

Tea Time

mit Marco D'Andrea

Kursheft mit allen Rezepten und Infos

7hauben.com

Inhalt

Genuss in bester Gesellschaft	04	Erdbeer-Vanille-Törtchen	36
Marco D’Andrea	05	Windbeutel mit Vanillecreme und Haselnusspraliné	40
Tea Time und Teekultur	06	Red Velvet Cake mit Himbeeren	44
Der perfekte Schwarztee	08	Chicorée mit Orangen, Walnüssen und Parmesan	48
Weitere Teesorten	10	Lachs-Sashimi mit Nussbutter-Vinaigrette	50
Scones	12		
Clotted Cream	14		
Erdbeerkonfitüre	16		
Blaubeerkonfitüre	18		
Zitrusfruchtarmelade	20		
Lemon Curd	22		
Gurkensandwich	24		
Vollkornsandwich mit Eiersalat	26		
Schwarzbrot mit Tête de Moine	28		
Geröstete Focaccia mit getrockneten Cherrytomaten	30		
Haselnuss-Financiers	32		
Cup Cakes	34		

Genuss in bester Gesellschaft

Was gehört zu einer perfekten Tea Time dazu? Ein perfekt gebrühter Tee und eine köstliche Mischung aus süßen und herzhaften Leckereien!

Wenn du das nächste Mal deine Freunde einlädst, kannst du sie ganz besonders verwöhnen – mit einer richtig tollen Tea Time! Marco zeigt dir, wie du eine abwechslungsreiche, moderne und vor allem köstliche Tea-Time-Tafel bestückst.

Dazu gehören Klassiker wie Konfitüren, Scones und Sandwiches. Aber auch innovative Kreationen, wie in Orangenvinaigrette mariniertes Chicorée oder Lachs-Sashimi mit Yuzu und Sojasauce geben deiner Tea Time einen spannenden Twist.

In diesem Begleitheft findest du alle Rezepte und Infos zum Kurs. Viel Spaß beim Kochen, Backen und Genießen!

Danke!

KENWOOD



Miele

Marco D'Andrea

Als Marco den Großteil seiner Kochausbildung in der Pâtisserie verbrachte, wurde ihm klar, wo seine Reise hingeht.

„Ich hoffe, dass meine Leidenschaft ansteckend ist und euch dabei hilft, das Süße zu finden – oder das richtig Schöne in dem Süßkram“

Seine Ausbildung absolvierte Marco im Hamburger Hotel Süllberg bei Karlheinz Hauser. Im nächsten Schritt ging er zu Joachim Wissler, zum 3 Sterne Restaurant Vendôme in Bergisch Gladbach: „Das war mein prägendes Jahr.“ Reich an neuem Wissen kehrte er zurück zum Süllberg, wo er 5 Jahre als Chef Pâtissier agierte. 2017 wurde er schließlich Executive Chef Pâtissier des Luxushotels The Fontenay. An der Hotelpâtisserie gefällt ihm vor allem die Vielseitigkeit der Aufgaben: „Anfangen von den Zimmern bis hin zu Tagungen. (...) All das vereint, ist das, was mir Spaß macht.“

Im Fontenay begann Marco, sich intensiv mit der Thematik Tea Time auseinanderzusetzen. Für ihn besteht eine gute Tea Time aus einer ausgewogenen Mischung aus Süßem und Herzhaftem, kombiniert mit richtig guten Drinks. Nach diesem Grundsatz hat er für The Fontenay ein eigenes Tea Time Konzept entwickelt, sein Kochbuch „Modern Tea Time“ publiziert und auch seinen 7hauben Kurs aufgebaut.

Seine Arbeit ist von begeisterten Gästen und Erfolg gekrönt: 2019 wurde er vom Gault Millau zum Pâtissier des Jahres gekürt.

