen

12 Pflaumen, halbiert und entsteint

100 ml Schlehenlikör (mind. 25 %), plus 1 ½ EL zum Servieren 

frisch gepresster Saft von 1 Orange, plus 2 breite Streifen Bio-Orangenschale

5 Wacholderbeeren, zerdrückt

50 g weicher, hellbrauner Zucker, alternativ heller Vollrohrzucker

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Die Pflaumen mit der Schnittseite nach oben eng nebeneinander in eine ofenfeste Form schichten. Orangenschale und Wacholderbeeren unter die Pflaumen stecken. Schlehenlikör mit Orangensaft mischen und über die Früchte gießen.

Mit Zucker bestreut 20 Minuten backen, oder bis die Früchte weich sind.

Die Pflaumen mit einem Schaumlöffel zum Abkühlen auf eine große Platte heben. Sie sollen einander nicht berühren, sonst garen sie weiter und werden zu weich.

Den Saft in der Form auf dem Herd bei großer Hitze zu leicht sirupartiger Konsistenz einkochen. Sollten Sie jedoch eine größere Form mit viel Platz rund um die Früchte verwendet haben, könnte der Saft bereits dick genug sein. Beim Abkühlen dickt der Saft noch etwas weiter ein. Kalt stellen, danach über die Pflaumen gießen. Mit den zusätzlichen 1 ½ EL Schnaps beträufeln, um die alkoholische Note zu betonen.



Crostata mit Aprikosen & Amaretti

Ebenso wie frei geformte Tartes sind Crostatas sehr nachsichtig. Reißt der Teig oder wellt er sich an den Rändern, flicken Sie ihn einfach. Sie können anstelle der Amaretti auch gemahlene Mandeln, Walnüsse oder Haselnüsse verwenden (den Likör dann ebenfalls weglassen) oder diesen Kuchen mit Pfirsichen oder Pflaumen backen.

Für 8–10 Personen

- 280 g Weizenmehl, plus mehr zum Arbeiten
- 150 g kalte Butter, grob gewürfelt
- 75 g Puderzucker, plus mehr zum Servieren
- 1 Eigelb
- 1 EL Crème double, alternativ Mascarpone
- 100 g Amaretti, zerbröselt
- 2 EL Kristallzucker
- 600 g Aprikosen, entsteint und geviertelt (weder über- noch allzu unreif)
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 2 EL Amaretto (nach Belieben)

Mehl, Butter und Puderzucker in der Küchenmaschine zu einer krümeligen Masse vermengen. Mit Eigelb und Crème double weitermixen. Sollte dabei kein Ball entstehen, einige TL sehr kaltes Wasser hinzufügen und nochmals rühren. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde kühl stellen (länger ist auch in Ordnung).

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Den Teig auf einem leicht bemehlten Backpapier zu einem Kreis (etwa 32 cm Ø) ausrollen und mitsamt Pergament auf ein Backblech legen. Die Amaretti mit der Hälfte des Kristallzuckers mischen und auf dem Teig verteilen, dabei einen Rand von 3 ½ cm freilassen. Die Aprikosen kreuz und quer darüberlegen. Restlichen Zucker daraufstreuen, danach Zitronensaft darüberträufeln, zuletzt Amaretto, falls verwendet. Die Teigländer rundum nach innen klappen und leicht zusammendrücken, oder zu einem erhöhten Rand formen. Bruchstellen gegebenenfalls flicken. Die Crostata 35 Minuten backen, bis die Früchte weich und an manchen Stellen leicht karamellisiert sind. Sollte der Teig zwischenzeitlich zu dunkel werden, mit Alufolie bedecken. Leicht abkühlen lassen und kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.





Zitronenkuchen mit Lavendel

Getrockneter Speiselavendel ist bei guten Gewürzhändlern und in Apotheken erhältlich. Ein Rezept für eine Glasur finden Sie auf Seite 327.

Für 8 Personen

Butter für die Form

300 g Kristallzucker

¾ EL getrocknete Lavendelblüten 

175 g Weizenmehl

½ TL Backpulver

½ TL Natron

¼ TL Salz

2 große Eier, leicht verquirlt

250 g griechischer Joghurt

125 ml mildes Olivenöl

abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone, plus 1 EL frisch gepresster Zitronensaft

Puderzucker zum Bestäuben

frische Lavendelzweige zum Servieren

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Backform (20 cm Ø, 6 cm Höhe) einbuttern. Den Boden mit Backpapier auslegen.

Kristallzucker mit Lavendel im Zerkleinerer pulverisieren. Mehl mit Backpulver, Natron und Salz in eine Schüssel sieben und mit dem Lavendelzucker mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Eier, Joghurt und Öl in einem Schnabelgefäß mischen. Nach und nach in die Vertiefung gießen und mit der Mehlmischung vermengen. Zitronenschale und -saft kurz einrühren.

Die Masse in der Backform 45–50 Minuten backen, oder bis der Kuchen sich von den Seitenwänden löst und ein in die Mitte gestochener Spieß sich sauber wieder herausziehen lässt. Den Kuchen stürzen, das Backpapier abziehen. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit Lavendelzweigen dekorieren.

Türkische Mokka-Schälchen

Die meisten türkischen Desserts basieren auf Früchten oder Teig. Doch bei meinem letzten Aufenthalt aß ich eine gewürzte Schokoladenmousse. Ich beschloss, diese Aromen mit türkischem Kaffee zu kombinieren. Es ist einfach zu machen und erfordert kein Herumbasteln in letzter Minute. Wichtig ist, die Schälchen mit Frischhaltefolie zu bedecken, damit sie im Kühlschrank keine fremden Aromen aufnehmen.

Für 6 Personen

250 ml Vollmilch
 250 g Crème double, alternativ je 125 g Mascarpone und Sahne
 gemahlene Samen von 5 Kardamomkapseln
 ½ Zimtstange
 4 EL weicher, dunkelbrauner Zucker, alternativ dunkler Vollrohrzucker
 2 EL Maisstärke
 4 ½ TL Instant-Espressopulver
 200 g gute Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil), in Stücke gebrochen
 25 g Butter
 1 TL Vanilleextrakt
 200 g Sahne
 2 EL Puderzucker, oder nach Geschmack
 schokolierte Kaffeebohnen zum Servieren

Milch und Crème double mit Kardamom und Zimt aufkochen. Vom Herd nehmen und 30 Minuten ziehen lassen, damit die Milch die Aromen annimmt, anschließend abseihen.

Zucker, Stärke und Kaffeepulver in einer Kasserolle mischen. Die Gewürzmilch nach und nach mit einem Schneebesen klumpenfrei einrühren. Bei mittlerer Hitze unter stetem Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen. Schokolade, Butter und Vanille einschlagen, bis die Masse glatt und die Schokolade geschmolzen ist. Auf 6 kleine Schälchen oder Kaffeetassen verteilen. Mit Frischhaltefolie bedeckt mindestens 2 Stunden kühlen, damit die Masse fest wird.

Die Sahne aufschlagen, den Puderzucker einrühren und die Schälchen mit der Sahne dekorieren. Mit schokolierten Kaffeebohnen bestreut servieren.

