

Krems an der Donau

Von Sylvia Sommer (Text und Fotos)

«Schmuck» ist wohl der richtige Ausdruck, um das niederösterreichische Krems zu beschreiben. Dann aber wirds schwierig: auf der einen Seite moderne Kulturinstitutionen mit internationaler Ausstrahlung, dann wieder Traditionalität, die teils fast beklemmend wirkt. Dass sich Krems partout nicht schubladisieren lässt, ist Beweis dafür, dass der Brückenschlag zwischen Tradition und Moderne gelungen ist. Und dies verleiht der Stadt etwas charmant Exzentrisches.

Als Tor zur Wachau, einem Weinbaugebiet mit Weltruf, wird auch das Kulinarische nicht vernachlässigt, das kennt man von den Weinregionen.

In Krems kommt zu beidem noch jede Menge Kultur hinzu, von der Kunstmeile bis zu klassischen Konzerten im Kloster UND. Diese Verbindung ist durchaus spannend. So sieht man nach einem Besuch im Karikaturmuseum einen «Lammschlögl» plötzlich mit ganz anderen Augen.

Weitläufiges Krems

Krems gliedert sich in elf Stadtteile, wobei Stein der bekannteste und längst mit «Ur-Krems» zusammengewachsen ist. Nicht alle Stadtteile liegen an der Donau, einige deutlich weiter entfernt. Um auch diese zu erkunden, empfiehlt sich die Benutzung eines «Leihradls». Die stehen unübersehbar an vielen Stationen rund um die Uhr bereit und können nach einmaliger telefonischer oder Online-Registration jederzeit für ein kleines Entgelt (1 €/Std., 5 €/24 Std.) ausgeliehen und an einem beliebigen anderen Standort zurückgestellt werden. Kleine österreichische Verkehrskunde noch? Schilder mit dem Hinweis «Radfahrer absteigen» bedeuten nicht, was wir darunter verstehen, sondern: absteigen und schieben!
www.leihradl.at

Bild: Oesterreich Wein

Österreich

Rathaus Café

Wenn man sich den überfüllten Parkplatz vor dem Haus und die stark befahrene Strasse entlang der Donau wegdenkt, trinkt sich bei Familie Leutgeb auf der Terrasse im Ortsteil Stein lauschig eine Melange oder ein Verlängerter – selbstverständlich mit einem «bitte, gnä' Frau» serviert. Spätestens beim Blick über den Tassenrand auf die Donau muss man aber ernüchtert feststellen, dass sie nie und nimmer so schön blau ist, wie uns dies Johann Strauss mit seinem «Donauwalzer» weismachen wollte.
Rathausplatz 2, 3500 Krems/Stein



Schild am Rathaus Café

Die Heurigen

Ein Muss bei jeder Reise in eine österreichische Weinregion ist der Besuch eines Heurigen. Was ein Heuriger ist? «Der Winzer darf seinen Wein ausschenken und es gibt kalte Jause.» So die Definition einer Einheimischen. Welcher Heuriger wann seine Tore öffnet – im Kremser Dialekt «ausg'steckt hat» –, erfährt man im Heurigenkalender, einem unverzichtbaren Wegweiser durch die örtliche Weinwirtschaft, oder an der Beschilderung im Ort. Ausg'steckt war bei meinem Besuch auf dem Leshof Stagård «Zum Schweden» (www.stagard.at), ein Betrieb mit Geschichte und schwedischem Hintergrund, der sich vor allem bei den Jausebretterln mit Peppar Lax, Matjes usw. zeigt. Und der Riesling «Steiner Hund» gab einen Eindruck davon, welche Köstlichkeiten beim Schweden im Keller lagern.

