

Schokoladen-Sternanis-Crème, Passionsfrucht-Salsa, Kakaosorbet



Zubereitung Passionsfruchtcrème

Für die Crème alle Zutaten ausser Gelatine und Butter im Wasserbad auf 85 °C erhitzen. Gelatine beifügen, Masse auf 40 °C herunterkühlen und Butter in kleinen Stückchen einrühren. Crème in Gläser füllen und kalt stellen.

Zubereitung Schokoladen-Sternanis-Crème

Für die Crème Milch mit dem Sternanis erwärmen, vom Herd nehmen, mit Klarsichtfolie abdecken und 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren. Eier und Zucker aufschlagen und in die Milch rühren. Auf 85 °C erhitzen, Gelatine beifügen, Masse auf 40 °C herunterkühlen und durch ein Sieb passieren. Geschmolzene Schokolade in drei Schritten in die Crème einrühren, auf 35 °C kühlen und zum Schluss den geschlagenen Rahm darunterheben. Auf die Passionsfruchtcrème geben und kalt stellen.

Rezept für 4

Zutaten

Passionsfruchtcrème

150 g Eier
140 g Zucker
1 Limette, Zeste
110 g Passionsfruchtpüree
1 Blatt Gelatine
230 g Butter

Zutaten Schokoladen-Sternanis-Crème

125 g Milch
5 Sternanis
1 grosses Eigelb
20 g Zucker
1½ Gelatineblätter
250 g
Milkschokoladencouverture,
geschmolzen
225 g Rahm, steif
geschlagen

Zutaten Passionsfrucht-Salsa

6 Passionsfrüchte
2 EL Honig
1 Limette, abgeriebene
Schale und Saft
1 Vanilleschote

Zutaten Kakaosorbet

0,5 l Mineralwasser
180 g Puderzucker
100 g Kakaopulver
1 Prise Sternanis,
gemahlen



Zubereitung Passionsfrucht-Salsa

Für die Salsa die Passionsfrüchte halbieren und mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen. Zusammen mit Honig, Limettenschale und -saft sowie dem ausgekratzten Vanillemark aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen und auf die Schokoladen-Sternanis-Crème geben.

Zubereitung Kakaosorbet

Mineralwasser mit Puderzucker aufkochen. 2 Minuten köcheln lassen. Kakaopulver hinzugeben, unter Rühren weitere 10 Minuten köcheln lassen. Sternanis hinzugeben und abkühlen. In einer Eismaschine gefrieren lassen.

Zubereitung Schokoladen-Cracker

Für den Cracker Zucker, Pektin und Kakaopulver vermischen. In einem Pfännchen Butter und Schokolade bei 40 °C schmelzen. Kakaopulvermischung, Wasser und Glukose begeben, aufkochen und sofort vom Herd nehmen. In einem Glasgefäß 12 Stunden im Kühlschrank kühlen. Masse dann auf einer Silikonmatte sehr fein ausstreichen und im Ofen bei 170 °C für 9 Minuten backen. Auskühlen lassen und in grobe Stücke brechen.

Anrichten

Garnitur

Schokoladen-Crumble, Schokoladen-Ganache

Garstufen Schokoladen-Cracker

Mit Vorheizen

9 Minuten | Heissluft 170 °C

Zutaten Schokoladen-Cracker

150 g Zucker
2,5 g Pektin
10 g Kakaopulver
50 g gesalzene Butter
50 g Schokolade mit 100 % Kakaoanteil
40 g Glukose-Sirup
80 g Wasser