

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Sellerie-Kardinalschnitte & Ahorn

Koch: Andreas Herbst

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die helle Masse

- 4 Eiklar
- Salz
- 100 g Kristallzucker
- 50 g Staubzucker
- 1 Spritzbeutel mit glatter Tülle (Ø 2 cm)

Für die gelbe Biskuit-Masse

- 4 Eidotter
- 1 Ei
- 100 g Kristallzucker
- 100 g Mehl
- 25 g Maisstärke
- 3 g Backpulver

Für den Sellerie-Kaffee

- Abschnitte & Schalen von 1 Sellerieknolle
- Wasser
- 1 Einmachglas

Für die Sellerie-Kaffee-Reduktion

- 600 g Ahornsirup
- 600 g Sellerie-Kaffee

Für die Sellerie-Kaffee-Creme

- 350 g Vollmilch
- 36 g Vanillepuddingpulver
- 40 g Milch
- 100 g Eidotter
- 9 Blatt Gelatine
- 220 g Sellerie-Kaffee-Reduktion
- 290 g Obers

Zubereitung

1. Für die helle Masse das Eiklar mit einer Prise Salz in einer Schüssel in der Küchenmaschine zu sehr steifem Schnee schlagen. Anschließend den Kristallzucker und den Staubzucker hinzufügen und nochmal schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

2. Für die gelbe Biskuit-Masse das Ei mit den Eidottern und dem Kristallzucker in einer großen Schüssel in der Küchenmaschine etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Dann das Mehl, die Maisstärke und das Backpulver miteinander vermengen, über die Eigelb-Zucker-Masse sieben und vorsichtig unterheben.

3. In der Zwischenzeit das Rohr auf 180° C Ober-Unterhitze vorheizen. Dann die Eiweiß-Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle geben, ein Backblech mit Backpapier oder einer Silikonmatte auslegen und mit der kurzen Seite zum Körper ausrichten. Nun zweimal 3 Streifen mit gleichmäßigem Abstand aufspritzen. Wenn die Eiweiß-Masse aufgebraucht ist, die freien Zwischenräume mit der Biskuitmasse auffüllen. Das Blech soll zum Schluss dicht bespritzt sein.

Alles bei 180° C Ober-Unterhitze zirka 13 Minuten backen, danach herausnehmen.

4. Für den Sellerie-Kaffee die Sellerieschalen und -abschnitte im Rohr bei 160° C Umluft etwa 1 Stunde rösten, danach herausnehmen, klein zusammendrücken, in ein Einmachglas geben, mit kochendem Wasser bedecken und auskühlen lassen, danach die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Topf gießen, die Schalen und Abschnitte entfernen.

5. Den Sellerie-Kaffee dann mit dem Ahornsirup in dem Topf zu einem zähflüssigen Sirup einkochen. Der fertige Sirup (Reduktion) wird später in die Sellerie-Kaffee-Creme eingearbeitet.

6. Für die Sellerie-Kaffee-Creme die Milch in einem Topf aufkochen lassen, das Vanillepuddingpulver mit einem Schuss kalter Milch verrühren und in die warme Milch einrühren, sodass die Stärke bindet. Danach die Eidotter hineinmischen und die Masse zur Rose abziehen (eindicken). Nun die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken, in die warme Masse geben, mit der Sellerie-Kaffee-Reduktion abschmecken und kaltstellen. Wenn die Masse kalt ist, das cremig-geschlagene Obers unterheben.

7. Zum Schluss auf eine Hälfte des Biskuit-Bodens die Sellerie-Kaffee-Creme dressieren und die andere Hälfte darauflegen, anschließend kaltstellen, durchziehen lassen und dann genießen.