

Frisch gekocht
Donnerstag, 22. September 2016



Rezept von Eveline Wild

Gebackene Schokoladepralinés mit geeistem Zitruswhiskey

1 Stunde (ohne Kühlzeiten)/ für Ehrgeizige



Zutaten für 8 Personen

Für den geeisten Zitruswhiskey:

500 g frisch gepresster Zitrusssaft (Orangen, Limetten...), 90 g Zucker, 90 g Whiskey (Bourbon), 8 Blätter Gelatine. Für die Pralinés: 150 g Obers, 25 g Zucker, 250 g Milkschokolade, 125 g dunkle Schokolade.

Zum Panieren:

Mehl, Ei, Brösel. Für den Backteig: 250 g Milch, 80 g Eidotter, 80 g Öl, Vanillezucker, 200 g glattes Mehl, 70 g Kakao, 120 g Eiweiß, 50 g Zucker, Salz.

Für die Limetten-Vanillesoße:

200 g Kokosmilch, 250 g Zucker, 80 g Kokossirup, ausgekratztes Mark von 2 Vanilleschoten, Saft von 5 Limetten, fein abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Limetten. Zum

Dekorieren: flüssige Schokolade.

Zubereitung

Ein möglichst flaches Blech mit Frischhaltefolie faltenfrei und dicht auslegen (oder einen mit Frischhaltefolie bespannten Tortenreifen). Dieses dann möglichst waagrecht einfrieren. Die Gelatine in sehr kaltem Wasser etwa 15 Minuten einweichen, ausdrücken und mit dem Whiskey erwärmen. Zitrussaft mit dem Zucker verrühren und die aufgelöste Gelatine unterrühren.

Die Flüssigkeit langsam auf das gefrorene Blech gießen und frieren lassen.

Für die Pralinés Obers mit dem Zucker aufkochen und über die beiden geschmolzenen Schokoladesorten gießen. Etwa 5 Minuten warten und zu einer glänzenden, geschmeidigen Konsistenz rühren. Etwa auf 15 °C abkühlen und dann schaumig schlagen.

(Die Temperatur spielt hier eine bedeutende Rolle: ist die Masse zu „warm“ lässt sie sich nicht aufschlagen, ist sie zu kalt, bekommt sie kein Volumen und die Klümpchen lösen sich nicht auf.)

Wenn die Masse eine luftige, dressierfähige Konsistenz erreicht hat, Tupfen mit einem Durchmesser von ungefähr 3-4 cm auf Backpapier dressieren und 4 bis 5 Stunden einkühlen. Anschließend in Mehl, Ei, Bröseln panieren und bis zum Frittieren wieder einkühlen. Für den Backteig das Eiweiß mit dem Zucker und einer Prise Salz zu einem cremigen Schnee aufschlagen. Anschließend Milch, Eidotter, Öl, Vanillezucker, Mehl und Kakao nur kurz zu einem Teig verrühren, und den Schnee rasch unterheben. (Ein zu lange gerührter Backteig wird zäh und leimartig.)

Für die Limetten-Vanillesoße Limettensaft und geriebene Limettenschale mit Kokosmilch, Zucker, Kokossirup und Vanillemark in einem Topf aufkochen. So lange köcheln lassen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht (Vorsicht: nicht zu lange kochen, denn beim Kaltstellen wird der Sirup noch dicker.).

Zum Anrichten mit der flüssigen Schokolade Muster auf die Teller zeichnen. Das Zitruswhiskygelee erst unmittelbar vor dem Anrichten ausstechen oder schneiden und auf Teller setzen.

In einem Topf 5-6cm hoch Pflanzenöl auf 160 – 170 °C erhitzen und die panierten, noch gut gekühlten Pralinés, durch den Backteig ziehen und frittieren; danach auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Limettensoße auf dem Gelee und den Tellern verteilen, die abgetropften Pralinés leicht anzuckern und auf das Zitrusgelee setzen.