Leider nicht ausg'steckt war der urchige Heurige bei Ossberger in Rohrendorf (www.ossbergerwein.at), etwas ausserhalb Krems. Dort gibts angeblich die besten Cremeschnitten von ganz Österreich!
Leshof Stagård, Hintere Fahrstrasse 3, 3504 Krems/Stein



Der schnellste Weg zum Heurigen



Brasserie Late Stein

Brasserie Late Stein

Die Donaulände 56 im Ortsteil Stein ist eine wichtige Adresse. Dort befindet sich das Haus der Regionen, unter dessen Dach Volkskunst, Musik, Tanz, Literatur und Kulinarik der verschiedenen europäischen Regionen vereint werden sollen. Die im Haus untergebrachte Brasserie Late, verantwortlich für den kulinarischen Part des Ganzen, gehört zu den wenigen Kremser Restaurants, die der handgeschnitzten Epoche entwachsen sind. Die loungeartige Atmosphäre war ein erfrischender Kontrapunkt nach dem Flanieren durch die Kremser Landstrasse und der überaus freundliche Service, der herrliche Sekt von Steininger aus dem Kamptal und die erstklassige Bärlauchschaumsuppe mit Knoblauchbrot zum Einstieg hätten fast dazu verführt, den Tag noch vor dem Abend zu loben. Leider lag die Kindheit des anschliessend bestellten Lammes aus dem Weinviertel schon ein Weilchen zurück und das Tier war mit Sicherheit männlichen Geschlechts. Ich wage aber zu behaupten, dass dies ganz einfach Pech war und empfehle das Lokal mit gutem Gewissen weiter!

Donaulände 56, 3504 Krems/Stein, (+43) 02732 74745, www.late.at



Eingang zur Sandgrube

Sandgrube 13

Der Name tönt nicht grad nach Wein. Doch Winzer Krems, Sandgrube 13, ist eine der bekanntesten Weinadressen Österreichs. Das Weinerlebnisland Wein.Sinn führt Besucherinnen und Besucher über acht Stationen hinter die Kulissen der Weinbereitung und zu den wichtigsten Geheimnissen des Rebensaftes. Der Rundgang ist allerdings nur im Rahmen einer Führung (10.00 und 14.00 Uhr, 11 Euro inkl. Weinproben und Gebäck) zugänglich.

Für den Weg zurück zum Steiner Tor und zum Auslüften empfiehlt sich der zwei Kilometer lange Spaziergang auf dem Weinviertler Jakobsweg. Sandgrube 13, 3500 Krems an der Donau, www.sandgrube13.at

Essen bei Ulli Amon-Jell

Der Gasthof Jell ist mehr Institution denn Restaurant und die Wirtin, Ulli Amon-Jell, wird schon mal als Urmutter der österreichischen Wirtinnen bezeichnet. Hier wird in heimeligen Stuben Wirtshauskultur gepflegt; zum urchigen Hirschgeweih-Bierkrug-Ambiente paart sich eine raffinierte, von Vorspeise bis Dessert fantastische Küche, die auch die Wirtshausklassiker wie Beuscherl, gebackener Kalbskopf oder geröstetes Hirn nicht vernachlässigt. Das Fleisch – es gibt auch anderes als Innereien! – stammt aus der hauseigenen Fleischerei, der Wein teils aus dem Familien-Weingarten. Das grosse Angebot an «Wein im Glas» ermöglicht es auch allein Essenden, sich zumindest durch einen kleinen Teil der auserlesenen Weinkarte zu trinken. Damit man die richtige Wahl trifft, dafür sorgt der Servicelehrling, der – selber wahrscheinlich noch unter Jugenschutz stehend – kompetent und zielsicher berät. Zur Wärme und Behaglichkeit des Lokals gehört selbstverständlich, dass man nicht ohne die Frage «War der Abend bei uns angenehm?» und einem «Pfieti!» ins um diese Zeit ausgestorben wirkende Krems hinausgeschickt wird.

Hoher Markt 8–9, 3500 Krems an der Donau, (+43) 02732 82345, www.amon-jell.at



Gasthaus Jell



Geshoppt in Krems (von links nach rechts)

1) Scharfes Marillen-Chutney, 5.95 €, 2) Kremser Marillen Senf, 3.99 €, beides von Spar-Gourmet, Obere Landstrasse 15, 3) Marillenschokolade, 2.90 €, von Bailoni, Steiner Landstrasse 100–102, www.bailoni.at, 4) Wachauer Schokolade Stadt Krems, 2.80 €, handgeschöpft von und gekauft in der Konditorei Hagmann, Untere Landstrasse 8, www.hagmann.co.at, 5) Wachauer Marillen-Edelbrand, 100 ml, 9.75 €, von Hellerschmid, Am Steinertor, Obere Landstrasse 36, www.hellerschmid.com, 6) Gold-Marillen-Sirup, 3.70 €, von Bailoni (siehe 3))



