

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

Fotocredit: Simeon Baker



Weißer Schokolade, Rhabarber, Rote Röhre und Walnuss

Köchin: Hanna Müller

Zutaten

(4 Personen)

Für den weißen Schokoschaum

- 100 g Obers
- 100 g Milch
- 50 g Birnensaft
- 50 g weiße Schokolade
- 1 Blatt Gelatine
- 1 Siphonflasche
- 2 N2O Patronen

Für den Schokoschotter

- 250 g Kristallzucker
- 50 g Wasser
- 100 g weiße Schokolade

Für den Rote Röhre Rhabarber

- ¼ l Rote Rübensaft
- Salz
- Kristallzucker
- Rhabarber (geschält)

Für die Rote Röhre Creme

- 2 Rote Röhren (sehr weichgekocht)

Quelle: ORF extra

- Kristallzucker
- gereifter Balsamico-Essig
- 1 Dressierbeutel

Für die karamellisierten Walnüsse

- 100 g Walnüsse (5 Minuten bei 180° C rösten im Rohr auf Blech)
- 50 g Kristallzucker
- 20 g Wasser
- Salz

Für die Garnitur

- Rote Rüben Pulver
- Herz-Schablone

Zubereitung

1. Für den Rote Rüben Rhabarber den Rote Rübensaft in einem Topf aufkochen lassen, mit Salz und Zucker würzen und den in Würfel geschnittenen Rhabarber darin zuerst leicht köcheln und anschließend ziehen nur mehr lassen.

2. Für den weißen Schokoschaum das Obers, die Milch und den Birnensaft in einem Topf aufkochen lassen, den Topf vom Herd nehmen und die weiße Schokolade und die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte und ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Masse nun in eine Siphonfalsche füllen und diese mit 2 Patronen N2O versetzen. Die Siphonflasche kaltstellen und vor dem Anrichten gut schütteln.

3. Für den Schokoschotter den Kristallzucker und das Wasser auf 120° C erhitzen. Die weiße Schokolade währenddessen in einer Schüssel über Wasserdampf schmelzen lassen und anschließend in eine Küchenmaschine geben. Sobald die Zucker-Wasser-Mischung heiß genug ist (120° C), diese langsam in die Schokolade einlaufen lassen und so lange in der Küchenmaschine aufschlagen, bis kleine Kügelchen (Schotter) entstehen.

4. Für die Rote Rüben Creme die sehr weichgekochten, geschälten Roten Rüben in kleine Stücke schneiden, in ein hohes Gefäß geben und anschließend mit einem Stabmixer so lange mixen, bis sich eine feine Creme gebildet hat. Die Creme mit etwas Kristallzucker und gereiftem Balsamico-Essig abschmecken und anschließend in einen Dressierbeutel füllen.

5. Für die karamellisierten Walnüsse die Walnüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und 5 Minuten bei 180° C Umluft im Rohr rösten. Dann das Wasser mit dem Kristallzucker in einem Topf auf mittlerer Stufe aufkochen lassen. Wenn das Wasser zu verdampfen beginnt und die Lösung milchig wird, die gerösteten, noch warmen Walnüsse dazugeben.

Nun die Masse leicht salzen und unter ständigem Rühren leicht karamellisieren lassen – anschließend auf eine Silikonmatte oder ein Stück Backpapier geben und überkühlen lassen.

6. Zum Schluss mit dem Dressierbeutel kleine Punkte von der Rote Rüben Creme auf einem flachen Teller aufdressieren und einige Rote Rüben Rhabarber Stücke daraufsetzen. Die karamellisierten Walnüsse und den Schokoschotter darauf geben und das Gericht mit dem Schokoschaum aus der Siphonflasche vollenden. Nun die Herz-Schablone neben den Schaum auf den Teller legen und das Rote Rüben Pulver darüberstreuen.