



Kühl, fruchtig und verführerisch: Diese Charlotte mit roten Beeren ist ein Genuss für alle Sinne. Wer hinter dem Kunstwerk steckt? Der gebürtige Japaner und Patis­sier Taro Bünemann vom Maritim Seehotel in Timmendorfer Strand. Er versteht es, den britisch-royalen Biskuitraum perfekt in Szene zu setzen. Das süße Törtchen mit Sahne, Sommerfrüchten und einem Hauch Kirschwasser ist sowohl optisch als auch geschmacklich ein Hochgenuss! Allen, die Lust aufs Nachbacken haben, liefern wir hier eine anschauliche Anleitung. Mit Glück gibt's ein feines Essen plus Übernachtung in dem Hotel direkt an der Ostsee zu gewinnen.



Mit perfektem Parfait

Für 4 Portionen
Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde
+ 2 Stunden Kühlzeit
Pro Portion ca. 320 kcal

1 fertiger Biskuitboden
 50 g Himbeermark
 10 g Zucker
 Saft von ½ Zitrone
 25 g Erdbeeren
 25 g rote Johannisbeeren
 25 g Himbeeren

Für das Parfait
 50 g Milch
 1 g Vanillepulver
 1 großes Eigelb
 25 g Zucker
 90 g Sahne
 20 cl Kirschwasser

Für die Dekoration
 einige Erdbeeren,
 Himbeeren und
 rote Johannisbeeren



1 Zunächst wird der Biskuitboden für die Formen zubereitet. Japaner sind bekannt für ihr präzises Arbeiten: Taro Bünemann nimmt einen Metallring mit 5 cm Durchmesser, sticht vier Kreise aus dem Biskuit und schneidet danach vier 20 cm lange und 3 cm breite Streifen ab. Die Biskuitreste kann er später für andere Kreationen verwenden.



2 Die Teigkreise und -streifen kommen in vier Setzringe mit je 7,5 cm Durchmesser. „Ich mache jetzt ein bisschen Massage“, sagt der 34-Jährige und lacht. Durch Drücken und „Massieren“ lassen sich die Streifen besser im Kreis legen. Wer möchte, streut zuvor etwas Puderzucker an die Außenseiten. Sieht schön aus und verhindert, dass der Teig am Ring klebt.





3 Für die Soße erwärmt Taro Bünemann Himbeermarmelade, Zucker und Zitronensaft in einem Topf. „Der Zucker muss sich lediglich auflösen, also nicht zu heiß werden lassen.“ Dann fügt er die in Stücke geschnittenen Erdbeeren sowie die Johannisbeeren und Himbeeren hinzu. Alles vorsichtig mit einem Löffel mischen.



4 Nun werden Soße und Früchte noch einmal getrennt. Der Patissier lässt die Fruchtmischung einige Minuten in einem feinen Sieb abtropfen. „Man kann auch leicht mit einem Löffel andrücken.“ Die Soße auffangen und beiseite stellen – sie wird später auf den Tellern angerichtet.



5 Die Früchte verteilt Taro Bünemann gleichmäßig in die vier mit Biskuit ausgelegten Formen. Tipp des Japaners: Nicht zu voll füllen, denn gleich kommt ja noch das Parfait als feine Schicht obendrauf.



6 Der Dessertmeister gibt Milch und Vanillepulver in einen Topf. In einer Schüssel schlägt er Eigelb und Zucker auf. Die Milch kocht er nun kurz auf, die Eigelbmasse wird dazugegeben und bei schwacher Hitze (83 Grad) einige Minuten gerührt. „Das Ei darf nicht kochen. Wenn es schaumig wird, ist es fertig.“



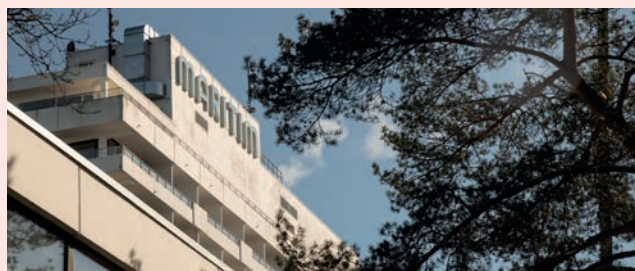
7 Während die Masse etwa zehn Minuten im Kühlschrank steht, schlägt Taro Bünemann die Sahne steif. Sie wird unter die Eimasse gehoben, das Ganze dann mit Kirschwasser abgeschmeckt. „Kirschwasser ist kein Muss, aber ich finde, es passt sehr gut zu Ei und Vanille“, sagt der Patissier.



8 Nun füllt er die Formen randvoll mit der Ei-Sahne-Masse und stellt die Kreation für zwei Stunden ins Gefrierfach. Für das Anrichten nimmt der Profi große, weiße Teller, positioniert jeweils ein Törtchen in die Mitte, garniert es mit Früchten und verteilt die Soße mit einem kleinen Löffel kreisförmig um das Gebäck. Fertig!

Taro Bünemann ist Chefpatissier im mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Gourmetrestaurant Orangerie im Maritim Seehotel. Seit 2014 überzeugt er die Gäste mit internationalen Kreationen. Über Küchenchef Lutz Niemann sagt er: „Er ist wie ein Vater für mich und hat mich immer unterstützt.“ Im Maritim gibt es noch zwei weitere Restaurants. Wer im Maritim übernachtet, genießt einen sensationellen Blick über die Ostsee und den Aufenthalt im 3.000 Quadratmeter großen Wellnessbereich.

*Maritim Seehotel Timmendorfer Strand
Strandallee 73, 23669 Timmendorfer Strand
Telefon 04503-6050, www.maritim.de*



Mitmachen und gewinnen

So einfach geht's: Bereiten Sie die Charlotte mit Sommerfrüchten à la Taro Bünemann zu Hause zu, schießen Sie von Zubereitung und fertiger Nachspeise Fotos und mailen Sie die Bilddateien bis 31. Juli 2022 an kochschule@hier-leben-magazin.de (Postanschrift bitte nicht vergessen). Unter allen Einsenderinnen und Einsendern verlosen wir Kaffee und Kuchen für zwei Personen plus Übernachtung mit Frühstück im Maritim Seehotel Timmendorfer Strand.