Verkaufsregal bei Hellerschmid

Hochprozentiges vom Hellerschmid

Seit über 60 Jahren brennt die Familie Hellerschmid fast alles, was in der Wachau wächst, zu qualitativ hochstehenden Likören und Destillaten. In der Filiale am Steiner Tor, dem Eingang zur autofreien Kremser Shoppingmeile, findet man dann all die geistreichen Produkte in einem einladenden Geschäft wieder; den typisch österreichischen Vogelbeerbrand, Bierschnaps, Schlehenlikör, Eingemachtes und natürlich: Wachauer Marillen mit diversen Promillegehalten. Brennerei: Missionsgasse 33, 3500 Krems an der Donau; Verkaufsladen: Obere Landstrasse 36, 3500 Krems, www.hellerschmid.com

Zum Schlafen

Beste Adresse vor Ort ist unbestritten das Steigenberger Avance Hotel (Am Goldberg 2, 3500 Krems an der Donau, www.steigenberger.com/Krems). Wer auch in der Nähe eines Friedhofs und einer Justizvollzugsanstalt selig schläft, ist im Arte Hotel (Doktor-Karl-Dorrek-Strasse 23, 3500 Krems an der Donau, www.arte-hotel.at) auf dem Campus Gelände gut untergebracht: geräumige, helle Zimmer, netter Empfang und bloss ein paar Schritte zur Steiner Altstadt. Und hat man mal den Schleichweg durch Unigelände und Rebstöcke entdeckt, ist man auch im Nu beim Steiner Tor, dem Eingang zur Kremser Altstadt.





Räucherforelle im Riesling-Gelee

Ergibt 6–8 Portionen

2½ dl Riesling oder ein anderer Weisswein

2 dl Gemüsefond oder -bouillon

2 zarte Zweige Stangensellerie

1 kleiner säuerlicher Apfel

1 Teelöffel Zitronensaft

2 grosse geräucherte Forellenfilets

5 Blatt Gelatine

1 Den Riesling und den Gemüsefond oder die -bouillon in eine Pfanne geben, aufkochen und auf mittlerem Feuer 5 Minuten kochen lassen.

2 Inzwischen den Stangensellerie in kleinste Würfelchen schneiden. Den Apfel schälen, entkernen und ebenfalls klein würfeln. Sofort mit dem Zitronensaft mischen. Das Forellenfleisch in grobe Streifen schneiden.

3 Zuerst den Stangensellerie im Riesling-sud 3–4 Minuten vorgaren. Dann die

Apfelwürfelchen beifügen und kurz mitgaren, bis sie weich sind. Vom Feuer ziehen. Apfelwürfelchen und Stangensellerie mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Die Forellenstreifen sorgfältig untermischen.

4 Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Wenn sie zusammengefallen ist, leicht ausdrücken und im noch warmen Sud unter Rühren auflösen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen; die Flüssigkeit darf aber noch nicht gelieren!

5 Eine kleine Terrinenform von etwa 4 dl Inhalt mit Klarsichtfolie auslegen. Etwas abgekühlten Sud hineingeben. Dann die Forellenmischung einfüllen und alles mit Sud decken. Die Terrine mindestens 4 Stunden kühl stellen, damit sie schön fest wird.

6 Zum Servieren die Terrine aus der Form stürzen und in Tranchen schneiden. Mit einem kleinen Blattsalat und/oder einer Joghurtsauce servieren.

Für den Kleinhaushalt

Nicht geeignet für die Zubereitung in Kleinmenge.

Pro Portion 6 g Eiweiss,
1 g Fett, 3 g Kohlenhydrate;
67 kKalorien oder 278 kJoule
1 ProPoint™

Lactosefrei Purinarm

WEINKOLUMNE

Von der schönen blauen Donau

Von Andreas Keller (Text)

Die überaus reizvolle Kulturlandschaft der Wachau, die seit dem Jahr 2000 zum Unesco-Welterbe zählt, liegt gleich vor den Toren von Krems. Anfang und Ende markieren die imposanten Stifte von Melk und Göttweig, die sich wie Himmelsburgen über der Donau erheben. Als Weinbaugebiet ist die Wachau mit ihren steil zum Fluss abfallenden Weinbergen bezüglich der Rebfläche das kleinste von Niederösterreich, bezüglich der Weingüte aber sicher eines der grössten.

