

Unkomplizierte Kostbarkeiten: Basilikumpralinen mit gerösteten Mandelblättchen



Meine Eltern fahren am Sonntag nach Belgien und ich beneide sie da schon ein bisschen: Belgische Pralinen und belgisches Bier, beides auch noch in so schönen Städtchen wie Brügge und Gent! Da mein Pa vorher noch seinen Geburtstag gefeiert hat, habe ich die Gelegenheit genutzt, den Belgiern ein kleines bisschen Konkurrenz zu machen und habe zum Dessert Basilikumpralinen gemacht.

Ok, es war eigentlich mal wieder eine Resteverwertung. Ich hatte noch diese Vollmilch- Hohlkörper im Schrank und nie Lust, Pralinen zu machen und sie zu überziehen, weil das recht aufwändig ist.

Diese Woche dachte ich dann: warum nicht offen lassen, wenn man die Füllung sieht und das Ganze nett dekoriert, ist es doch fast noch schöner!

Und so entstanden aus Sahnerest und vorhandener Schokolade diese wunderbaren Kleinigkeiten, die mit Basilikum und Mandeln

einen Hauch Italien auf die Zunge zaubern und den Gästen genussvolle „Mmmh“s entlocken.



Füllu

ng:

100 g Sahne

1 EL getrocknetes Basilikum

200 g Zartbitterschokolade

Hülle:

Ca. 50 Vollmilch- Hohlkörper (kann man im Internet bestellen)

Deko:

Ca. 2 EL Mandelblättchen

Sahne und Basilikum bei mittlerer Hitze aufkochen, dann den Topf vom Herd nehmen und eine Weile ziehen lassen. (*Eine Viertelstunde sollte es auf jeden Fall sein, ich habe es 2 Stunden ziehen lassen, weil ich zwischendurch beim Sport war. ^^*)

In dieser Zeit die Schokolade fein hacken, in eine Schüssel geben.

Die Sahne noch mal erhitzen, durch ein Sieb auf die Schokolade geben und sofort rühren, bis die Schoki sich aufgelöst hat. Die Ganache etwas ruhen und abkühlen lassen.

Währenddessen kann man die Mandelblättchen vorsichtig in der

Pfanne ohne Fett rösten, bis sie goldbraun sind. Etwas abkühlen lassen und recht fein hacken.

Dann die Ganache in einen Spritzbeutel füllen (ich nehme Einwegspritzbeutel dafür) und die Hohlkörper damit bis zum Rand befüllen.

Auf jede Praline etwas von den Mandeln streuen und erkalten lassen.[nurkochen]



Ihr seht, es ist gar nicht so schwierig, Pralinen selbst zu machen, die auch noch toll aussehen. Und man muss dafür nicht mal Schokolade temperieren und mit Pralinengabeln hantieren können!

Ich hoffe, ich konnte Neulinge in der Welt der Chocolatiers inspirieren und auch Erfahreneren eine Inspiration bieten.

Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith

Speyer: Bummeln, Essen im Mediterraneo & Naschen bei Chocolaterie Patisserie Sprengart &

Von meinem [rohköstlichen Kurs in Nellys kulinaroh- Schule](#) habe ich euch ja schon berichtet.

Davor hatte ich endlich mal wieder Gelegenheit, durch das schöne Speyer zu streifen. Wer noch nie dort war, dem sei nur geraten, einmal vorbei zu schauen, denn ein Besuch lohnt sich immer.

Bei schönem Wetter lässt es sich herrlich bummeln und am Rhein vorbei schauen, bei Regen kann man den Dom bestaunen, dem Museum der Pfalz einen Besuch abstatten oder dem Imax oder SeaLife.



Die Stadt am Rhein mit der größten erhaltenen romanischen Kirche hat für mich immer einen Hauch von südlichem Flair. Vielleicht liegt das an der offenen, hellen Atmosphäre des Domplatzes und der angrenzenden breiten Straße, die von Palmen und

italienischen Eisdielen gesäumt zum Altpörtel hinunter führt und deren schmucke Häuser mit französischen Mansarddächern und freundlichen, oft sommerlichen Farben eine fröhliche Stimmung erzeugen.

