

SCHOKOTÜRMCHEN, QUITTENGEELEE MIT KALAMANSISORBET & MANGO RAGOUT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für die Creme:

1 Ei
2-3 EL Zucker
2 EL Wasser
100 g Zartbitterschokolade
50 g Nougat
2 Blatt Gelatine
250 g Sahne
Abrieb von ¼ Bio-Orange

Ei und Zucker zusammen im heißen Wasserbad schaumig schlagen.

Schokolade und Nougat in einem Topf bei kleiner bis mittlerer Hitze langsam schmelzen.

In kaltem Wasser Gelatine einweichen, ausdrücken und in der warmen Schokolade-Nougat-Mischung unter Rühren auflösen.
Sahne steif schlagen. Zuerst die flüssige Schokolade-Nougat Mischung unter das schaumig geschlagene Ei unterheben, anschließend die steif geschlagene Sahne.
Etwas fein geriebener Sternanis und etwas Rum dazugeben und vorsichtig unterheben.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Für das Mango Ragout:

1 Mango in kleinen Würfeln
Saft von 2 Orangen
40 g Zucker
Etwas fein geriebener Sternanis
Etwas Vanillezucker

Orangensaft und Zucker aufkochen, bis eine sirupartige Konsistenz erreicht ist. Mit Sternanis und Vanillezucker abschmecken und die Mangowürfel unterheben und abkühlen lassen.

Außerdem:

8 Schokoladenblättchen aus Zartbitterschokolade
80 g Quittengelee
4 Kugeln Kalamansisorbet
Etwas Goldpuder, Minze

Anrichten:

Ein Schokoplättchen auf einen Teller legen, die Creme wie eine Bordüre auf das Schokoplättchen spritzen, in der Mitte einen Hohlraum freilassen & in diesen Hohlraum das Quittengelee füllen. Das 2. Schokoplättchen daraufsetzen & mit Goldpuder verzieren. Darauf eine Kugel Kalamansisorbet geben & um das Türmchen das Mangoragout verteilen, mit Minze verzieren.