

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Brillat-Savarin mit Brombeeren, Zartbitterschokolade & Erdnussbutter-Buttercreme

Koch: Peter Müller

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Gericht

- 1 Brillat-Savarin (franz. Kuhmilch-Doppelrahm-Frischkäse, alternativ: milder Schafkäse)

Für die Erdnussbutter-Buttercreme

- 200 g cremige Erdnussbutter
- 125 g weiche Salzbutter
- 1 EL Honig
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- Mark einer Vanilleschote
- ½ TL Meersalz
- 120 g Staubzucker
- 15 ml Vollmilch
- 1 Einweg-Spritzsack

Für die Garnitur

- 500 g Brombeeren
- Zartbitterschokoladen-Hippen
- 1 EL Kakaoschalen-Nibs

Zubereitung

1. Für die Erdnussbutter-Buttercreme die Erdnussbutter und die Salzbutter in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine cremig rühren.
2. Dann das Vanillemark, den Honig, den Zitronenabrieb und etwas Meersalz unterrühren, nach und nach den Staubzucker zugeben und weiter cremig rühren.
3. Die entstandene Creme noch mit der Milch auf die gewünschte Konsistenz bringen – ggf. mehr oder weniger Milch zufügen. Danach in einen Einweg-Spritzsack füllen.
4. Zum Schluss den Brillat-Savarin in kleine Tortenstückchen schneiden und je drei davon mittig auf einem flachen Teller anrichten. Mit dem Spritzsack einige Tupfen der Erdnussbutter-Buttercreme aufdressieren und die gewaschenen Brombeeren daraufsetzen. Das Gericht mit Kakaoschalen-Nibs und Zartbitterschokoladen-Hippen garnieren.