

# Honeymoon-Dessert

## Für 4 Personen

4 kleine Luftballons	300 g weiße Kuvertüre	1 Prise Curcuma
1 Blatt Gelatine	100 g Sahne	20 g Zucker
1 Eigelb	80 ml Grapefruitsaft	500 g Erdbeeren
2 EL Puderzucker	3 EL Honig	300 ml Süßwein
10 g Speisestärke		

Luftballons faustgroß aufblasen und verknoten. Ballons gründlich abspülen, trocknen lassen. Weiße Kuvertüre hacken. Damit später die Schokoladenkuppeln schön glänzen und als Kuppel aushärten, muss man Kuvertüre temperiert werden. Hierzu benötigt man ein digitales Thermometer. 250 g weiße Kuvertüre in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad auf 40 Grad erhitzen, danach restliche Kuvertüre untermischen und so alles wieder auf 26 Grad abkühlen lassen. Die Kuvertüre muss für ein optimales Ergebnis nun wieder auf 29 Grad Celsius erwärmt werden. Kurkuma untermischen und Kuvertüre vom Wasserbad nehmen. Die Luftballons in die flüssige Kuvertüre tauchen. Unten soll eine 6 cm große, runde Öffnung bleiben. Die Schokoladen-Luftballons zum Trocknen auf einer Wäscheleine aufhängen. Wenn diese ausgehärtet sind, die Luftballons zerstechen und die Luftballons aus der Schokoladenkuppel entnehmen. Für das Eis Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit 20 g Zucker aufkochen. Das Eigelb in einen Schlagkessel geben und die heiße Sahne unter Rühren zum Eigelb geben, dann die Masse über dem heißen Wasserbad unter Rühren erhitzen und zur Rose abziehen (d.h. auf ca. 75 Grad erhitzen). Die Gelatine ausdrücken und unter die heiße Sahne-Masse geben. Leicht erkalten lassen und dann den Grapefruitsaft untermengen. In einer Eismaschine die Masse zu Eis verarbeiten. Die Erdbeeren vorsichtig waschen, trocknen, den Stielansatz entfernen und 100 g Beeren fein schneiden. Mit dem Puderzucker vermischen und durch ein Sieb streichen. Die restlichen Erdbeeren in eine Schüssel geben und vorsichtig mit dem Püree marinieren. Für die Sauce den Honig in einem Topf schmelzen und den Süßwein angießen, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Stärke mit 1 EL kaltem Wasser anrühren, in die kochende Sauce rühren und die Sauce damit abbinden. Zum Anrichten eine Kugel Eis auf der Tellermitte eines Glastellers anrichten. Die Schokoladenkuppel darüberstülpen. Die marinierten Beeren kreisförmig um die Kuppel drapieren. Nach dem Servieren am Tisch die heiße Honigsauce über die Kuppel gießen. (Besonders schön ist es, wenn man kleine LED-Lämpchen unter eine Glasscheibe auf einen tiefen Teller legt und damit die Kuppel von unten beleuchtet.)

Otto Koch am 16. Mai 2014