

# Frisch. Flink. Fertig.

Wie können Köche geschickt ein qualitativ hochwertiges Convenience-Produkt zu einem besonderen Geschmackserlebnis veredeln?

**vandemoortele**

**gastronomie  
& hotellerie**

Das Unternehmer-Magazin

## Gewinnerrezept 2. Etappe

Von Gabriel Ponikieski Honório

### Lemon Dom Cake mit Orangen-Basilikum-Parfait an geminzten Erdbeeren

**Zutaten** (für 4 Portionen):

■ 4 Stücke Lemon Dome Cake

**Parfait:**

- 5 Eigelbe
- 125 g Zucker
- Saft und Zesten von 4 ungespritzten Orangen
- 0,5 l Sahne, geschlagen
- 1 Bund Basilikum (in Julienne geschnitten)

**Sauce:**

- 200 g Zucker
- 0,1 ml Wasser
- 200 g Tiefkühlerdbeeren
- 10 frische Erdbeeren
- Minze (in Julienne geschnitten)
- Cointreau oder Grand Marnier
- Speisestärke

**Zubereitung:**

**Parfait:** Zucker mit Eigelb im Wasserbad cremig aufschlagen, Orangensaft und -zesten dazu geben. Eigelbmasse unter ständigem Schlagen gut abkühlen, Sahne und Basilikumiterrühren und in Förmchen füllen. Zwei bis drei Stunden gefrieren lassen. Stürzen.

**Sauce:** Zucker karamellisieren, TK-Erdbeeren zugeben, mit Likör und Wasser ablöschen. Sauce durch ein Sieb streichen, leicht andicken. Frische Erdbeeren vierteln, in die kalte Sauce geben und mit Minze bestreuen.

**Anrichten:** Den Kuchen auf einem runden Teller platzieren. Das Parfait daneben drapieren. Mit Sauce, Erdbeeren und Minze garnieren.



FOTO: VANDEMOORTELE

Gemeinsam mit Vandemoortele suchten wir in einem zweistufigen Wettbewerb ausgefallene und kreative Antworten auf diese Frage. Sie liebe Leser, haben sie gefunden. Sieger der zweiten Etappe, bei der die »Warmen Kuchen« im Mittelpunkt standen, ist Gabriel Ponikieski Honório. Er kocht im Hotel Atlantic Kempinski Hamburg. Der gebürtige Brasilianer entschied sich für den Lemon Dom Cake als Grundprodukt und kombinierte den saftigen Rührkuchen, der mit einer zitronigen Creme aus Frischkäse überzogen ist, mit einem Orangen-Basilikum-Parfait sowie geminzten Erdbeeren. ●

Der Lemon Dom Cake aus der Range »Warme Kuchen« lässt sich vielfältig kombinieren.

Gabriel Ponikieski Honório absolvierte seine Ausbildung im Anglo-German-Club Hamburg und hat bereits an mehreren Wettbewerben erfolgreich teilgenommen.



FOTO: GABRIEL PONIKIESKI HONÓRIO