

Pumpnickel-Schokoladen-Küchlein mit Rote-Bete-Creme

Für zwei Personen

Für das Küchlein:

60 g Pumpnickel	130 g Zartbitterschokolade	2 Eier
80 g Butter	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	65 g Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Lebkuchengewürz	1 Prise Salz	

Für die Rote-Bete-Creme:

1 rohe Knolle Rote Bete	1 Orange	1 Zitrone
1 Ei	250 g Mascarpone	6 Tropfen Bittermandelaroma
1 Blatt Gelatine	2 EL brauner Zucker	

Für den Erdnuss-Dill-Chip:

2 EL gesalzene Erdnusskerne	1 Zweig Dill	1 Prise Zimt
1 Prise getrocknete Chiliflocken	2 EL Zucker	

Für das Pumpnickel-Schokoladen-Küchlein:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Silikonmuffinformen mit kaltem Wasser auswaschen, sodass noch ein paar Tropfen in der Form bleiben. Zartbitterschokolade und Butter in einem Wasserbad schmelzen. Pumpnickel in kleine Stücke teilen und in den Zerkleinerer geben, bis nur noch Pumpnickelbrösel übrig sind.

Anschließend Eier mit Zucker, Salz und Lebkuchengewürz schaumig rühren. Vanilleschote aufschneiden, das Mark einer halben auskratzen, hinzufügen und kurz verrühren. Die Schokoladen-Butter-Masse und die Pumpnickelbrösel hinzugeben und vermischen. Die Masse gleichmäßig in die Silikonförmchen verteilen und möglichst genau 13 Minuten backen.

Danach vorsichtig aus den Förmchen lösen und auf einen Teller stürzen.

Für die Rote-Bete-Creme:

Gelatine in kaltem Wasser einlegen. Eine mittelgroße Pfanne erhitzen.

Rote Bete schälen und in kleine Würfel schneiden. Würfel in der Pfanne kurz anrösten, mit dem braunen Zucker karamellisieren und mit 80 ml Wasser ablöschen. Das Wasser weitestgehend einkochen lassen, Rote Bete darin garen und die leicht ausgedrückte Gelatine hinzugeben und verrühren. Ei trennen und das Eigelb mit Bittermandelaroma verquirlen.

Danach die Rote-Bete-Mischung in den Zerkleinerer geben und eine homogene Masse herstellen. Orangen- und Zitronenschale abreiben und die Masse mit dem Abrieb abschmecken. Zum Abkühlen kurz beiseitestellen. Danach mit der Eigelbmasse zusammen aufschlagen und vorsichtig die Mascarpone unterheben. 20 Minuten in das Tiefkühlfach stellen.

Für den Erdnuss-Dill-Chip:

Erdnusskerne grob hacken und Dill kleinschneiden. Eine flache Pfanne erhitzen, den Zucker sowie 1-2 EL Wasser in der Pfanne erhitzen und leicht karamellisieren. Sobald sich eine bräunliche Masse bildet, Erdnüsse, Zimt, Dill und Chiliflocken hinzugeben und darin schwenken.

Nudelholz unter das Backpapier legen, festhalten und pro Chip eine Linie vom Karamell nach-
einander über das Backpapier gießen und aushärten lassen.

Julian Reinders am 14. Dezember 2022