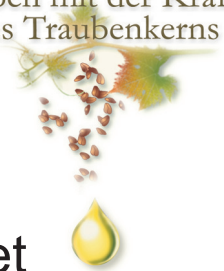


Harald Rüssel, Landhaus St.Urban, Naurath/Wald

Schokoladenauflauf mit Traubenkernöl-Sorbet

Für 4 Personen



Zutaten:

Schokoladenauflauf

200 Gramm Butter
160 Gramm Zucker
8 Eigelbe
400 Gramm Kuvertüre, 70%
8 Eiweiße
100 Gramm Vitis-Traubenkernmehl
100 Gramm Vitis-Traubenkernmehl

Traubenkernöl-Sorbet

100 Gramm Läuterzucker
40 Gramm Zucker
40 Milliliter Wasser
90 Milliliter Vitis-Traubenkernöl
175 Gramm Yoghurt
Saft einer halben Limette

Ganachewürfel

300 Gramm weiße Schokolade
150 Milliliter Sahne
50 Gramm Nougat de Montelimar
2 Blatt Gelatine
Muskatblüte
Fleur de Sel
Kardamon

Zubereitung:

1. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eigelbe und die flüssige Schokolade nach und nach einrühren und das Mehl unterheben. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben. In Formen füllen und je nach Größe der Form ca. 12 Minuten bei 210°C backen.
2. Für das Traubenkernöl-Sorbet den Läuterzucker mit Wasser, Zucker und Limettensaft aufkochen und abkühlen lassen. Öl bei 60°C einmischen und mit Yoghurt glattrühren. Sofort in der Eismaschine gefrieren.
3. Sahne mit Gewürzen aufkochen, Schokolade gehackt dazugeben und glattrühren. Nougat einmischen und eingeweichte Gelatine darin auflösen. 2 Stunden kaltstellen.

Copyright Vitis Vital 2010