

Armer Ritter | Heidelbeere | Schalotte | Thymian

Antonia Schmiedleitner vom Restaurant Litzbergerkeller in Seewalchen am Attersee

Zutaten:

Brioche:

- 500ml Milch
- 1 Stk. Frischer Germ
- 1kg Mehl
- 150g Zucker
- 4 Dotter
- 150g Butter
- 2EL Salz

Zabaione:

- 1 Eidotter
- 50g Zucker
- 100ml Schaumwein (gerne auch Rose Schaumwein)
- 50ml Mirtillo.

Heidelbeer- Schalotten Topping:

- 100g Schalotten
- 200g Heidelbeeren
- 1 El Honig
- 2 Zweige Thymian

Zubereitung:

Brioche:

Milch auf ca 35 Grad erwärmen und Dotter frischen Germ und Zucker begeben und verrühren. Milchmischung und Mehl mit einem Knethaken zu einem Teig kneten. Wenn ein schöner Teig entstanden ist, Butter (Zimmertemperatur) in Stücken begeben und weiterkneten lassen. Den Teig ca. 1h aufgehen lassen. Zopf flechten oder in Backform geben. Den Zopf noch 30min aufgehen lassen. Mit Dotter oder Egg wash bestreichen und bei 180 Grad ca 35min backen.

Zabaione:

Eidotter und Zucker in einer Rührschüssel über Wasserdampf aufschlagen bis die Masse einen weißlichen Ton annimmt. (Achtung auf die Temperatur, wenn die Dottermasse zu heiß wird entsteht eine Eierspeise – check mit der Rückseite des Finders – nur lauwarm) Schaumwein und Mirtillo begeben. Weiterschlagen bis die Masse 82 Grad erreicht (ab dann binden Eier) wer keinen Thermometer hat – keine Sorge, man merkt einen deutlichen Unterschied der Dicke der Masse.

Heidelbeer- Schalotten Topping:

Schalotten ca. 2mm dick schneiden. Schalotten in einer Pfanne auf niedriger Temperatur langsam anschwitzen, bis die Schalotten weich und glasig sind. Heidelbeeren Thymian und Honig hinzugeben. Kurz weiterdünsten bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird.