

Orangen-Schokoladen-Creme mit Erdbeeren und Basilikum

Für 20 Personen

Orangen-Schokoladen-Crème:

| | | |
|-------------------------|--------------------|-----------------------------|
| 24 Blatt Gelatine | 6 Vanilleschoten | 2 l Sahne, 30 % |
| 32 Eier | 400 g Zucker | 300 g Kuvertüre, Zartbitter |
| 12 Orangen, unbehandelt | 10 cl Orangenlikör | 3 kg Erdbeeren |
| Meersalz | | |

Basilikum-Sahne:

| | | |
|------------------|-------------|-------------------|
| 2 Bund Basilikum | 70 g Zucker | 0,7 l Sahne, 33 % |
| 3 Blatt Gelatine | Meersalz | Espuma-Flasche |
| Espuma-Kapseln | | |

Brownies:

| | | |
|---------------------------------|--------------------|-------------------------|
| 500 g Schokoladen-Nuss-Brownies | 12 cl Orangenlikör | 1,3 l Sahne, geschlagen |
| 4 Zitronen | Zucker, braun | |

Orangen-Schokoladen-Crème:

Die Gelatine einweichen. Die Kuvertüre fein hacken. Die Schale der Orangen abreiben. Die Vanilleschoten der Länge nach halbieren und das Mark heraus schaben. Die zwei Liter Sahne mit den Vanilleschoten aufkochen und die Eigelb mit Zucker (in einer Metallschüssel) über einem Wasserbad aufschlagen. Die kochende Sahne unter Rühren zum Ei geben, so dass es abbindet (zur Rose abziehen). Wenn keine Bindung entstanden ist, die Schüssel auf dem Wasserbad weiter rühren, bis die Masse 80 Grad erreicht hat. Die Vanilleschoten entfernen und Gelatine, Kuvertüre, Orangenabrieb, Salz, Orangenlikör und Vanillemark in die heiße Eiermasse rühren und kühl stellen (ab und zu umrühren). Die Erdbeeren waschen, in mundgerechte Stücke schneiden, wenn nötig marinieren. Die Orangen von der Schale befreien, klein schneiden und getrennt zur Seite stellen.

Basilikum-Sahne:

Die Gelatine einweichen. Basilikum waschen, trocken schleudern und die Blätter zupfen. Die Stiele und ein Drittel der Blätter fein schneiden und diese mit Zucker, Salz, 250 Milliliter Sahne langsam auf circa 60 Grad erhitzen. Danach passieren, die Gelatine darin lösen und die restliche kalte Sahne einrühren. Nun die Sahne mit dem restlichen Basilikum darin lösen und die restliche kalte Sahne einrühren. Nun die Sahne mit dem restlichen Basilikum mixen. Durch ein ganz feines Sieb passieren, in eine Espuma-Flasche abfüllen und kalt stellen.

Brownies:

Die Brownies in grobe Würfel schneiden und mit dem Orangenlikör marinieren. Zieht die Gelatine in der Schokosahne leicht an, die geschlagene Sahne und die Brownies unterheben. Jetzt die Schokoladencreme, Erdbeeren und Orangen abwechselnd in Gläser, Blumenvasen oder ähnlich Gefäße einschichten. Oben Platz für die Basilikum-Sahne lassen und acht Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren zwei Kapseln in die Espuma drehen. Den Espuma auf die Crème geben und ab zum Buffet damit.

Tipp:

Wer möchte, kann auch frittierte Glasnudeln oder ähnliches darüber geben, damit noch eine knusprige Zutat den Gaumen erfreut. Hierfür einfach eine handvoll Glasnudeln in sehr heißes Öl geben. Wenn sich die Nudeln ausgedehnt haben, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit etwas Puderzucker bestreuen und mit dem Dessert genießen.

Ralf Zacherl am 04. Juni 2010