Entscheidende Impulse zur Bildung und Bewahrung einer eigenen Identität der Wachauer Weine gibt der 1983 gegründete Gebietsschutzverband Vinea Wachau

Weine mit unter 11,5 % Vol.), Federspiel (Name erinnert an die Beuteatrappe der Falkenjagd; elegante, trockene Weine im Kabinettbereich mit 11,5 bis 12,5 % Vol.) und Smaragd (Name erinnert an die Smaragdeidechse; reife, kraftvolle Weine mit über 12,5 % Vol.).

Praktisch alle führenden Betriebe der Wachau gehören heute Vinea Wachau an. Einer von ihnen ist das Weingut Erich Machherndl in Wösendorf, das sich seit 1786 in Familienbesitz befindet. Der Quereinsteiger Erich jr. übernahm den Betrieb vom Vater im Jahre 1998. Wie überall in der Wachau dominieren bei ihm die Weissweine, vor allem Grüner Veltliner und

2 Grüner Veltliner Smaragd Kollmitz 2009

Mittleres Strohgelb; dezente Aromen von weissen Blüten; vollmundig, saftige Säure, lang; imposanter, wuchtiger Wein, passt zu grünen Spargeln, Süsswasserfisch (14 % Vol.)
16,5 Punkte, Fr. 27.80

3 Riesling Federspiel Mitz & Mütz 2009

Helles Gelb; Aromen von reifen Pfirsichen, Honig mit floralen Noten; mittelgewichtig, präzise Säure, feine Bitterkeit im langen Abgang; eleganter, leicht kantiger Wein, passt zu Rieslingsuppe, Weinkraut mit Geselchtem (12,5 % Vol.)
16 Punkte, Fr. 18.80

4 Riesling Smaragd Alte Reben 2009

Mittleres Goldgelb; Aromen von reifen Pfirsichen, Mirabellen mit mineralischen Noten; vollmundig, saftige Säure, lang; sinnlich-opulenter Wein mit einem Hauch Restsüsse, passt zu weissen Spargeln, geräuchtem Fisch (14,5 % Vol.)
17 Punkte, Fr. 29.80

5 Pinot Blanc Smaragd Hochrain 2007

Helles Gelb; Aromen von Äpfeln, Bananen mit Noten von weissen Blüten; vollmundig, saftige Säure, langer Abgang; eleganter Wein mit Stil und Finesse, passt zu Süsswasserfisch an Weissweinsauce, Hähnchen mit Morcheln (13 % Vol.)
17 Punkte, Fr. 22.-

6 Chardonnay Smaragd mal anders 2008

Mittleres Gelb; Aromen von Äpfeln, Ananas, Zitrusfrüchten mit mineralischen Noten; vollmundig, saftige Säure, langer Abgang; eleganter Wein mit Schmelz, passt zu Meerfisch, Meeresfrüchten (12,5 % Vol.)
16,5 Punkte, Fr. 31.50

Weingut Erich Machherndl

Hauptstrasse 1, A-3610 Wösendorf
Tel. +43 664 350 40 53
www.machherndl.com
Bezugsquelle: BB WINEHOUSE
Bernstrasse 7, 3280 Murten
Tel. 026 678 81 91
www.bb-winehouse.ch



Nobilis Districtus. Ihm gehören heute fast 200 Mitglieder an, die etwa 85 Prozent der Anbaufläche der Wachau bewirtschaften. Ziel des Verbands ist der Schutz der Weine des Anbaugebiets und die Förderung der Qualität. Die Mitglieder sind dem strengen Codex Wachau, der Charta des reinen Weines, verpflichtet (www.vinea-wachau.at).

Ein grosser Wurf von Vinea Wachau war die Kategorisierung der Weine in drei Typen, die für unsichere Konsumenten eine wertvolle Orientierungshilfe darstellt: Steinfeder (Name erinnert an das Steinfedergras; leichte, duftige

Riesling. Nach eigener Aussage «neigen sie dazu, Verkoster zu polarisieren – angeblich wie der Winzer, ein begnadeter Sturkopf.»

