

EICHELKAFFEEPRALINE IN IGELFORM



KW

Diese herzige Igelform von der Firma Brunner passt so richtig gut zur Jahreszeit. Wer eine solche Praline geschenkt bekommt, wird sich nicht nur an der niedlichen Form erfreuen, sondern ebenso an dem Geschmack. Die Ganache ist doch sage und schreibe mit Eicheln gemacht, denn es ist immer mein Bestreben, dass die Form zum Inhalt passt. Und Igel mögen ja bekanntlich Eicheln.

Unsere Großeltern haben berichtet, wie sie in Notzeiten aus Eicheln Kaffee gemacht haben. Inzwischen ist dieses Wissen fast völlig verschwunden, da wir derzeit Kaffee im Übermaß genießen können. Aber gerade in einer Zeit, in der sich die Menschen bewusster ernähren und zu koffeinfreien Alternativen greifen, gewinnt der Eichelkaffee wieder an Bedeutung.

Eichelkaffee schmeckt mild und steckt voller guter Inhaltsstoffe. Ich habe mir das Rezept auch neu erarbeiten müssen. Es ist sehr viel Mühe, aber es lohnt sich. Das selbst hergestellte Kaffeepulver ist gerade in Verbindung mit Sahne und Milchkuvertüre eine absolute Neuheit, eine Rarität, die so angenehm schmeckt, dass es sich kaum beschreiben lässt: Mild, nussig, mit dezenten Röstaromen, ein wenig karamellig und nach Eichenwald schmeckend. Besonders Kinder werden dieses Aroma mögen.

Dieser außergewöhnliche Geschmack hat allerdings seinen Preis. Die Herstellung von Eichelkaffeepulver bedeutet jedoch viele kleine Arbeitsschritte. Die ersten Tätigkeiten kann man aber bereits auf der Waldbank erledigen.

Das Sammeln

Am besten verwendet man die Früchte der Stiel-Eichel, die bei uns weit verbreitet ist. Wenn nach einem Herbststurm möglichst viele von den grünen Früchten herabfallen, ist die beste Zeit zum Sammeln, denn kaum verfärben sich die Eicheln am Boden, sind viele schon nicht mehr brauchbar.

Das Schälen

Eicheln werden mit einem herkömmlichen Nussknacker geknackt. Am besten macht man das auf einer Waldbank, denn der Ausschuss ist groß und so kann man die unbrauchbaren Teile gleich wieder der Natur zurückführen. Viele Eicheln sind von Würmchen und Insekten befallen oder haben schadhafte Stellen. Alles, was grau oder braun verfärbt ist, sollte man wegschneiden. Die Ausbeute ist zwar gering, aber das Erlebnis, sich im Wald mit der Natur zu beschäftigen, ist eigentlich nicht zu überbieten.



Das Wässern

Eicheln sind gerbsäurehaltig und daher bitter. Um die Bitterstoffe zu reduzieren, übergießt man die Eichelstückchen mit heißem Wasser und lässt sie 24 Stunden stehen. So löst man einen Teil der Gerbstoffanteile heraus. Das braun verfärbte Wasser wird weggeschüttet und die Eicheln werden nochmals mit klarem Wasser gut durchgespült.

Das Trocknen

Nach dem Wässern werden die Eicheln im Backofen oder im Dörrautomaten bei 50° C vorsichtig für ein bis zwei Stunden getrocknet.

Das ist noch nicht der Röstvorgang, sondern soll dem Zweck dienen, dass sie beim anschließenden Mahlen nicht mehr matschig sind.

Das grobe Mahlen

Wenn die Eicheln einigermaßen trocken sind, werden sie in einem Mixer das erste Mal gemahlen, um sie für den anschließenden Röstvorgang vorzubereiten.

Das Rösten

Das Rösten geschieht in einer beschichteten

Pfanne ohne Fett. Die Eichelstückchen werden hierbei unter ständigem Rühren so lange geröstet, bis sie anfangen zu duften und die Farbe von gemahlenem Kaffee annehmen. Das Ganze erinnert sehr an die Kaffeegewinnung - die Aromen rühren zum großen Teil vom Rösten her, die Bohne selbst ist nur partiell am Geschmack beteiligt.

Das feine Mahlen

Nach dem Rösten sind die Stückchen so trocken, dass man sie nun feiner vermahlen kann. Dies geschieht mit einer Kaffeemühle, einer Gewürzmühle oder mit dem Mörser. So werden die Stückchen noch feiner und sehen danach wie echter Kaffee aus.

Die Eichelkaffeezubereitung

Für eine Tasse Eichelkaffee rechnet man zwei gehäufte Teelöffel auf eine Tasse heißes Wasser. Man bereitet ihn wie türkischen Kaffee zu, so dass sich der Satz am Boden absetzt und der Kaffee nicht gefiltert wird. Der Kaffee ist koffeinfrei und schmeckt recht gut, aber die eigentliche Sensation ist die Kombination mit Sahne und Schokolade, da diese Geschmäcker perfekt harmonieren. Eine neue Entdeckung - die Rezeptpremiere findet ihr auf S. 32.

GANACHE MIT EICHELKAFFEEPULVER FÜR DEN IGEL



KW

Eichel mit und ohne äußere Hülle



Geschälte und gesäuberte Eicheln



Rösten der grob gemahlene Eicheln

Eichelkaffee-Igelpraline, ca. 200 g für Igelpralinenform

- 8 g Eichelkaffeepulver, Herstellung s. S. 30 und 31
- 125 g Sahne, mind. 32 % Fett
- 10 g Trocken- oder Flüssigglucose
- 112 g Milchkuvertüre, geschmolzen, ca. 32° C

Vorbereitung der Form

Igelpraline HB-9064-PC, zu bestellen bei www.brunnershop.com
Schwarz gefärbte Kuvertüre für die Augen und die Nase des Igels (s. S. 12; Milchkuvertüre mit etwas weißer Kuvertüre gemischt für den Kopf des Igels; dunkle, temperierte Kuvertüre zum Ausgießen der Form

UND SO GEHT'S:



Zuerst wird die Igelform geschminkt. Die Punkte für die Augen und die Nase des Igels werden mithilfe eines Spritztütchens (s. S. 49) angebracht. Dabei wird die Form möglichst aufrecht gestellt, damit die Punkte nicht verlaufen. Anschließend wird, eben-

falls mit einer Spritztüte, das Hellbraun für den Kopf aufgetragen. Dann wird alles mit der dunklen Kuvertüre ausgegossen.

Für die Ganache wird das Eichelkaffeepulver mit der Sahne und der Glucose aufgekocht und 30 Minuten ziehen gelassen. Dann gibt man alles durch ein Sieb, so dass die groben Stückchen ausgesiebt werden, die kleinen können in der Sahne verbleiben. Diese Sahne wird nun mit der Milchkuvertüre vermengt. Die Ganache ist fertig zum Einfüllen in die Igelform. Nach der üblichen Ruhezeit wird die Form gedeckelt und die Igelchen herausgeholt.



feines und grobes Eichelkaffeepulver



Eichelkaffeessahne für die Ganache