Zur Tea Time gehören Süßes und Herzhaftes



Marco D'Andrea

www.marcodandrea.de



Gurkensandwich

Zutaten & Infos



Zubereitung
15 min



Gesamt
15 min



Portionen
9

280 g	Friskäse
15 g	frischer Estragon
15 g	frischer Schnittlauch
1	frische Gartengurke
6 Scheiben	Toastbrot
Salz, Pfeffer	

Zubereitung

Schritt 1

Mischen

Den Friskäse in eine Schüssel geben. Den vom Stiel befreiten Estragon und den Schnittlauch fein durchhacken. Alle Zutaten kurz miteinander verrühren, sodass der Friskäse eine feste Konsistenz behält. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Du kannst den Friskäse mit verschiedenen Kräutern abschmecken. Auch Kerbel, Dill oder glatte Petersilie passen sehr gut zum Gurkensandwich.

Schritt 2

Schneiden

Die Gurke in Stücke schneiden, die so lang sind wie das Toastbrot. Die Stücke der Länge nach dünn hobeln oder schneiden. Die mittleren Scheiben nicht nutzen, da das Kerngehäuse zu viel Feuchtigkeit enthält. Die restlichen Scheiben mit Pfeffer und Salz würzen, sodass überschüssiges Wasser austreten kann. Die Gurkenscheiben auf ein Küchenpapier legen und mit einem weiteren Küchenpapier bedecken, sodass das Wasser absorbiert wird.

Schritt 3

Geschafft

Die Toastbrotsscheiben großzügig mit Kräuterfriskäse bestreichen und Gurkenscheiben belegen. Das Sandwich zusammenklappen und nach Belieben den Rand abschneiden. Zum Servieren in drei Teile schneiden und mit der Schnittfläche nach oben präsentieren.

Tipp:

Wenn du die Gurkensandwiches vorbereiten möchtest, kannst du sie im Ganzen in Folie einwickeln und im Kühlschrank lagern. Erst kurz vor dem Verzehren anschneiden.

Haselnuss-Financiers

Zutaten & Infos

				
Zubereitung 30 min	Gesamt 50 min	Portionen 9	75 g	Eiweiß
			10 g	Honig
			20 g	Mehl
			2 g	Salz
			1½ g	Backpulver
			200 g	frische Blaubeeren
				Blaubeerenkonfitüre (siehe S. 18)

Zubereitung

- Schritt 1
Nussbutter herstellen

Für die Nussbutter die Butter in einen kleinen Topf geben und stark erhitzen. Die Molke der Butter setzt sich am Boden des Topfes ab und karamellisiert. Dadurch wird die Butter leicht bräunlich und bekommt einen nussigen Geschmack. Achte allerdings darauf, dass die Butter nicht zu braun wird und verbrennt. Die Butter durch ein Sieb gießen.
- Schritt 2
Verrühren

Den Grieß zusammen mit Puderzucker, Eiweiß und Honig verrühren. Die Nussbutter langsam unterheben. Mehl und Backpulver hinzufügen und alles vermengen.
- Tipp:

Dieser Teig eignet sich auch als Boden einer Tarte.
- Schritt 3
Backen

Die Masse mit einer Spritztülle in eingefettete Silikonformen geben. Dabei die Silikonformen zur Hälfte füllen. Anschließend ein paar frische Blaubeeren in die reindrücken und die Financiers für ca. 15 – 20 Minuten bei 190 °C Umluft backen.
- Tipp:

Bei der Obsteinlage kannst du deiner Fantasie freien Lauf lassen: Himbeeren passen zum Haselnussteig, Johannisbeeren schmecken mit Mandelgrießteig am besten, aber auch Äpfel, Birnen und Zwetschgen kannst du super verwenden.
- Schritt 4
Geschafft

Die Financiers abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Mit Blaubeerkonfitüre bestreichen und mit frischen Blaubeeren dekorieren. Zum Schluss mit etwas Salz, Haselnussgrieß und Puderzucker verfeinern.
- Tipp:

Geröstete oder karamellisierte Haselnüsse oder essbare Blüten kannst du ebenfalls als Deko verwenden.

