

Rezept: Karuna-Schokolade | Pfirsich, Waldmeister

von *Thomas Kostner*

*Chefpâtissier im Hotel Castel**** & im Gourmetrestaurant Trenkerstube***



Bestandteile

- Schokoladencreme
- Schokoladenmousse
- Schokoladenstreusel
- Eingelegter Gewürzpfirsich
- Pfirsichgel
- Pfirsichmousse
- Waldmeistereis
- Garnitur (Gesponnenes Zuckerröllchen, Schokogarnitur, Goldblatt)

Zubereitung

Schokoladencreme

100g Sahne

100g Frischmilch

40g Eigelb

35g Zucker

100g Karuna, S.O. Tanzania 70%

- Die Sahne mit der Milch aufkochen
- Eigelb und Zucker mischen und mit der Sahne/Milch zur Rose abziehen
- Auf die Kuvertüre passieren und alles vorsichtig verrühren
- Für 12-24 Stunden kühlstellen

Schokolademousse

33g Eigelb

85g Vollei

15g Creme de Cacao

140g Karuna, S.O. India 70%

35g weiße Schokolade

330g Sahne

Sprühschokolade:

200g Karuna, S.O. Brazil 81%

100g Kakaobutter

- Die Eier aufschlagen
- Die Schokoladen zusammenschmelzen
- Die Creme de Cacao in die Eimasse rühren, die Schokolade dazugeben und die geschlagene Sahne unterheben
- Das Mousse in Silikonformen abfüllen und einfrieren
- Das Mousse ausformen und gefroren mit der Sprühschokolade absprühen

Schokoladen-Sponge

210g Vollei
135g Staubzucker
50g Mehl
25g Maizena
25g Kakaopulver
25g flüssige Butter

- Alle Zutaten im Thermomixer kurz mixen
- Die Masse passieren und in eine Espuma-Flasche füllen
- 2 Gaskartuschen einspritzen und 2-3 Stunden kaltstellen
- Einen Plastikbehälter 2 cm hoch mit der Masse füllen und in der Mikrowelle ca. 30-40 Sekunden backen

Pfirsichkompott

2 Stk. Pfirsiche
30g Zucker
30g Wasser
150g Champagner -
Vanille
Zimtstange
Kardamom
Safran

- Die Pfirsiche schälen und in Spalten schneiden
- Den Zucker karamellisieren und mit dem Wasser ablöschen
- Den Champagner aufgießen und die Gewürze dazugeben
- Auf ca. 85 °C erwärmen aber nicht mehr aufkochen lassen
- Die Pfirsichspalten dazugeben und je nach reife der Pfirsiche für ca. 5-10 Minuten auf der Temperatur halten

Pfirsich-Mark

5 Stk. Pfirsiche

- Die Pfirsiche putzen und im Gewürzsud weichdünsten.
- Anschließend abpassieren und zu einem Pfirsich-Mark mixen

Pfirsichcreme

150g Pfirsich-Mark

60g Champagner

20g Zitronensaft

50g Zucker

3-4 Stk. Safranfäden

2g Agar (Texturas)

1g Pektin NH

- Zucker mit Pektin und Agar mischen
- Alles erhitzen, das Zucker-Pektin einrühren und kurz aufkochen
- Die Masse kaltstellen
- Anschließend mixen, vakuumieren, passieren und in eine Spritzflasche füllen

Pfirsichmousse

150g Pfirsich-Mark

100g Joghurt

50g Staubzucker

12g Himbeergeist

3,5 Blätter Gelatine

250g Sahne

- Das Pfirsich-Mark mit dem Joghurt und dem Staubzucker glattrühren
- Den Himbeergeist mit der eingeweichten Gelatine etwas erwärmen und unter das Fruchtmark rühren
- Die geschlagene Sahne unterheben, in Silikonformen abfüllen und gefrieren

Glasur

170g Pfirsich-Mark

25g Zitronensaft

30g Champagner

Safranfäden

Kardamom

75g Zucker

3g Pektin NH

- Alle Zutaten miteinander aufkochen und abgedeckt ziehen lassen
- Abpassieren und lauwarm verwenden
- Das gefrorene Pfirsichmousse auf eine Nadel aufstecken und in der lauwarmen Glasur tunken

Waldmeistereis

750g Milch

Waldmeister

200g Zucker

200g Glukosesirup

30g Magermilchpulver

5g Neutro Eisbindemittel

500g Sahne

- Die Milch mit dem Waldmeister aufkochen
- Zucker, Glukose, Milchpulver und Neutro mischen und zusammen mit der Milch in den Thermomixer geben
- Gut mixen und anschließend passieren
- Die Sahne dazugeben und in Pacojet-Behälter oder einer Eismaschine gefrieren

Garnitur

Schokoladen-Karamell-Rolle:

150g Isomalt

100g Zucker

100g Glukose

100g Wasser

25g Butter

25g Karuna Schokolade 70%

- Die Zucker mit dem Wasser auf 155 °C kochen
- Sofort die Butter einrühren, bis eine homogene Masse entsteht
- Die flüssige Schokolade einrühren und leicht abkühlen lassen
- Mithilfe eines abgeschnittenen Schneebesens feine Zuckerfäden auf eine Plastikrolle aufrollen

Sonstiges:

Schokoladengarnitur

Goldblatt