

TÖRTCHEN VON DER VALRHONA SCHOKOLADE MIT KUMQUATS, VANILLE- SALZ-EIS UND SIZILIANISCHEM OLIVENÖL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für das Törtchen

4 Streifen Dokumentenhülle
ca. 18 X 4 cm
50 g temperierte Schokolade
Ashanti Grand Cru 67 % von Valrhona

Die temperierte Schokolade auf die Folie streichen bis auf 1 cm. Die 5 cm Anrichteringe damit auskleiden. Anschließend in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

Für den Biskuit

2 Eier Gr. M
2 Eigelbe Gr. M
60 g Zucker
Abrieb von 1 Bio Zitrone
feines Salz
60 g Mehl
15 g Speisestärke
25 g Butter
25 ml Milch
25 g Zimthong
1 TL Lebkuchengewür
(Koriander, Piment, Zimt,
Orangenabrieb, schwarzer Pfeffer)

Eier, Eigelbe, Zucker, Zitronenabrieb und eine Prise Salz in einer Küchenmaschine mehrere Minuten dickschaumig aufschlagen.

Danach Mehl, Stärke durch ein Sieb unter die Ei-Zuckermischung heben. Butter, Milch, Honig und Lebkuchengewürz zusammen erhitzen und ebenfalls unter den Teig heben. Den Biskuitteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dünn aufstreichen und im Backofen auf zweiter Schiene bei 180 °C, 6 - 8 Min. backen. Den Biskuit in ca. 5 cm Durchmesser kreisrund ausstechen und in die vorbereiteten Ringe legen.

Für die Schokoladenmousse

125 g Schokolade Ashanti Grand Cru
67 % von Valrhona
2 Eigelbe
15 g Zucker
2 cl Wasser
300 g halb steif geschlagene Sahne

Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Eigelb mit Zucker und Wasser über einem Wasserbad bis 82°C - 85°C dickschaumig aufschlagen. (Dies testen Sie am besten mit einem Bratenthermometer). Anschließend die Schokolade hineinlaufen lassen. Gründlich verrühren und auf Zimmertemperatur herunterkühlen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und die Mousse mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Ringe füllen. Anschließend für mind. 35 - 40 Min. kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die Ringe, sowie die Folie entfernen und mit Kakaopulver bestäuben.

TÖRTCHEN VON DER VALRHONA SCHOKOLADE MIT KUMQUATS, VANILLE- SALZ-EIS UND SIZILIANISCHEM OLIVENÖL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für die Kumquats

50 g Zucker
100 g Honig
200 ml Weißwein
½ kl. Stange Süßholz
250 g Zwergorangen (Kumquats)
etwas angerührte Speisestärke

Den Zucker zusammen mit dem Honig in einem Topf hell karamellisieren. Mit Weißwein ablöschen und den Süßholz hineinreiben. In der Zwischenzeit das Wasser zum Kochen bringen und die Zwergorangen 1-2 Min. darin blanchieren. Danach leicht auskühlen lassen, vierteln und zum Zucker- Honig Sud geben. Zum Schluss ggf. mit Stärke abbinden.

Für das Vanille-Salz-Eis

Mark von 1 Tahiti-Vanille Stange
250 ml Milch
250 ml Sahne
50 g Zucker
50 g milder Honig
2 Eier
2 Eigelbe

Das Vanillemark zusammen mit Milch und Sahne in einem Topf aufkochen. Die Eier, Eigelbe, Honig und Zucker miteinander gründlich verrühren. Nun die heiße Vanille Sahne zuerst tröpfchenweise danach fließend in die Ei Zuckermischung laufen lassen und unter ständigem Rühren über einem Wasserbad bis ca. 82°C - 85°C stocken lassen. Danach herunterkühlen und in einer Eismaschine gefrieren.

Zum Anrichten

25 ml sizilianisches Olivenöl
feines Salz
20 g gehackte Pistazien
feine Minze

Das Törtchen auf die Teller platzieren und die Kumquats versetzt daneben. Pistazien streuen und das Eis mit Hilfe eines Esslöffels abknocken und mit Olivenöl, Salz verfeinern. Zum Schluss mit Minze vollenden.