Ausgesuchte Weine des Weinguts Erich Machherndl

1 Grüner Veltliner Federspiel Kollmitz 2010

Helles Gelb; Aromen von grünen Äpfeln mit floralen Noten; mittelgewichtig, präzise Säure, lang; fruchtiger, knackiger Wein, passt zu Apéro, Heurigenplatten (12 % Vol.)
16 Punkte, Fr. 16.90

Überbackene Kalbsschnitzel mit weissen Spargeln

Für 4 Personen

1 Schalotte
2½ dl Weisswein
8–10 zerdrückte schwarze Pfefferkörner
2 Zweige glattblättrige Petersilie (1)
1 kg weisse Spargeln
250 g braune Champignons
1 Bund Kerbel
½ Bund glattblättrige Petersilie (2)
4 grosse Kalbsschnitzel, je 100–120 g schwer
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Bratbutter
100 g Butter
4 Eigelb

- 1 Die Schalotte schälen und fein hacken. Mit dem Weisswein, den Pfefferkörnern und den Petersilienzweigen (1) in eine kleine Pfanne geben und alles auf die Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb giessen, dabei die Rückstände gut auspressen. Den abgeseihten Sud in eine Metallschüssel geben und beiseitestellen.
- 2 Die Spargeln grosszügig schälen und die Enden um gut ein Drittel kürzen. In ein feuchtes Tuch wickeln und kühl stellen. Die Champignons rüsten und in dicke Scheiben schneiden. Kerbel und die zweite Portion Petersilie (2) fein hacken.
- 3 Die Kalbsschnitzel unter Klarsichtfolie mit einem Fleischklopfer oder dem Wallholz sehr dünn klopfen. Auf einer Seite mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 In einer grossen Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Kalbsschnitzel darin in 2 Portionen auf einer Seite nur gerade 1 Minute anbraten. Herausnehmen, die Schnitzel sofort zusammenklappen und mit einem Holzstäbchen fixieren, damit sie diese Form behalten.
- 5 Im Bratensatz die Champignons anbraten, dabei leicht salzen und pfeffern. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Bis hier hin kann das Rezept 1 Stunde

im Voraus zubereitet werden. Die Zutaten nicht kühl stellen, sondern bei Zimmertemperatur zugedeckt stehen lassen.

- 6 Zum Fertigstellen die Spargeln im Dampf oder in wenig Salzwasser nicht zu weich garen. Gut abtropfen lassen. Wenn nötig warm halten.
- 7 Gleichzeitig den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- 8 In einem kleinen Pfännchen die Butter schmelzen.
- 9 Die Metallschüssel mit dem Sud über ein leicht kochendes Wasserbad setzen. Die Eigelb beifügen und gut verrühren. Dann diese Mischung über dem Wasserbad zu einer cremig-dicklichen Masse aufschlagen. Langsam in dünnem Faden die flüssige Butter dazuschlagen. Noch so lange weiterschlagen, bis die Sauce wieder schön dicklich bindet. Vom Wasserbad nehmen. Die Kräuter untarrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 10 Die Kalbsschnitzel aufklappen, jeweils mit einem Viertel der noch warmen Spargeln füllen, wieder zusammenklappen und mit einem Holzstäbchen fixieren. In

eine grosse Gratinform legen. Die Champignons darüber verteilen. Alles mit der noch warmen Sauce übergiessen.

11 Die Kalbsschnitzel sofort im 200 Grad heissen Ofen in der Mitte 10–12 Minuten überbacken.

Als Beilage passen neue Kartoffeln oder Salzkartoffeln.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren.

1 Person: Nicht geeignet für die Zubereitung in Kleinstmenge.

Pro Portion 33 g Eiweiss,
 33 g Fett, 9 g Kohlenhydrate;
 506 kKalorien oder 2117 kJoule

Glutenfrei

Ein Grund mehr für Wein aus Österreich

Wein ist seit mehr als zwei Jahrtausenden ein Teil der österreichischen Kultur. Auch heute noch gehören römische Kelleranlagen, mittelalterliche Dörfer und barocke Klöster und Schlösser zum Bild unserer Weinbaugebiete.

