

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

Fotocredit: Simeon Baker



Gestockter Sauerrahm mit fermentierten Beeren und karamellisierter Schokolade

Koch: Philipp Stohner

Zutaten

(4 Personen)

Für die fermentierten Beeren

- 300 g frische Heidelbeeren
- 6 g Salz (= 2% der Beeren)

Für die karamellierte Schokolade

- 150 g weiße Schokolade

Für den gestockten Sauerrahm

- 2 EL Topfen
- 200 g Sauerrahm
- Kristallzucker nach Geschmack
- 1 Vanilleschote
- Abrieb einer Limette
- 2 Blätter Gelatine
- 150 g geschlagene Sahne

Für die Garnitur

- grünes Matcha-Tee-Pulver

Quelle: ORF extra

- frische Zitronenverbene

Zubereitung

Im Vorhinein (ca. 1 Woche zuvor):

Für die fermentierten Beeren die frischen Blaubeeren mit dem Salz vermengen und vakuumieren oder in ein Schraubglas luftdicht abfüllen. Bei Zimmertemperatur 5-7 Tage stehen lassen. Es sollte ein leicht prickelnder, angenehmer Geschmack entstehen.

Tipp: Natürlich kann man die Beeren danach mit Zucker oder Vanillezucker, je nach Belieben, noch verfeinern.

Am Koch-Tag:

1. Für die karamellierte Schokolade die weiße Schokolade in grobe Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Anschließend im Rohr bei 170° C Heißluft etwa 5-7 Minuten karamellisieren lassen, herausnehmen bevor sie zu dunkel wird, auskühlen lassen und in grobe Stücke schneiden.

2. Für die gestockte Creme den Sauerrahm, den Topfen, das Mark einer Vanilleschote, etwas Limettenabrieb und Kristallzucker nach Geschmack in einer Schüssel vermengen.

3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Einen Teil der Sauerrahm-Topfen-Masse in einem Topf leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Dann alles in die übrige Masse einrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse für den gestockten Sauerrahm mindestens 2-3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Tipp: Die Masse kann vor dem Kühlen auch in kleine Förmchen abgefüllt werden, in denen die gestockte Sauerrahm-Creme dann serviert werden kann.

4. Zum Schluss die gestockte Sauerrahm-Creme aus dem Kühlschrank nehmen, mit einem Löffel eine große Nocke davon abstechen und mittig auf einem flachen Teller anrichten. Einige Stücke von der karamellisierten Schokolade und ein paar fermentierte Blaubeeren darüber geben und mit frischer Zitronenverbene und Matcha-Tee-Pulver garnieren.