

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Frisches Schafs-Joghurt mit karamellisierter weißer Schokolade und Himbeeren

Koch: David Senfter

Zutaten

(4 Personen)

Für das Joghurt

- 200 g Schafsjoghurt
- 30 g Honig

Für die karamellierte Schokolade

- 200 g weiße Schokoladendrops

Für die Himbeeren

- 16 Himbeeren (frisch oder TK)
- 50 ml dunkler Balsamicoessig
- Kristallzucker
- Fleur de Sel

Für die Garnitur

- frische Minze

Zubereitung

- 1.** Für die karamellierte weiße Schokolade die Schokoladendrops auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen und etwa 8 Minuten bei 170° C Umluft im Rohr karamellisieren lassen. Anschließend herausnehmen und kurz im Kühlschrank kaltstellen. Die erkaltete Schokolade dann zu einem groben Pulver zerstampfen.
- 2.** Die Himbeeren in eine Schüssel geben und mit dem Balsamicoessig, etwas Kristallzucker und einer kleinen Prise Fleur de Sel marinieren.
- 3.** Für das Joghurt das Schafs-Joghurt mit dem Honig in einer Schüssel vermengen und auf dann auf vier Schüssel aufteilen.
- 4.** Zum Schluss die karamellierte Schokolade über das Joghurt streuen, die marinierten Himbeeren darauf verteilen und das Gericht mit frischer, in dünne Streifen geschnittener Minze garnieren.