

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

Fotocredit: Simeon Baker



Himbeere mit Schokolade, Rose und Joghurt

Koch: Lukas Kienbauer

Zutaten

(4 Personen)

Für die Schokoladenganache

- 200 g gehackte Schokolade (70%)
- 25 g Rum (alternativ: Kaffeelikör oder Himbeergeist – je nach Geschmack)
- 250 g Sahne
- 4 Metallringe Ø 8 cm
- 1 Bunsenbrenner

Für den Joghurt-Rosen-Espuma

- 250 g Joghurt
- 100 g Läuterzucker (1:1 Zucker und Wasser einmal aufkochen und dann abkühlen lassen)
- Rosenwasser zum Abschmecken

Für den Himbeer-Rosen-Sud

- 300 g Himbeermark
- 100 g Rosenwasser
- 30 g Zucker
- Mark einer Vanilleschote

Für die Garnitur

- frische Himbeeren
- verschiedene Blüten und Kräuter (z.B. Waldmeister oder Zitronenverbene)

Quelle: ORF extra

Zubereitung

1. Für die Schokoladenganache die gehackte Schokolade und den Rum in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem Topf aufkochen lassen und danach langsam auf drei Mal mit der Schokolade verrühren, bis die Masse emulgiert.

2. Nun ein Stück Backpapier auf ein Brett legen und die Metallringe daraufstellen.
Anschließend je etwa 2-3 Esslöffel der Ganache-Masse in die Metallringe abfüllen und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kühlen.

3. Währenddessen den Himbeer-Rosen-Sud zubereiten. Hierfür das Himbeermark mit dem Rosenwasser und dem Zucker in einer Schüssel vermengen und das Mark einer ausgekratzten Vanilleschote hineinrühren.

4. Für den Joghurt-Rosen-Espuma das Joghurt und den Läuterzucker in einer Schüssel vermengen und mit einem kleinen Schuss Rosenwasser abschmecken. Dann in eine Siphonflasche füllen, diesen mit einer Sahnekapsel versetzen und kaltstellen.

5. Nun die Metallringe mit der Schokoladenganache aus dem Kühlschrank nehmen und den Ring entfernen – entweder mit einem Bunsenbrenner kurz rundherum anwärmen oder mit einem heiß abgewaschenen Messer an der Innenseite der Ringe entlanggleiten.

Tipp: Wenn man die Oberfläche der Schokoladenganache kurz mit dem Bunsenbrenner abflämmt, entsteht eine ganz glatte und glänzende Oberfläche – das sieht sehr schön aus!

6. Zum Schluss die Schokoladenganache auf vier flache Teller aufteilen, den Joghurt-Rosen-Espuma und die frischen Himbeeren darauf anrichten und den Himbeer-Rosen-Sud angießen. Das Gericht mit verschiedenen Blüten dekorativ garnieren, servieren und genießen.