

Schokoladen-Pudding mit karamellisiertem Pumpernickel

Für 4 Personen

Apfelkompott:

2 Äpfel, Boskop 50 g Zucker 100 ml Weißwein
1 Stange Zimt

Schokoladenpudding:

100 g Eigelb 75 g Zucker 20 g Stärke
250 ml Vollmilch 250 ml Sahne 125 g Couverture, 64%
100 g Eiweiß Salz

Pumpernickel:

2 Scheiben Pumpernickel 20 g Butter 20 g Puderzucker

Apfelkompott:

Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Den Zucker leicht karamellisieren, die Apfelwürfel zugeben, durchschwenken und mit dem Weißwein ablöschen. Fügen Sie die Zimtstange hinzu und lassen Sie dann die Äpfel in circa 15 Minuten zu einem groben Kompott kochen. Danach kann die Zimtstange entfernt und das Kompott in vier Gläser gefüllt werden.

Schokoladenpudding:

Eigelb und 50 Gramm Zucker schaumig schlagen. Sahne, Milch und eine Prise Salz vermischen. Die Stärke mit einem kleinen Teil der Sahne-Milchmischung anrühren, den Rest aufkochen und mit der angerührten Stärke binden. Mit der Zucker-Eigelb –Masse verrühren und auf dem Herd kurz aufstoßen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die fein gehackte Couverture unterrühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker eher schaumig als steif schlagen und unter den noch warmen Pudding ziehen.

Pumpernickel:

Den Pumpernickel in grobe Stücke zerbröseln und in aufschäumender Butter anbraten, mit Puderzucker stauben und karamellisieren. Füllen Sie den Pudding auf das Apfelkompott in die Gläser und streuen Sie dann den karamellisierten Pumpernickel auf den Schokoladenpudding.

Tipp:

Als zusätzliche Aromen kann man Vanille, Anis oder Zimt in der Sahne-Milchmischung aufkochen und ziehen lassen.

Kolja Kleeberg am 16. Oktober 2009