

RALPH SCHELLING

EINE PORTION VERFÜHRUNG

Sticky. Toffee. Pudding. Schon der Name des britischen Dessertklassikers zergeht auf der Zunge. Doch das Beste: Er birgt so einige aphrodisierende Zutaten!

Foto: Daniel Valance

Nein, es ist noch nie passiert, dass meine Gäste nach dem Genuss von Austern übereinander herfielen. Oder dass mein Date seufzend in meine Arme sank, weil ich Zimt ins Essen gemischt hatte. Aber ich glaube an die Wirkung von mit Liebe gekochtem Essen aus tollen Zutaten – und wenn einigen davon eine luststeigernde Wirkung nachgesagt wird ... umso besser, oder?

Meinen besten Sticky-Toffee-Pudding ass ich bei Fergus Henderson in seinem legendären Restaurant St. John in London, in dem die Nose-to-Tail-Philosophie in Perfektion zelebriert wird. Es war ein unvergessliches Erlebnis: der heisse Gewürzkuchen, begossen mit buttriger Caramelsauce, und darauf das fast schon frivol dahinschmelzende Vanilleglace. Dieses Rezept, schwor ich mir, muss ich haben.

Zurück in der Schweiz, liess ich nicht locker, bis mein irischer Kollege Alan Hamilton, Küchenchef im Zürcher «Smith and de Luma», sein gut gehütetes Rezept für den Sticky-Toffee-Pudding herausrückte. Ich habe es etwas abgeändert und ihm mit Ostschweizer Bibergewürzen einen neuen Touch gegeben.

Alan Hamilton hat in Aussicht gestellt, das Dessert wieder auf die Speisekarte zu hieven. Hieven trifft es gut – der Sticky-Toffee-Pudding ist ein ordentliches Schwergewicht. Aber eines, das den Gaumen so charmant umschmeichelt und die Sinne so schön kitzelt, dass man ihm einfach nicht widerstehen kann.

Der Spitzenkoch

Ralph Schelling lebt in Zürich und ist Private Chef mit einer Spürnase für kulinarische Highlights. Ob auf Reisen ins Ausland oder in den Thurgau, in den Wald oder in die Wüste: Er ist für annabelle unterwegs in Gourmetmission und bringt Rezepte heim, die er lustvoll neu inszeniert.

Verfolgen Sie Ralph Schellings Abenteuer:
annabelle.ch/ralphschelling
Instagram: ralph.schelling

Meine Tipps

- **Kuchen und Sauce können gut vorbereitet werden. Viele Restaurants erwärmen die Stücke vor dem Servieren in der Mikrowelle. Ich empfehle, den Kuchen mit Folie zugedeckt im Ofen aufzuwärmen.**
- **Wie auch immer: Warm muss er sein.**
- **Der Kuchenmasse 2 EL Milchpulver begeben, so wird sie noch haltvoller. Das i-Tüpfelchen: Doppelrahm für die Sauce!**
- **Statt Vollrohrzucker dunklen Zuckerrübensirup verwenden.**
- **Variante mit dunklem Bier (z. B. Porter): Die Datteln statt in Wasser in Bier einweichen.**



Heiss und kalt könnte einem werden: Der Sticky Toffee Pudding mit sieben aphrodisierenden Gewürzen

STICKY-TOFFEE-PUDDING MIT 7 GEWÜRZEN

Für eine Cakeform von 25 cm

Kuchen

220 g Datteln
2 dl heisses Wasser
80 g weiche Butter
140 g Vollrohrzucker
2 Eier
180 g Mehl
½ TL Backpulver
½ TL Natron
½ TL Ingwerpulver
½ TL Nelkenpulver
½ TL Zimtpulver
½ TL Kardamompulver
½ TL Muskatpulver
½ TL Korianderpulver
½ TL Pimentpulver
1 Prise Salz

Toffee-Sauce

220 g Vollrohrzucker
250 g Rahm
50 g Butter
Vanilleglace

Für den Kuchen Datteln entsteinen und im heissen Wasser einweichen. Backofen auf 170 Grad vorheizen. Cakeform mit etwas Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen. Restliche Butter und Zucker verrühren. Datteln samt Einweichwasser mit einer Gabel grob zerdrücken und zusammen mit den Eiern hinzufügen, gut vermischen. Mehl, Backpulver, Natron und alle Gewürze sieben und unter die Masse rühren, mit Salz abschmecken. Masse in die Form giessen und rund 30 Minuten in der Ofenmitte backen. Etwas auskühlen lassen.

Für die Sauce Zucker caramelisieren. Rahm hinzufügen und rund 2 Minuten unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen köcheln lassen. Butter unterrühren. Warm stellen.

Zum Anrichten Kuchen aus der Form lösen, in Stücke schneiden und noch warm mit der ebenfalls warmen Sauce übergossen. Mit einer Kugel Vanilleglace servieren.