Frisch gekocht
Dienstag, 14. Februar 2017

Rezept von Richard Rauch

Kakao-Chili-Sorbet, Schokohippe, Sanddornschaum

35 Minuten (ohne Steh- und Gefrierzeiten)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

Für das Sorbet:
500 ml Wasser, 100 g Zucker, 1 EL brauner Zucker, 100 g Schokolade (60 % Kakao), 60 g Kakaopulver, 30 g Crème fraîche, 1 Vanilleschote, etwas frischer Chili (klein gehackt).

Für den Sanddornschaum:
200 g Sanddorn, 200 g Apfelsaft, 80 g Kristallzucker, 1 Vanilleschote, 3 Blätter Gelatine.

Für die Kakaohippe:
150g Staubzucker, 2,5g Pektin, 10g Kakaopulver, 50g Butter, 50g Schokolade (85% bis 100%), 40g Honig.

Außerdem: Sanddorn-Kompott *

Zubereitung

Für das Sorbet den Zucker mit Wasser, Vanillemark und der ausgekratzten Vanilleschote zum Kochen bringen. Die Schokolade in kleine Stücke schneiden, zugeben und schmelzen. Die Vanilleschote herausnehmen, Chili, Crème fraîche und Kakaopulver einmixen.
In einer Eismaschine etwa 1 Stunde frieren lassen und bis zum Anrichten im Gefrierschrank aufbewahren.

Für den Sanddornschaum die Vanilleschote auskratzen und in einem Topf das Vanillemark mit Sanddorn, Apfelsaft und Kristallzucker 2 bis 3 Minuten kochen. In ein Sieb geben und passieren. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken und im warmen Fond auflösen. In eine Siphonflasche füllen, diese verschließen und mit 3 Kapseln versetzen. Für 3 Stunden kühl stellen.

Für die Hippen 80ml Wasser mit Zucker und Pektin verrühren und aufkochen. Die hochprozentige Schokolade in kleine Stücke brechen und mit Honig und Kakaopulver in die Zucker-Masse einrühren. So lange kochen bis eine homogene Masse entsteht. Die Butter einmontieren und anschließend 3-4 Stunden auskühlen lassen.

Auf einem Backpapier oder einer Backmatte dünn aufstreichen und bei 170 °C Ober-Unterhitze ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen und in Stücke brechen.
Die eingelegten Beeren in Gläser verteilen, Eisnocken darauf setzen und mit Sanddornschaum und Hippen servieren.

***TIPP:**
Sanddorn- Kompott:
Zutaten: 200g Sanddorn, 100g Wasser, 150g Zucker
Zubereitung: Wasser mit Zucker aufkochen. Den Sanddorn waschen und in ½ l Einmachgläser (Bügelglas) füllen und mit dem heißen Zuckerfond füllen. Verschließen und auf ein Blech stellen. Fingerdick kochend heißes Wasser auf das Blech leeren und bei 130° Ober/ Unterhitze 1 Stunde einkochen (oder im Dampfgarer bei 95 °C für 45 min.).
Klappt auch mit Elsbeeren oder Vogelbeeren