

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

Fotocredit: Simeon Baker



Honig-Sabayon, gebratener Brioche, eingekochte Schwarzbeere

Zutaten

(6 Personen)

Für den Brioche:

- 15 g Hefe
- 1 EL Zucker
- 100 ml Milch
- 250 g Mehl
- 40 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Dotter
- Vanillezucker
- Etwas Zitronenabrieb
- Eine Prise Salz
- 2 ml Rum

Für die eingekochten Brombeeren

- 300 g Brombeeren
- 2 EL Zucker
- ¼ L Portwein

Für die Sabayon

- 125 g Apfelsaft
- 125 g Weißwein
- 100 g Honig
- 1 Ei
- 2 Dotter

Zubereitung

Für den Brioche die Milch zusammen mit 2 EL Zucker, etwas Mehl und der Hefe temperieren und ein Dampfl (Hefeteigansatz) herstellen. Gehen lassen und anschließend mit den restlichen Zutaten verkneten.

Ca. 1 Stunde gehen lassen und in eine gebutterte Kastenform füllen. Nochmals kurz gehen lassen und dann bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen. Für die eingekochten Brombeeren den Zucker karamellisieren, mit dem Portwein ablöschen und 3 EL Brombeeren dazugeben. Gut durchkochen und mit dem Stabmixer pürieren. Die restlichen Brombeeren dazugeben und unterrühren. Ziehen lassen.

Für die Sabayon Apfelsaft und Weißwein zusammen mit dem Honig und den Eiern in einem Rührkessel über Wasserdampf aufschlagen, bis die Masse dickflüssig wird.

Den Brioche in Scheiben schneiden und rund ausstechen. Diese Scheibe anbraten, mit dem Brombeeren belegen und mit der Sabayon übergießen. Mit frischer Minze garnieren.