

The image shows four individual Pavlova meringue shells arranged on a light-colored, possibly marble, surface. Each shell is a large, rounded, and somewhat irregular shape, characteristic of a Pavlova. They are a pale, off-white color and have a very glossy, almost lacquered appearance. The shells are decorated with intricate, swirling patterns of meringue piped onto their surfaces, creating a delicate, lace-like texture. The lighting is soft and even, highlighting the smooth curves and the fine details of the meringue decorations.

Die neue  
**PAVLOVA**

**Das zart-bröckelnde weisse Leichtgewicht ist ein Hauch von nichts. Crispy, süß und federleicht landet es als süße Verführung auf unseren Tellern. Homemade ein Eyecatcher, der seine Ambitionen auf eine Mariage mit Rahm, Crème, Früchten oder Glacé nicht leugnen kann. Das Schaumgebäck aus Eischnee und Zucker ist eines der wenigen internationalen Dessertrezepte. Vielleicht weil die weisse Diva Meringue so offen für süße Affären ist.**



|| Pavlova mit Fenchel-Schokoladen-Crème,  
Mangogelée und Fenchelsalat; Rezept S. 29



Pavlova mit Mousse von Rooibostee und weisser Schokolade  
mit marinierten Erdbeeren und Limetten; Rezept S. 30



## GRUNDREZEPT PAVLOVA

4 PERSONEN

Stabmixer  
Spritzbeutel

### ZUTATEN

PAVLOVA

- 6 Eiweiss
- 330 g Zucker, superfein
- 1 TL Essig, weiss, z. B. Balsamessig

### ZUBEREITUNG

PAVLOVA

Den Backofen auf 150°C Umluft vorheizen. Die Eiweisse bei mittlerer Geschwindigkeit des Stabmixers schaumig schlagen, bis der Eischnee weiche Spitzen zeigt. Den Stabmixer auf eine höhere Geschwindigkeit schalten und den Zucker esslöffelweise langsam einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis die Mischung steif ist. Den Essig hinzufügen und weitere 2 Minuten schlagen, bis die Masse schnittfest und glänzend ist. Das Backblech mit Backpapier auslegen und 4 Kreise mit einem Durchmesser von 10 cm aufzeichnen. TIPP – Verwenden Sie eine Schüssel oder einen Teller, um den Kreisumfang zu skizzieren. Die Eiweissmasse in den Spritzbeutel füllen. Spiralförmig ein Rondell in die Kreise spritzen. Am äusseren Rand einen zusätzlichen Ring aufspritzen. Die Hitze im Backofen auf 100°C reduzieren und die Pavlovas auf der unteren Schiene 90 Minuten backen. Den Backofen abschalten, die Ofentür einen Spalt öffnen und die Pavlovas ca. 60 Minuten im Ofen abkühlen lassen, herausnehmen.

## GRUNDREZEPT COULIS

FÜR MANGO, ERDBEERE, APRIKOSEN UND PASSIONSFRÜCHTE

### ZUTATEN

- 500 g Früchte, z. B. Mangos, Erdbeeren, Aprikosen, Passionsfrüchte, gewaschen und individuell für den Mixer vorbereitet
- 100 g Puderzucker
- ½ Bio Zitrone, Saft

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten im Mixer fein pürieren. Das Passionsfruchtcoulis durch ein feines Sieb streichen.

Pavlova mit gebrannter Crème mit Tonka-Zitronengras-Aromen, Birnen und Himbeeren; Rezept S. 30

## PAVLOVA MIT FENCHEL-SCHOKOLADEN-CRÈME, MANGOGELÉE UND FENCHELSALAT

Spatel  
Sieb  
Stabmixer  
Terrinenform, klein, rechteckig  
Spritzbeutel

### ZUTATEN

#### PAVLOVA

- 1 Pavlova, siehe Grundrezept Seite 28

#### FENCHEL-SCHOKOLADEN-CRÈME

- 90 g Schokoladenkuvertüre, hell  
1 dl \*Rahm  
50 g \*Mangocoulis, siehe Grundrezept Seite 28  
1 El \*Fenchelpulver, gestrichen  
2 Tl \*Anispulver, gestrichen  
1 \*Eigelb  
15 g \*Zucker  
2 El Olivenöl, kaltgepresst

#### MANGOGELÉE

- 250 g \*Mangocoulis, siehe Grundrezept Seite 28  
2 \*Orangen, Saft  
0,5 dl \*Passionsfruchtsaft, erhältlich im Reformhaus

- 1 El \*Fenchelpulver, gestrichen  
100 g Zucker  
1 El Agar-Agar, gestrichen  
2 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

