

Frisch gekocht
Montag, 4. Juli 2016



Rezept von Andreas Döllerer

**Dessert aus weißer Schokolade mit Sellerie,
Kerbel & Gurke**

40 Minuten (ohne Kühlzeit)/für Ehrgeizige



Zutaten für 4 Personen

Für den weißen Schokoladenschaum:

200 g Obers, 200 g Milch, 100 g Apfelsaft, Kerbel, Estragon, 100 g weiße Schokolade, 2 Blätter Gelatine.

Für das Kerbelgranitée:

100 g Staudensellerie, 200 g Gurkensaft, 500 g Granny Smith-Saft, 50 g grüner Tomatensaft, 40 g Zucker, 40 g Limettensaft.

Für die Schokoladenkiesel:

100 g weiße Schokolade, 50 g Wasser, 350 g Zucker.

Zum Garnieren: Kerbelstiele, Kerbelöl, 12 kleine Gurkenkugeln

Zubereitung

Für den weißen Schokoladenschaum Obers, Milch, Apfelsaft und die Kräuter aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Passieren und nochmals erwärmen, die Schokolade und die eingeweichte Gelatine einrühren und in eine Siphonflasche füllen. Mindestens 8 Stunden durchkühlen lassen, dann mit 2 Kapseln laden.

Für das Kerbelgranitée alle Säfte mischen, mit Zucker verrühren und auf einem flachen Blech gefrieren. Die gefrierende Masse immer wieder mit einer Gabel aufschaben, sodass feine Eiskristalle entstehen.

Für die Schokokiesel Zucker mit Wasser auf 121 °C erhitzen. Die erwärmte flüssige Schokolade in der Küchenmaschine rühren und langsam den heißen Zucker einfließen lassen. So lange rühren bis feine Schokokieselkörner entstehen.

Den weißen Schokoladenschaum mit dem Kerbelgranitée, den Schokoladenkieseln, Gurkenkugeln, Kerbelöl und Kerbelstielen anrichten.