

## Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



### **Soufflé von der Zartbitterschokolade, marinierte Beeren, Zimt Vanille Obers, Ristretto**

**Köchin: Johanna Maier**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für das Soufflé:

- 125 g Zartbitterschokolade (mind. 60% Kakaoanteil)
- 125 g Butter
- 3 Eidotter
- 3 ganze Eier
- 95 g Kristallzucker
- ½ TL Gewürzmischung (aus fein gemörserten Gewürznelken, Zimt und Vanillemark)
- 25 g glattes Mehl
- 4 Zartbitterschokolade-Stücke
- 4 feuerfeste Soufflé-Förmchen Ø 10 cm

Für die marinierten Beeren

- 2 EL Kristallzucker zum Karamellisieren
- 1/4 l Apfelsaft naturtrüb (alternativ: Himbeersaft)
- 1 EL in Wasser aufgelöstes Vanillepuddingpulver zum Binden
- 500 g frische Himbeeren
- ½ TL Winter-Gewürzmischung (aus Bourbon-Vanillepulver, Zimt, gemahlenem Sternanis, Piment und Gewürznelken)

Für den Ristretto:

- 1/4 l starker Espresso
- 1 EL Honig
- Kahlua (Kaffeelikör) und Gin je nach Geschmack

Für das Zimt Vanille Obers

- 1/4 l cremig geschlagenes Obers
- Mark einer Vanilleschote
- Zimt

Für die Garnitur

- Staubzucker

## Zubereitung

**1.** Für das Soufflé zuerst die Butter mit der Zartbitterschokolade in einer Schüssel über Wasserdampf schmelzen lassen. Anschließend die Schüssel vom Herd nehmen und die Eidotter, die Eier und den Kristallzucker mit einem Teigspachtel vorsichtig unterrühren und die Gewürzmischung dazugeben. Dann das Mehl durch ein Sieb in die Masse streuen und unterheben.

**2.** Nun die feuerfesten Soufflé-Förmchen jeweils mit etwa 3/4 der Masse befüllen – da sie später nicht gestürzt werden, muss man diese nicht ausbuttern. In die Mitte der Masse je ein Stück Zartbitterschokolade hineindrücken.

**3.** Die Soufflés danach für 12-15 Minuten bei 160° C Umluft im Rohr backen. Die Soufflés sind fertig, wenn sie außen gebacken sind und innen einen cremigen Kern haben.

**4.** In der Zwischenzeit die marinierten Beeren zubereiten. Hierfür zuerst den Kristallzucker in einem Topf karamellisieren lassen. Dann das entstandene Karamell mit dem Apfelsaft ablöschen und kurz köcheln lassen, dass sich alles auflöst. Für die Bindung etwas in kaltem Wasser aufgelöstes Puddingpulver begeben. Unter ständigem Rühren nun die Himbeeren und die Gewürzmischung einrühren.

**5.** Für den Ristretto den Espresso aufkochen lassen und den Honig begeben. Je nach Geschmack mit Kahlua (Kaffeelikör) und Gin abschmecken.

**6.** Für das Zimt Vanille Obers das cremig geschlagene Obers mit dem Vanillemark und etwas Zimt vermengen.

**7.** Zum Schluss das Soufflé aus dem Rohr nehmen und je ein Förmchen mittig auf einen flachen Teller stellen. Die marinierten Beeren in einer kleinen Schüssel dazustellen und den Ristretto in einem Martiniglas anrichten. Das Zimt Vanille Obers oben auf den Ristretto geben und das Soufflé mit Staubzucker garnieren.