



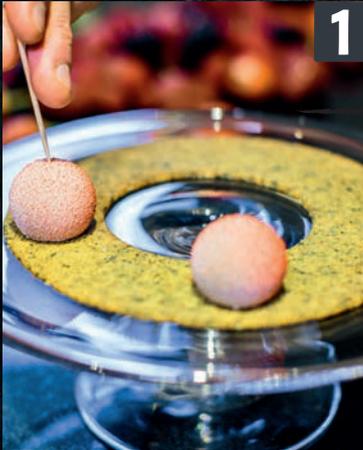
*Kuchentrends  
2019*

Ein Stück Kuchen, einen Kaffee - und die Welt ist wieder in Ordnung. Doch womit lassen sich Gäste begeistern? Marco D'Andrea weiß es.

*Von Silke Liebig-Braunholz*

# INSPIRATIONEN





1

(1) Vanillecremekugeln mit Kakao-butterspray, besprüht für die erste Keksschicht.

(2) Cremekugeln und Matchacreme für die erste Keksschicht.

(3) Der Pistazien-Kürbiskern-Keks wird mit weiteren Cremekugeln und Keksschichten belegt.

(4) Letzte Verzierungen für den Pistazien-Kürbiskern-Keks mit den Himbeeren und Puderzucker. Laut Marco D'Andrea soll diese Demo die Säure und Frische in dem Keksgerüst darstellen.



2



3



4



# F

**Food-Trends kommen und gehen.** In regelmäßigen Abständen bringen sie neue Ideen für die Esskultur und das Food-

Styling. Dabei wiederholen sie sich, erfinden sich neu oder kommen differenzierter daher. Im Catering-Angebot sollten Trends immer eine Rolle spielen, sagt Marco D'Andrea, Chef-Pâtissier im Fünf-Sterne-Superior-Hotel The Fontenay in Hamburg, der sich zu den Kuchentrends 2019 geäußert hat.

„Trends sind ungeheuer wichtig für unser Geschäft. Dennoch sind und können sie nur eine Inspiration sein“, ist Marco D'Andrea überzeugt. Er hinterfragt jede Idee, gerade weil er sich mittlerweile viel von Postings in den sozialen Netzwerken wie etwa Instagram inspirieren lässt. „Wir laufen natürlich Gefahr, dass wir irgendwann alle dasselbe machen. Das sollte nicht passieren. Die eigene Handschrift sollte spürbar sein und jeder sollte sie in

FOTOS: Hendrik Lüders



## Pistazien-Kürbiskern-Keks mit Matchacreme, Vanillecreme und Himbeere

### Keksböden Matcha-Himbeere

#### Vanillecreme zum Aufschlagen:

2 Blatt Gelatine, 540 g Sahne, 5 g Salz, 1 Vanilleschote, 290 g Weiße Schokolade, 10 g Trimoline

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit Vanille und Salz aufkochen und über die Kuvortüre und ausgedrückte Gelatine geben. Mit einem Mixstab emulgieren und für 24 Stunden auskühlen lassen. Die Masse aufschlagen und die Keksböden damit garnieren. Nach Belieben mit etwas Matchapulver, Gewürzen o.ä. kochen.

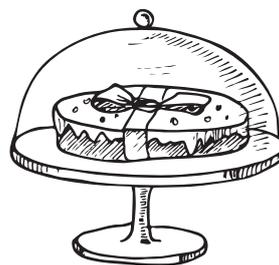
#### Keksböden mit Pistazie und Kürbiskernen:

300 g gewürfelte, kalte Butter, 150 g Puderzucker, 30 g Zucker, 2 Eier, 20 g Salz, 360 g Mehl, 200 g grob gemahlene Kürbiskerne, 100 g gehackte Pistazien

Die Butter zusammen mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nacheinander die Eier dazugeben. Die restlichen Zutaten kurz mitlaufen lassen. Die Masse zwischen zwei Folien dünn austreichen und einfrieren. Den Teig ausstechen und für 30 Minuten in den Froster stellen. Im vorgeheizten Ofen bei 160°C ca. 15 Minuten goldbraun backen. Anschließend auskühlen lassen und ggf. mit etwas Schokolade einstreichen.

#### Für den Belag:

FrISCHE Beeren, Blüten, Kresse, Macarons, Gummibärchen etc.



Die Torte und die aufgeschlagene Schokoladencreme für die Schokoladen-Torte sind tiefgefroren vorbereitet. Die Zubereitungszeit beträgt 2,5 Stunden.

**(1)** Die Schokoladen-Torte wartet im tiefgefrorenen Zustand auf das Auftragen der Glasage.

**(2)** Die vorbereitete Glasage besteht aus Sahne, Wasser, Zucker, Gelatine und Kakaopulver und wird im erwärmten Zustand über die tiefgefrorene Torte gegossen, damit sie anziehen kann.

