

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

Fotocredit: Simeon Baker



Schoko Noir auf Kirschragout mit Sauerrahm-Parfait

Koch: Hannes Sortsch

Zutaten

(4 Personen)

Für den Schoko Brownie

- 110 g dunkle Schokolade
- 110 g Butter
- 75 ml Obers
- 45 g Kristallzucker
- 2 Eier
- Backpapier & feuerfeste Form
- runder Ausstecher (Ø 8 cm)

Für das Sauerrahm-Parfait

- Mark einer ½ Vanilleschote
- 70 g Kristallzucker
- 2 Eidotter
- 1 Ei
- 100 ml Obers
- 150 g Sauerrahm
- Abrieb einer ½ Zitrone
- Silikonmuffinform

Für das Kirschragout

- 40 g Kristallzucker zum Karamellisieren
- ⅛ l Rotwein
- 4 cl Rum
- 400 g eingelegte Kirschen
- Abrieb von ½ Zitrone
- Abrieb von ½ Orange
- 4 Gewürznelken
- 1 Zimtrinde
- Vanillepuddingpulver zum Abbinden

Zubereitung

1. Für den Brownie die Butter, das Obers, die dunkle Schokolade und den Kristallzucker in eine Schüssel geben. Einen Topf mit Wasser zustellen und die Zutaten in der Schüssel über dem Wasserdampf schmelzen lassen. Wenn alles miteinander verschmolzen ist, die Eier unterrühren und die Masse in eine mit Backpapier ausgekleidete Form eingießen und bei 180° C Umluft 30 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und kaltstellen.

2. Für das Parfait zuerst einen Topf mit Wasser zustellen. Dann die Eidotter und das Ei mit dem Kristallzucker, dem Zitronenabrieb und dem Vanillemark in einer Schüssel über Wasserdampf mit einem Schneebesen cremig aufschlagen und anschließend kalt schlagen (z.B. auf Eiswürfel stellen). Das Obers in einer weiteren Schüssel steif schlagen und danach gemeinsam mit dem Sauerrahm vorsichtig unter die Ei-Masse heben. Nun die Parfait-Masse in eine Silikonmuffinform füllen und 3-5 Stunden ins Gefrierfach stellen.

3. Für das Kirschragout zuerst den Kristallzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, dann mit dem Rotwein und dem Rum ablöschen und die eingelegten Kirschen dazugeben. Nun die Zimtrinde, die Gewürznelken sowie den Orangen- und Zitronenabrieb beimengen. Alles zusammen einmal aufkochen lassen und mit etwas in Wasser angerührtem Puddingpulver abbinden.

4. Zum Schluss das Kirschragout in einem tiefen Teller anrichten, einen rund ausgestochenen Brownie darauflegen und ein Stück Sauerrahm-Parfait dazugeben.