

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Schokoladen Brownie mit Prosecco-Sabayon und Nuss-Crunch

Koch: Johann Egger

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Brownie

- 80 g dunkle Schokolade (70 %)
- 80 g weiche Butter
- 3 Eier
- 40 g Mehl
- 10 g Kakaopulver
- ½ TL Backpulver
- 50 g brauner Zucker
- 80 g Staubzucker
- Salz
- Mark einer Vanilleschote

Für das Prosecco-Sabayon

- 150 ml Prosecco
- 60 g Feinkristallzucker
- 3 Eidotter
- 50 ml Obers
- 1 Siphonflasche & 1 Patrone

Für die karamellisierten Nüsse

- 100 g Nüsse nach Wahl
- 50 g Staubzucker
- Abrieb einer Zitrone

Für die marinierten Erdbeeren

- 50 g Erdbeeren
- 10 g Staubzucker
- Saft einer Zitrone

Für die Garnitur

- Staubzucker
- frische Minze

Zubereitung

1. Für den Brownie zuerst die Schokolade in einer Schüssel über Wasserdampf schmelzen lassen. Die Butter, eine Prise Salz, den braunen Zucker, den Staubzucker und das Vanillemark in einer weiteren Schüssel mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Dann die Eier nach und nach dazugeben und die geschmolzene Schokolade unterziehen.
2. Nun das Mehl, das Kakaopulver, und das Backpulver in die Brownie-Masse sieben, umrühren und die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte, feuerfeste Form geben und etwa 25-35 Minuten (je nach Größe der Form) bei 160° C im Rohr backen.
3. In der Zwischenzeit für das Prosecco-Sabayon den Prosecco mit den Eidottern und dem Feinkristallzucker in einem Topf mit einem Schneebesen warm aufschlagen und eine Minute durchkochen lassen. Danach das Prosecco-Sabayon in die Siphonflasche füllen (3/4 voll), das Obers begeben und eine Patrone eindrehen.
4. Für die karamellisierten Nüsse die Nüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im Rohr bei 160° C Umluft nach Wunsch rösten. Danach herausnehmen, abkühlen lassen und schälen.
5. Dann den Staubzucker mit etwas Wasser in einem Topf aufkochen lassen und weiter zu einem Sirup einkochen. Die geschälten Nüsse in den Sirup geben und mit einem Kochlöffel so lange rühren, bis der gewünschte Karamell-Grad erreicht ist. Die Nüsse mit Zitronenabrieb abschmecken.
6. Für die marinierten Erdbeeren die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien, in feine Würfel schneiden und mit Staubzucker und Zitronensaft marinieren.

7. Zum Schluss die marinierten Erdbeeren in einem tiefen Teller anrichten und das Prosecco-Sabayon aufspritzen. Den Schokoladen-Brownie in kleine Stücke teilen, je zwei auf das Prosecco-Sabayon setzen und die karamellisierten Nüsse dazugeben. Das Dessert mit frischer Minze und Staubzucker garnieren.