Doch bei allem Respekt gegenüber althergebrachten Traditionen ist Österreich heute in der glücklichen Lage, auf der Vergangenheit aufzubauen und eine zeitgemässe Weinkultur zu schaffen – geprägt von dynamischen Winzern und Weingütern, deren Engagement österreichische Weine auf ein neues Qualitätsniveau hebt. Diese «Wiedergeburt» spiegelt sich aber nicht nur in herausragenden Weinen, sondern auch in einem Boom neuer Architektur, mit der zahlreiche Weingüter internationale Aufmerksamkeit erringen konnten.

ÖSTERREICH WEIN 

Zanderfilets mit Kartoffelsalat

Für 4 Personen

Kartoffelsalat:

800 g festkochende Kartoffeln

1 grosse Zwiebel

1 dl Gemüsebouillon

½ dl Weissweinessig

½ dl Öl

2 Esslöffel Sauerrahm

1 Esslöffel Senf

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 Gewürzgurken

Fisch:

600 g Zanderfilet mit Haut, küchenfertig vorbereitet

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Esslöffel Bratbutter

50 g Butter

6 Esslöffel Paniermehl

etwas frisch geriebener Meerrettich

1 Die Kartoffeln ungeschält in nicht zu viel Wasser weich garen.

2 Inzwischen die Zwiebel schälen und fein hacken.

3 In einer kleinen Pfanne die Bouillon aufkochen. Die Zwiebeln darin 2 Minuten kochen lassen. Vom Feuer nehmen und den Essig beifügen. Warm halten.

4 Die Kartoffeln abschütten. Noch heiss schälen und in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und mit der warmen Zwiebelbouillon übergiessen. Mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

5 Öl, Sauerrahm und Senf verrühren. Unter den Kartoffelsalat mischen und diesen mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

6 Die Gewürzgurken zuerst in Streifen, dann in Würfelchen schneiden. Unter den Kartoffelsalat mischen.

7 Kurz vor dem Essen den Backofen auf 230 Grad Grillstufe vorheizen.

8 Das Zanderfilet in 4 gleichmässig grosse Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und den Fisch darin nur auf der Hautseite je nach Dicke 2–3 Minuten braten.

9 Inzwischen in einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen.

10 Die Zanderfilets auf eine ofenfeste Platte legen, mit dem Paniermehl bestreuen und mit der flüssigen Butter beträufeln. Bei 230 Grad Grillstufe in der Mitte 3–4 Minuten überbacken, bis eine goldbraune Kruste entstanden ist.

11 Die Zanderfilets mit Meerrettich bestreuen und mit dem Kartoffelsalat anrichten.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren.

1 Person: Für den Fisch die Zutaten vierteln, eine andere Beilage als Kartoffelsalat wählen.

Pro Portion 36 g Eiweiss,
30 g Fett, 47 g Kohlenhydrate;
615 kKalorien oder 2574 kJoule



Grüne Veltliner Creme

Ergibt 4 Portionen

3 Blatt Gelatine

2 Eigelb

75 g Zucker

2 dl Grüner Veltliner

250 g Crème fraîche (35 %)

**nach Belieben einige Kompott-
Marillen (Aprikosen aus dem Glas
oder der Dose)**

1 Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

2 In einer Metallschüssel Eigelb, Zucker und Grüner Veltliner verrühren. Die Schüssel über ein leicht kochendes Wasserbad setzen und die Masse cremig aufschlagen. Vom Feuer nehmen.

3 Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der warmen Creme auflösen. Dann die Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen und die Creme kalt schlagen. Die Crème fraîche untermischen. Die Creme in Dessertgläser füllen und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

4 Vor dem Servieren nach Belieben die Marillenhälften fächerartig aufschneiden und sorgfältig auf die Creme legen.

Für den Kleinhaushalt

Nicht geeignet für die Zubereitung in Kleinmenge.

Pro Portion 3 g Eiweiss,
25 g Fett, 23 g Kohlenhydrate;
362 kKalorien oder 1514 kJoule
9 ProPoint™

Glutenfrei Purinarm