**(3)** Die aufgeschlagene Schokoladencreme wird mit Kakaobutterspray besprüht und bekommt diesen Samteffekt nur im tiefgefrorenen Zustand.

**(4)** Die Schokoladencreme wird auf die Schokoladentorte gesetzt und nochmals verziert mit Goldstaubpulver und Schokostäben.

seinen Kreationen mit einbringen“, betont er.

Seine kulinarische Handschrift bringt der Pâtissier, der sein Handwerk bei Karlheinz Hauser (Süllberg, Hamburg), Joachim Wissler (Vendôme, Bergisch Gladbach) und Christoph Rüffel (Haerlin, Hamburg) gelernt und verfeinert hat, derzeit im The Fontenay ein. In seinen Kreationen konzentriert er sich immer nur auf höchstens vier Ausgangsprodukte und einen kompakten Geschmack. Er arbeitet strategisch an seinen Texturen und lässt Trends einfließen, übernimmt sie aber nicht vollends. „Das empfehle ich auch für das Catering-Geschäft. Es sind keine Grenzen gesetzt, aber es muss in die Zeit passen. Deshalb gehören für mich unbe-

dingt immer eine vegane und eine lactosefreie Variante mit in ein Catering-Angebot. Da können dann beispielsweise auch Superfoods enthalten sein“, sagt er.

Wichtig sei bei der Beobachtung von Trends vor allem die Bereitschaft, sich darauf wirklich einzulassen. Neue Geschmacksrichtungen und Zutaten, neue Formen, ein neues Anrichten oder Zubereiten: all dies seien Inspirationsquellen für exklusive und erfrischende Angebote. D’Andrea empfiehlt deshalb auch die Investition in neues Equipment. Es gebe mittlerweile viele neue Utensilien und Geräte, die beispielsweise die Herstellung von Tartelletes erleichtern. Auch Verzierungen und Dekorationen, die auf den Geschmack der Kreation Einfluss nehmen oder einen überraschenden Moment bieten, seien gut für das Catering-Geschäft.



**(1)** Der vorbereitete Mürbeteig, das Keksgestüt und die Dekorationsutensilien (Roter Shiso, Zitronenzesten) für die Tarte mit Kokos, Mango und Passionsfrucht. Die Zubereitungszeit beträgt 2 Stunden.

Die Kugeln aus Passionsfruchtmus sind ebenfalls mit Kakaobutterspray verziert.

**(2)** Die Passionsfrucht-Kugeln werden ebenfalls auf den Mürbeteig gelegt.

**(3)** Zwischen die Passionsfrucht-Kugeln kommt die Kokoscreme.

**(4)** Auf die Passionsfrucht-Kugeln und die Kokoscreme wird ein Keksgestüt aufgebracht.

Auch auf das Keksgestüt werden ebenfalls Passionsfrucht-Kugeln und Kokoscreme gesetzt.

**(5)** Tarte und Keksgestüt zieren neben den Roten Shiso und Zitronenzesten auch weiße geschmacklose Chrysanthemen-Blüten.

## KLASSIKER, TARTES UND MOUSSETORTEN

Für das Jahr 2019 sieht der Pâtissier genau diese Elemente im Trend. „Zum einen kommen die Klassiker wieder, beispielsweise eine Schokoladentorte mit Rum. Zum anderen Tartes und Moussetorten mit Kakaobutterspray und einem Topping mit Glasage, auch als Mirror Glace bekannt. Zudem werden die Kuchen mit mehreren Schichten variantenreicher und zeigen, welche Zutaten in ihnen stecken.“

## PASTELLFARBEN UND BUNTE FARBTUPFER

Die Farben passen sich den Geschmacksrichtungen an. Die verwendeten Zutaten sollen sich erahnen lassen. Toppings und Sprays geben Farbtupfer und der Gesamtkreation den entscheidenden Pfiff. Dabei spielen Pastellfarben eine große Rolle.

## SÜSS UND SALZIG, CREMIG UND FRISCH

Der Geschmackstrend 2019 zeichnet sich durch mehrere Zutaten aus. Alles wird aufeinander abgestimmt und bleibt überraschend durch die Experimentierfreude. Süß und salzig sind schon länger angesagt, jetzt bringen Früchte aber noch Frische mit ein. Die kann cremig-süß sein und darf beispielsweise auch von der Limette oder Passionsfrucht kommen. Dem Obst fügt sich zudem gern ein wenig Essig, mit Schokolade lassen sich Rum und Banane kombinieren.

## DREI TRENDBEISPIELE

Für Cooking + Catering inside hat Marco D'Andrea eine exotische Tarte mit Kokos, Mango und Passionsfrucht zubereitet, die er für den Sommer empfiehlt. Außerdem zeigt er eine Schokoladen-Torte mit Glasage, Banane und Rum, zu der er im Herbst rät. Für alle Jahreszeiten hat er einen Pistazien-Kürbiskern-Keks mit Matchacreme, Vanillecreme und Himbeere kreiert (mit Rezept). **CC**

