

Schokoladen-Soufflé, Rhabarber-Eis, -Kaviar, Pistazien

Für zwei Personen

Für das Schokolade-Soufflé:

100 g Schokolade, 70%	1 Orange, Abrieb	2 Eier
10 g Butter	80 g Frischkäse	80 ml Milch
10 g Mehl	40 g Zucker	1 Prise Tonkabohne
1 Prise Chili	1 Prise Salz	

Für das Rhabarber-Eis:

3 Stangen Rhabarber	1/3 Salatgurke	2 cm Ingwer
1 Zitrone, 2 EL Saft	225 ml Milch	175 g Sauerrahm
20 g Frischkäse	2 Zweige Minze	100 g Zucker
1 Prise Salz		

Für den Rhabarber-Kaviar:

½ Stange Rhabarber, 50 g	2 Zweige Rosmarin	1 cm Ingwer
1 TL Honig	1 g Agar-Agar	300 ml kaltes Pflanzenöl

Für die Pistazien:

4 EL Pistazienkerne

Für die Garnitur:

8 Himbeeren

6 Blaubeeren

Für das Schokolade-Soufflé: Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Wasser in einem Topf aufsetzen und eine Schüssel auf den Topf setzen.

Frischkäse, Milch und Butter in die Schüssel geben und gut rühren, bis die Masse schmilzt, dann Schokolade hineingeben, weiter rühren bis die Schokolade aufgelöst ist. Etwas Chili und Salz hinzugeben. Schüssel abnehmen und abkühlen lassen.

Eigelb und Eiweiß trennen. Eiweiß mit einem Schneebesen gut verrühren, Zucker langsam hinzugeben, bis die Masse glatt ist.

Eigelb in die Schüssel geben. Achtung: Die Schokoladenmasse soll noch warm bleiben, gut unterrühren. Eiweiß langsam in die Schüssel geben und unterheben, Tonkabohne einreiben und Orangenabrieb unterrühren.

Innenseite der Souffléformen zuerst mit Butter einpinseln, dann mit Zucker bestreuen. Schokoladenmischung hineingeben und im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen.

Für das Rhabarber-Eis: Rhabarber schälen, in 2 cm kleinen Würfel schneiden und im Topf mit ca.

100 ml Wasser aufkochen lassen, Zucker hinzugeben, bis der Rhabarber zerkoht ist. Rhabarber gut pürieren, wenn die Masse zu gering ist, kann 100 ml Milch hinzugegeben werden.

Gurke halb von der Schale schälen, Ingwer und Minze mit Milch in den Mixer geben und fein pürieren, Sauerrahm und Frischkäse, 2 EL Zitronensaft und Salz hinzugeben und unterrühren. Masse in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Für den Rhabarber-Kaviar: Rhabarber schälen und klein schneiden, mit Rosmarin, Ingwer, Honig und 200 ml Wasser in einem Topf ca. 15 Minuten kochen lassen. Masse durch ein Sieb fließen lassen. Saft in den Topf geben und mit Agar-Agar aufkochen lassen und abkühlen lassen. Saft in eine kleine Dosierflasche geben und Tropfen in das kalte Öl spritzen.

Für die Pistazien:

Pistazien im Ofen bei 180 Grad für ca. 10 Minuten backen und danach im Mörser klein hacken.

Für die Garnitur: Beeren als Garnitur verwenden.

Tung Nguyen am 16. April 2024