



Himbeer-Cashew-Konfekt

Zutaten für eine eckige Form ca. 15 x 12 cm (ergibt 10–12 Stück)

250 g Himbeermarmelade, 100 g Zartbitterschokolade (60 oder 70 Prozent Kakaoanteil), ½ TL Vanille, gemahlen, 1 Prise Salz, 20 g Cashewmus, 5 g Himbeeren, getrocknet

Die Himbeermarmelade in ein kleines Sieb geben und passieren. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Anschließend Marmelade, Vanille, Salz und Cashewmus hinzugeben und vorsichtig unterrühren, bis sich alles gut miteinander verbunden hat. Die Form mit Frischhaltefolie auslegen, die Schokoladenmassen einfüllen und mit Hilfe einer kleinen Spachtel gleichmäßig verstreichen. Die getrockneten Himbeeren grob zerbröseln, auf die Schokoladenmasse streuen und leicht andrücken. Die Form kühl stellen, bis das Konfekt komplett fest ist, dann mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden.



Rezept aus:
Brigitte Bach:
„Vegane Dessertträume“,
Löwenzahn Verlag,
17,90 Euro

NACHGEKOCHT. Von Christina Mondolfo

Desserts ganz ohne

Für viele ist das Dessert das Beste am ganzen Menü, und wenn es nach ihnen ginge, dann käme es auch als erster Gang und nicht als letzter. Brigitte Bach gehört zu genau diesen Menschen, die sich das Beste niemals bis zum Schluss aufheben würden. Aber wie ist das, wenn man Veganerin ist und daher keine tierischen Inhaltsstoffe im Essen enthalten sein dürfen? Gibt es da überhaupt Desserts? Jede Menge sogar, wenn man sich ihr jüngstes Buch anschaut: Kokos-Mango-Creme, Macadamia-Beeren-Cheesecake-Dessert, Passionsfrucht-Weiße-Schoko-Mousse, Mini-Germknödel mit Nougat und Banane, Ofen-Kastanien-Palatschinken, Topfen-Soufflé, Marillen-Pistazien-Tarte, Bratapfels, gebackene Zitronen-Basilikum-Drops und vieles mehr. Alles natürlich ohne Butter, Topfen, Schlagobers, Honig oder andere Produkte tierischen Ursprungs. Und man beginnt zu überlegen, ob man nicht auch zuerst das Dessert haben will und dann vielleicht erst die Hauptspeise ...



Fotos: Michael Eckstein

Joghurt-Mandel-Gratin mit roten Beeren

Zutaten für 2 Gratinförmchen mit einem Durchmesser von je 12 cm

50 g Mandeln, blanchiert, 200 g Soja-Joghurt natur, (alternativ: Kokos-Joghurt, Lupinen-Joghurt), 4 EL Apfeldicksaft, 20 g Vanillepuddingpulver, 1 TL Orangenschale, abgerieben, 1 Prise Salz, 100 g gemischte rote Beeren (frisch oder tiefgekühlt, nicht aufgetaut), Margarine oder vegane Butter zum Fetten der Formen

Die Mandeln im Blitzhacker fein mahlen. Joghurt mit Mandeln, Apfeldicksaft, Vanillepuddingpulver, Orangenschale und Salz mit Hilfe eines Schneebesens verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Gratinförmchen einfetten, die Beeren auf dem Boden der Formen verteilen (wenn gefrorene Früchte zum Einsatz kommen, diese vorher nicht auftauen, da sie sonst zu sehr nässen) und den Teig darübergießen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad 30 Minuten backen, bis die Oberfläche gestockt und leicht golden ist. Die Förmchen aus dem Ofen holen und kurz abkühlen lassen. Nach Wunsch mit Rohrohrstauzucker oder Agaven- oder Reis-Streusüße bestreuen und noch lauwarm servieren oder erst gut durchkühlen lassen und dann bestreuen.

EINGEKEHRT. Von Claudia Busser



Fotos: Claudia Busser

Alto

Wenn an einem verregneten Dienstagabend ein großes, neues Lokal in der Vorstadt bestens gefüllt ist, kann das nicht nur an den neugierigen Anrainern liegen. Schon gar nicht, wenn sich manche Villa- und Porschebesitzer hier bereits wie Stammgäste benehmen. Gute Pizza mag jeder. Das dachte wohl auch Gastro-Zampano René Steindachner und nahm sich erneut, wie beim Café Français, eines verhexten Ortes an. In Dornbach wird es schwieriger werden als in Währing. Andererseits sicher besser als unter dem verhaltensoriginellen Wirt zuvor. Der Charakter des denkmalgeschützten Gebäudes wurde erhalten, eine lange Bar und futuristische Leuchtkörper verleihen dem Lokal einen angenehmen Hauch von Urbanität. Die Karte sagt Südtirol, mutig und neu in Wien. Der Vorspeiseteller spielt schon viele Stückerln, nicht alle: Die Oliven, das eingelegte Gemüse und die Käse könnten mehr können. Das typisch inklusive Schüttelbrot bestückte Körberl dazu ist dafür großartig. Am öftesten verlässt die Knödel-Trilogie (Speck-, Kas- und Spinatknödel mit Champignonsauce oder mit Butter und Parmesan) die Küche. Für Pizza-Auskenner empfiehlt sich der Signature Dish, die Pizza Alto (Roggenboden, Mozzarella, Bergkäse, getrock-

nete Tomaten, Weintrauben, Schinkenspeck) aus dem Steinofen: ein wenig zu süßlich, aber man freut sich. Das Kalbsschulterschmalz kann dafür alles: mürbes Fleisch, großartiges Safterl, ideal das Selleriepüree. Die Portionen sind großzügig, man isst über das Sättigungsgefühl hinaus, wunderbar. Beim Dessert war man vielleicht doch zu satt.

Alto

Dornbacher Str. 88, 1170 Wien
Tel.: 01 / 480 48 00
www.alto.wien

Öffnungszeiten:
Mo bis Fr 17 bis 23.45 Uhr,
Sa und So 11 bis 23.45 Uhr
Hauptspeisen: 12 bis 25 Euro
kleiner Espresso: 2,5 Euro

Das Tiramisu können alle besser, die in den 1980er Jahren kulinarisch sozialisiert wurden. Vielleicht bedarf es doch des angekündigten Feinschliffs durch Meinrad Neunkirchner. Das Service kooperiert erst fast reibungslos mit der Küche, was zu Wartezeiten führen kann, aber man ist sehr freundlich und guten Willens. Nicht nur die sonnigen Plätze im Schanigarten werden umkämpft sein!