

## Frisch gekocht



Rezept von Eveline Wild

### Prosecco-Schaumtörtchen im Schokoladengitter

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



---

### Zutaten

Für den Biskuit: 5 Eier, 150 g Zucker, Salz, Vanillezucker, geriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt), 100 g glattes Mehl, 50 g Stärkemehl, 35 g Öl.

Für die Proseccocreame: 200 g Prosecco, 1 Ei, 3 Eidotter, 120 g Zucker, 6 Blätter Gelatine, 40 g Marc de Champagne (oder Grappa), geriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt), 350 g geschlagenes Obers.

Für das Traubenragout: 150 g blaue Trauben, 150 g rosa Trauben, 150 g kernlose kleine Trauben (grün), ca. 50 g Rosinen (in Rum-Läuterzucker eingelegt), 200 ml roter Traubensaft, 2 EL Stärkemehl zum Binden (angerührt mit Wasser).

Für das Schokoladengitter: 200 g temperierte Schokolade.

Außerdem: ev. Goldstaub.

### Zubereitung

Das Mehl mit dem Stärkemehl gründlich versieben. Die Eier mit dem Zucker, Salz, Vanillezucker und der geriebenen Zitronenschale aufschlagen, dann die Mehlmischung unterheben. Zum Schluss des Mischvorgangs das Öl einrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen und gleichmäßig verstreichen. Im Rohr bei etwa 190 °C Heißluft backen, danach auskühlen lassen und zu den Törtchenformen passend ausstechen. In die mit Tortenrandfolie ausgelegten Ringe legen. Beiseite stellen, bis die Creme abfüllbereit ist.

Für die Proseccocreame die Gelatineblätter in sehr kaltem Wasser einweichen. Prosecco, Marc de Champagne, Ei, Eidotter und Zucker in einer Rührschüssel bei etwa 85 °C über Wasserdampf warm schlagen. Die gut ausgedrückte Gelatine sowie die Zitronenschale in die noch warme Masse geben und verrühren. Auskühlen lassen (auf Eiswasser geht es etwas schneller), dabei immer wieder umrühren. Wenn die Masse sulzig wird, kräftig glatt rühren und das leicht geschlagene Obers unterheben. Mit einem Dressierbeutel in die Förmchen füllen und im Kühlschrank mindestens über Nacht stocken lassen (nach Wunsch auch einfrieren und einige Stunden vor Bedarf auftauen lassen).

Für das Traubenragout die Trauben je nach Größe halbieren oder vierteln und von den Kernen befreien. Den Traubensaft aufkochen und mit der Stärke leicht binden. Die Trauben und Rosinen begeben und bis zum Servieren beiseite stellen.

Für das Schokoladengitter mit der temperierten Schokolade ein Gitter auf eine dreieckige Folie oder auf Backpapier spritzen und zum Festwerden über eine leicht gebogene Form legen. Vor dem Anrichten von der Folie befreien und eventuell mit Goldsprinkeln garnieren. Die Prosecco-Schaumtörtchen mit dem Traubenragout und dem Schokogitter servieren. Das Linsengemüse in tiefen Tellern anrichten. Die Zwiebelhälften darauf platzieren, mit Sauerkraut füllen. Kürbiskerne darüber streuen und die Sauerkrautsauce darauf verteilen.