Leider war bei unserem Besuch das Wetter nicht ganz so sommerlich, sondern aprilhaft launig und es regnete immer wieder aus unheilvoll grauem Himmel. Das hielt uns aber nicht ab von einem bewundernden Gang um den Dom, dessen Mauern von den verschiedenen Bauphasen erzählen und dessen Inneres die stille Erhabenheit alter Bauwerke ausstrahlt, die schon viel gesehen und erlebt haben und noch vieles überdauern werden.

Neben dem Altpörtel stöberten wir in einem Bürstengeschäft und ich erstand eine Gemüsebürste und eine Pilzbürste – so was wollte ich schon lange haben. Dann machten wir uns mit knurrendem Magen auf die Suche nach einem kleinen Mittagessen und ich erinnerte mich an eine entzückende italienische Oase in einer Seitenstraße, in der ich vor längerem mit meiner Mutter gelandet war.



Das

Mediterraneo

Man bekommt im [Mediterraneo](#) nicht nur Eis und ein Stück Pizza auf die Hand, wie das in Italien so oft der Fall ist, sondern man kann auch warme Pastagerichte, Salate und Antipasti-

Teller bestellen und das Ganze mit leckeren italienischen Kuchen oder *gelato* abrunden.



Zu

unserem Glück war gerade ein runder Tisch mit farbenfroher Mosaikplatte frei geworden.

Neben uns an der Wand hingen drei Fotos mit spaghettiessenden Berühmtheiten aus früheren Zeiten und um uns herum herrschte lebhaft mediterrane Stimmung in dem fast vollbesetzten Lokal, wo viele ihre Pastas und Salate mit einem mittäglichen Glas Wein genossen, sicher inspiriert durch die italienische Lebens- und Genuss- Art und verführt von den zahlreichen Weinflaschen, die in einem Regal präsentiert werden.



Wir

bestellten uns einen Antipasti- Teller für 2. Dazu gab es wunderbare frische Pizzabrötchen und nachdem wir die getrockneten Tomaten, eingelegten Gemüse, Oliven und den herrlich würzigen Käse verputzt hatten, waren wir so rundum glücklich und befriedigt, also wären wir im Italienurlaub.

Gerne hätten wir noch ein Stück Torta della nonna (Probieren! Die Zitronencreme- Tarte mit Pinienkernen ist ein Gedicht!) genascht oder ein Tiramisù probiert, doch wir waren zu satt und wollten ja auch noch Platz lassen für das Menü des kulinaroh- Kurses.

So stöberten wir nach dem Essen und einem Espresso nur noch in den Regalen, wo man Nudeln, Pesto, Marmeladen und Eingemachtes aus der italienischen Küche kaufen und sich ein Stückchen Italiengenuss mit nach Hause nehmen kann.

Chocolaterie Patisserie J. Sprengart



Schon auf dem Weg zum Mediterraneo hatten wir die kleine Patisserie an der Ecke gesehen und auf dem Rückweg mussten wir sie uns natürlich genauer anschauen. Wir hatten dort sozusagen unseren visuellen Nachttisch, denn der kleine Laden bietet wunderbares Naschwerk an. Der Duft verrät schon mit einem feinen Hauch Schokolade, dass es allerlei Köstlichkeiten gibt.

In den Regalen findet man Kakaohaltiges in zahlreichen Formen, da stehen Liköre, Sirup und kusmi- Tees in allen Farben, Marmeladen, Öle und andere Delikatessen ziehen Genießerblicke auf sich. In der Vitrine leuchten farbenfrohe Törtchen mit Früchten und Schokolade, wie man sie in Paris findet und die man am liebsten alle kosten würde und daneben liegen



verführerische Eclairs.

Update 2019: Die Patisserie befindet sich mittlerweile nicht mehr im Zentrum von Speyer, sondern in Dudenhofen in der Landauer Straße!!

Ich hoffe, ich konnte euch Speyer ein wenig ans Herz legen, wenn ihr noch nicht dort wart und denen, die den schönen Ort schon kennen, vielleicht noch einen neuen kulinarischen Streifzug vorschlagen.

Einen Urlaubstag dort einzulegen, lohnt sich und falls ihr in der vielfältigen Gastronomie noch andere schöne Genuss- Orte findet oder kennt, freue ich mich auf eure Tipps!

Habt eine genussreiche Zeit,
eure Judith