#### FENCHELSALAT

- 2 dl \*Wasser  
2 \*Zitronen, Saft  
2 \*Orangen, Saft  
0,3 dl \*Apfelessig  
10 Blatt \*Basilikum  
120 g \*Zucker  
1 Fenchel, fein gehobelt  
3 Blatt Basilikum, in feine Streifen geschnitten  
½ Mango, in feine Streifen geschnitten

#### GARNITUR

- 4 Passionsfrüchte, Fruchtfleisch  
Borretschblüten  
Dillspitzen  
Basilikumblätter

#### FENCHEL-SCHOKOLADEN-CRÈME

Die Kuvertüre in eine Metallschüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die \*Zutaten unter ständigem Rühren mithilfe eines Spatels auf 85°C erhitzen. Durch ein feines Sieb passieren und das Olivenöl unterrühren. Die Mischung und

die geschmolzene Kuvertüre mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse verarbeiten. In einen Spritzbeutel füllen.

#### MANGOGELÉE

Die \*Zutaten gut verrühren und erhitzen. Den Zucker und Agar-Agar mischen und in die heiße Flüssigkeit rieseln lassen, unter Rühren aufkochen. Die Gelatine ausdrücken und mit dem Schneebesen unterrühren. Die Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. Die Masse einfüllen, mit der Klarsichtfolie verschließen und im Kühlschrank 2 Stunden stocken lassen. Vor dem Servieren aus der Form stürzen, die Folie entfernen und würfeln.

#### FENCHELSALAT

Aus den \*Zutaten einen Sirup kochen und erkalten lassen. Den Fenchel, den Basilikum und die Mangostreifen 2 Stunden im kalten Sirup marinieren.

#### ANRICHTEN

Die Fenchel-Schokoladen-Crème auf die Pavlovas dressieren, mit Fenchelsalat und Mangogelée Früchten anrichten. Mit dem Passionsfrucht-Fruchtfleisch nappieren, mit Borretschblüten, Dillspitzen und Basilikumblättchen garnieren.



CARTE D'OR

KREIEREN  
SIE  
Glücksmomente

**PAVLOVA MIT MOUSSE VON ROOIBOSTEE UND WEISSER SCHOKOLADE MIT MARINIERTEN ERDBEEREN UND LIMETTEN**

Spatel  
Spritzbeutel

**ZUTATEN**

PAVLOVA

1 Pavlova, siehe Grundrezept Seite 28

MOUSSE VON ROOIBOSTEE UND WEISSER SCHOKOLADE

100 g Schokoladenkuvertüre, hell, fein geschnitten  
2 dl Milch  
1 Bio Zitrone, Abrieb und Saft  
¼ Bio Grapefruit, Abrieb und Saft  
1 \*Zitronengrasstängel, fein geschnitten  
1 \*Vanilleschote, der Länge nach halbiert, das Mark ausgekratzt  
10 g \*Rooibostee  
0,4 dl \*Erdbeercoulis, siehe Grundrezept Seite 28  
10 g \*Zucker  
2 Eigelb  
3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht  
4 dl Rahm, geschlagen

MARINIERTER ERDBEEREN UND LIMETTEN

1 dl \*Orangensaft  
50 g \*Mangocoulis, siehe Grundrezept Seite 28  
0,5 dl \*Zitronensaft  
1 \*Vanilleschote, der Länge nach halbiert, das Mark ausgekratzt  
1 Msp \*Kardamom, gemahlen  
30 g \*Honig  
2 Limetten, Filets  
500 g Erdbeeren, küchenfertig, geviertelt

GARNITUR

1 Limette, Abrieb  
Basilikumblätter

**ZUBEREITUNG**

MOUSSE VON ROOIBOSTEE UND WEISSER SCHOKOLADE  
Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder über einem heissen Wasserbad schmelzen. Die Milch mit den \*Zutaten und dem Zitronen- und Grapefruitabrieb aufkochen, vom Feuer nehmen, 10 Minuten ziehen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Die Eigelbe mit dem Zitronen- und Grapefruitsaft mischen und zur Milch geben und auf 85°C erwärmen. Nicht mehr erhitzen, da die Milch sonst gerinnt. Die Gelatine ausdrücken und mit dem Schneebeesen unterrühren. Mit dem Spatel so lange rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Abkühlen lassen, den Rahm unterheben und in einen Spritzsack füllen.

MARINIERTER ERDBEEREN UND LIMETTEN

Alle \*Zutaten kurz aufkochen. Die Limetten-Filets mit dem noch heissen Sud übergossen und mehrere Stunden ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Erdbeeren hinzufügen und mischen.

**ANRICHTEN**

Die Mousse auf die Pavlovas dressieren. Mit den marinierten Früchten anrichten und mit der restlichen Marinade übergossen. Mit Limettenabrieb und Basilikumblättern garnieren.

