

Rezept für den Juni:

„Matcha“

Matcha ist ein Grüntee-Pulver. Er wird nicht nur als Getränk bei der traditionellen Teezeremonie verwendet, sondern findet auch als Zutat in japanischen und westlichen Süßwaren sowie in der Küche breite Verwendung. Im Gegensatz zu nicht pulverisiertem grünen Tee enthält Matcha mehr Nährstoffe, da die Teeblätter als solche konsumiert werden.

Heute zeigen wir Ihnen, wie man westliche Süßigkeiten wie „Matcha-Eis“, „Matcha-Tiramisu“ und „Matcha-Pannacotta“ zubereitet.

Matcha-Eis (6 Portionen)



Zutaten

| | |
|-----------------|-------------------------------------|
| 150 ml | Milch |
| 200 ml | frische Sahne |
| 3 Stück | Eigelb |
| 70 g | Zucker |
| mindestens 1 EL | Matchapulver (Stärke nach Belieben) |

Zubereitung

① Eigelbe und Zucker in eine Schüssel geben und rühren, bis sich der Zucker auflöst und die Masse leicht weiß wird. Milch in einem Topf bis kurz vor dem Aufkochen erhitzen. Den Matcha in eine separate Schüssel geben, 2 EL der erwärmten Milch hinzufügen und den Matcha auflösen. Den aufgelösten Matcha in die Schüssel mit den Eigelben geben und mischen. Die erwärmte restliche Milch nach und nach hinzugeben und dabei mit einem Schneebesen rühren. Danach einmal abseihen und in den Topf zurückgeben. Bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Mischung leicht eindickt. Zum Abkühlen in ein Eisbad stellen und gelegentlich rühren.

② Sahne leicht schlagen bis sie etwas dicker wird. Die bei ① vorbereitete Masse und die Sahne mischen und diese in einen gefriersicheren Behälter gießen. Den Behälter mit einem Deckel oder Frischhaltefolie abdecken, in den Gefrierschrank legen und einfrieren lassen. Das Eis alle 30-60 Minuten drei oder vier Mal mit einem Löffel gleichmäßig umrühren, damit die Masse glatt wird.

Matcha-Tiramisu (18 cm × 18 cm)



Zutaten für den Biskuit

| | |
|---------|-------------------------|
| 2 Stück | Ei |
| 60 g | Zucker |
| 60 g | Mehl (Type 405) |
| 2,5 g | Backpulver |
| 8 g | Matchapulver |
| 10 g | Butter |
| 60 g | grobe süße Bohnenpaste* |

* siehe Rezept „Kashiwa-Mochi“ vom 04.05.2021

Zutaten für den Sirup

| | |
|-------|--------|
| 50 ml | Rum |
| 35 g | Zucker |
| 35 ml | Wasser |

Zutaten für die Creme

| | |
|---------|---------------|
| 2 Stück | Ei |
| 250 g | Mascarpone |
| 130 ml | frische Sahne |
| 35 g | Zucker |
| 15 ml | Rum |

Zubereitung

① **Biskuit zubereiten:** Zucker zu den Eiern geben, die Mischung im Wasserbad (ca. 40 °C) erhitzen und verrühren, sodass Luft hineingeht (**Tipp:** So lange verrühren, dass die Mischung ca. 40 °C erreichen). Die Eier aus dem Wasserbad nehmen und mit einem elektrischen Schneebesen cremig schlagen. Die Mischung aus Mehl, Back- und Matchapulver durchsieben und auf dreimal geteilt zu den Eiern hinzufügen. Dabei mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben ohne den Schaum zu zerdrücken. Die Butter schmelzen lassen, in die Mischung geben und ebenfalls vorsichtig unterheben, sodass der Schaum nicht zerdrückt wird. Ein Backblech mit einem Backpapier auslegen, den Teig so

einfüllen, dass er flach und etwa 1 cm dick wird (18 cm×18 cm). Im Backofen bei 160 °C ca. 8-10 Minuten backen (**Tipp:** Stecken Sie einen Spieß in den Teig. Wenn er nicht daran kleben bleibt, ist er fertig.)

② **Sirup zubereiten:** Zucker und Wasser erhitzen. Wenn sich der Zucker auflöst, die Hitze ausschalten und Rum hinzufügen. Anschließend Sirup abkühlen lassen (**Tipp:** Wenn Sie keinen Alkohol mögen, können Sie den Rum zusammen mit Zucker und Wasser erhitzen, damit der Alkohol verdunstet).

③ Den abgekühlten Biskuit in zwei gleich große Stücke schneiden. Anschließend mit einem Pinsel in Sirup tränken.

④ **Creme zubereiten:** Eier in Eiweiß und Eigelb trennen. 80 % des Zuckers mit dem Eiweiß mischen und eine Baisermasse (ungebacken) zubereiten. Den restlichen Zucker mit der Sahne steif schlagen. Eigelb und Mascarpone verrühren und Rum (geht auch ohne) hinzufügen. Dann die Schlagsahne auf dreimal geteilt hinzugeben. Dabei die Creme mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben ohne den Schaum zu zerdrücken. Abschließend die Baisermasse auch auf dreimal geteilt hinzufügen und unterheben.

⑤ Ein Stück Biskuit in eine Schüssel legen und die Hälfte der Bohnenpaste gleichmäßig auf dem Biskuit verteilen. Die Hälfte der Creme flach auf die Bohnenpaste streichen, dann die andere Hälfte des Biskuits aufstapeln. Den Vorgang mit Bohnenpaste und Creme wiederholen, daraufhin Matchapulver gleichmäßig mit einem feinen Teesieb über die Oberfläche des Tiramisu sieben.

Wenn Sie das Tiramisu etwa eine Stunde lang im Kühlschrank stehen lassen, verbinden sich Biskuit und Creme gut.

Matcha-Pannacotta (6-8 Portionen)



Zutaten

| | |
|--------|-------------------------------------------------|
| 250 ml | Milch |
| 250 ml | frische Sahne |
| 40 g | Zucker |
| 4-5 g | Blattgelatine (Pulvergelatine ist auch möglich) |
| 5 TL | Matchapulver (Stärke nach Belieben) |

Für die Soße

| | |
|-------|----------------|
| 100 g | brauner Zucker |
| 80 ml | Wasser |

Zubereitung

① Zucker und Milch in einen Topf geben und erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Gelatine mit Wasser aufweichen. Matcha in eine separate Schüssel geben, nach und nach die erwärmte Milch in kleinen Mengen hinzufügen und knetend vermischen, bis sich der Matcha auflöst und zu einer lockeren Paste wird. Wenn die Temperatur der restlichen Milch im Topf 50-60 °C erreicht hat, vom Herd nehmen und die aufgeweichte Gelatine darin auflösen. Die Matchapaste ebenfalls in den Topf geben und mischen. Die Mischung abseihen, zum Abkühlen in Eiswasser stellen und gelegentlich rühren. Die Mischung nach leichtem Kühlen in eine Schale geben und in den Kühlschrank stellen, bis sie fest wird.

② Braunen Zucker und Wasser in einem Topf kochen und anschließend ca. 5 Minuten bei niedriger Hitze köcheln. Über das feste Matcha-Pannacotta nach Belieben die braune Zuckersoße gießen.

(Speise: Frau NIWA Mikiko, offizielle Köchin der Generalkonsulin)