

Frisch gekocht
Montag, 19. September 2016



Rezept von Andreas Döllerer

Schokolade, Rote Rübe und Himbeeren

**1 Stunde (ohne Gefrier- /Stehzeiten) /
aufwendig**



Zutaten für 4 Personen

Für die Schokoladenmousse:

170 g Milch, 190 g Obers, 4 Eidotter, 54 g Zucker, 1 Blatt Gelatine, 170 g dunkle Schokolade.

Rote Rüben-Schokoladen-Ganache:

150 ml roter Portwein, 200 ml Rote-Rüben-Saft, 150 g Himbeeren, 40 g Zucker, 300 g dunkle Schokolade.

Eingelegte Rote Rüben-Scheiben:

1 Rote Rübe, 200 ml Rote-Rüben-Saft, 40 g Zucker, Saft von 1 Zitrone.

Rote-Rüben-Himbeer-Eis:

400 g Rote-Rüben-Saft, 100 g Himbeeren, 100 g Glucose, 40 g Zucker, 25 g Balsamessig.

Außerdem: Himbeeren, etwas eingekochter Rote-Rüben-Saft, Schokoladenchips, ev. Rote-Rüben-Baiser.

Zubereitung

Für die Schokoladenmousse Milch und Obers aufkochen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eidotter und Zucker über einem Wasserbad aufschlagen. Die heiße Milch-Obers-Mischung zugeben und alles unter ständigem Rühren auf 81 °C erhitzen. Die eingeweichte Gelatine in der warmen Masse auflösen, die Schokolade dazugeben. 2 Minuten ziehen lassen, damit die Schokolade schmilzt.

Die Masse kurz mit dem Stabmixer aufmixen, anschließend in eine mit Frischhaltefolie ausgekleidete flache Form gießen. Mousse 3 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen. Kurz vor dem Servieren rund ausstechen und auf dem Teller antauen lassen.

Für die Rote Rüben-Schokoladen-Ganache den Portwein in einer kleinen Sauteuse fast zur Gänze einkochen. Mit dem Rote Rüben-Saft auffüllen, den Zucker und die Himbeeren dazugeben. Einige Minuten leicht köcheln, mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die Schokolade in den warmen Sud einrühren. Kalt werden lassen und in einen Spritzsack füllen.

Vor dem Servieren die Himbeeren mit der Ganache füllen.

Für die eingelegten Rote Rüben-Scheiben die Rübe schälen und auf der Schneidemaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Rote Rüben-Saft, Zucker und Zitronensaft vermischen und aufkochen, die Rübenscheiben darin einige Stunden einlegen.

Für das Eis den Zucker karamellisieren und die Himbeeren zugeben. Mit Rote-Rüben-Saft aufgießen und einen Spritzer Essig und Glukose zugeben. Kurz aufkochen lassen und mit dem Stabmixer fein mixen. In die Eismaschine füllen und frieren. Zum Servieren das Schokomousse mit eingelegten Rübenscheiben, gefüllten Himbeeren und Eis anrichten und mit Schokochips, Rote-Rüben-Baiser und eingekochtem Rote-Rüben-Saft dekorieren.

TIPP: Rote-Rüben-Baiser zum Dekorieren (für besonders Ehrgeizige)

Zutaten: 160 g Rote-Rüben-Saft, 40 g Zitronensaft, 95 g Zucker, 15 g Apfel-Balsam-Essig, 14 g Albumin (Eiweißpulver).

Zubereitung: Alle Zutaten vermengen und 1 Stunde rasten lassen. Danach aufschlagen und gleichmäßig dünn auf Backpapier streichen. Im Rohr bei 60°C (trockene Hitze) über Nacht trocknen und in Stücke brechen.