**PAVLOVA MIT GEBRANNTER CRÈME MIT TONKA-ZITRONENGRAS-AROMEN, BIRNEN UND HIMBEEREN**

Spritzbeutel

**ZUTATEN**

PAVLOVA

1 Pavlova, siehe Grundrezept Seite 28

GEBRANNTER CRÈME

2,5 dl Rahm  
1 Zitronengrasstängel, fein geschnitten  
1 Msp. Tonkabohne, gemahlen  
3 Eigelb  
100 g Kondensmilch, gezuckert  
1 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

BIRNEN

3 Williams-Birnen, klein, geschält, entkernt, in feine Spalten geschnitten  
80 g Zucker  
2 dl \*Weisswein  
1 dl \*Wasser  
2 \*Zitronen, Saft  
1 Sternanis  
10 g Ingwer, frisch, geschält, fein gewürfelt

GARNITUR

150 g Himbeeren  
Portulakblätter  
Puderzucker

**ZUBEREITUNG**

GEBRANNTER CRÈME

Den Rahm mit dem Zitronengras und der Tonkabohne aufkochen. 10 Minuten ziehen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Den Rahm mit den Eigelben glattrühren. Die Kondensmilch unter ständigem Rühren auf reduzierter Hitze langsam leicht karamellisieren. Die Rahmmischung unterrühren und auf 85°C erhitzen. Die Gelatine ausdrücken, mit einem Schneebeesen in die heisse Masse rühren und erkalten lassen. In einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

BIRNEN

Den Zucker karamellisieren und mit den \*Zutaten ablöschen und aufkochen. Die Gewürze hinzugeben und köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Birnen in die Flüssigkeit geben, 3 Minuten garen und vom Feuer nehmen, auskühlen lassen.

**ANRICHTEN**

Die Crème auf die Pavlovas dressieren. Mit Birnenspalten und Himbeeren belegen, mit Portulakblätter garnieren und mit Puderzucker bestreuen.

**PAVLOVA MIT APRIKOSEN-RUCOLA-KARAMELL-CRÈME, MARINIERTEN APRIKOSEN UND KERNEL-ROGGENBROT-CRUMBLES**

Moulinex  
Spritzbeutel

**ZUTATEN**

PAVLOVA

1 Pavlova, siehe Grundrezept Seite 28

APRIKOSEN-RUCOLA-KARAMELL-CRÈME

80 g Zucker  
300 g \*Aprikosencoulis, siehe Grundrezept Seite 28  
70 g \*Passionsfruchtcoulis, siehe Grundrezept Seite 28  
0,5 dl \*Apfelsaft  
4 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht  
30 g Rucola, fein gehackt  
2 dl Rahm, geschlagen

KERNEL-ROGGENBROT-CRUMBLES

45 g Butter, weich  
45 g Zucker, braun  
45 g \*Mehl  
25 g \*Mandeln, gemahlen  
30 g \*Cashewkerne, gehackt  
20 g \*Roggenbrot ohne Rinde, altbacken, fein gewürfelt  
1 Bio \*Limette, Abrieb  
Wenig Fleur de Sel

MARINIERTER APRIKOSEN

8 Aprikosen, gewaschen, entkernt, in Streifen geschnitten  
4 El Abricotine, Obstbrant

GARNITUR

Pekannüsse, geröstet  
Rosenblätter, getrocknet  
Rucolablätter

**ZUBEREITUNG**

APRIKOSEN-RUCOLA-KARAMELL-CRÈME

Den Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit den \*Zutaten ablöschen und köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Gelatine ausdrücken und mit dem Schneebeesen in die heisse Flüssigkeit rühren, nicht mehr kochen. Den Rucola in der Moulinex pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Das Rucolapüree und den Rahm unter die kalte Crème rühren und in einen Spritzbeutel füllen.

KERNEL-ROGGENBROT-CRUMBLES

Den Backofen auf 160°C vorheizen. Butter, Zucker und Salz in eine Schüssel geben, zu einer homogenen Masse verarbeiten. Mit den \*Zutaten zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und im Ofen goldbraun backen.

MARINIERTER APRIKOSEN

Die Aprikosen ca. 4 Stunden in Abricotine marinieren.

**ANRICHTEN**

Die Crème auf die Pavlovas dressieren. Mit den marinierten Aprikosen und den Kernel-Roggenbrot-Crumble anrichten. Mit Rucola, gerösteten Pekannüssen und getrockneten Rosenblättern garnieren.



Pavlova mit Aprikosen-Rucola-Karamell-Crème, marinierten Aprikosen und Kernel-Roggenbrot-Crumbles; Rezept S. 30