

# Saturn von Bitterschoko, Ananas-Sorbet, Sternanis-Eis

Für 4 Personen

## Ausbackteig:

250 g Mehl	2 Eier	50 g Butter
250 ml Sekt	5 g Salz	50 g Puderzucker
50 g Kakao		

## Ganache:

90 g Sahne	90 g Milch	200 g Schokolade, zartbitter
150 g Nougat	200 g Kuvertüre	200 g Haselnussgrieß
Schokoladenhohlkugeln	Frittierfett	

## Hippengebäck:

2 Eier	60 g Zucker	60 g Butter, zerlassen
60 g Mehl	1 Vanilleschote	Salz
Zitrone		

## Sternaniseis:

0,25 ml Milch	0,25 ml Sahne	100 g Zucker
12 Sternanis	8 Eier	

## Ananas-Confit:

1 Ananas, reif	1 Vanilleschote	200 g Zucker
100 ml Weißwein	Ananas-Saft	

### Ausbackteig:

Mehl, Eigelb, Butter, Sekt, Salz und Kakaopulver miteinander vermengen und zehn Minuten quellen lassen. Dann das Eiweiß mit dem Puderzucker zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

### Ganache:

Die Sahne zusammen mit der Milch aufkochen, die Schokolade und das Nougat dazugeben. Wenn die Masse fast abgekühlt ist, in die Hohlkugeln füllen und kalt stellen. Die Hohlkugeln für das Ausbacken in geschmolzener Kuvertüre und anschließend in Haselnussgrieß wälzen. Durch den Ausbackteig ziehen und in der Fritteuse backen, bis es außen fest und innen flüssig ist. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

### Hippengebäck:

Die Schale der Zitrone abreiben. Eier, Zucker, Butter, Mehl, Salz, Vanillemark und Zitronenabrieb miteinander verrühren und für zehn Minuten kalt stellen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech dünn in gewünschter Saturnringform auftragen. Im vorgeheizten Backofen backen, bis die Hippen goldgelb sind. Die Ringe später über die Kugeln stülpen.

### Sternaniseis:

Milch und Sahne aufkochen und die Hälfte des Zuckers einrühren. Den Sternanis zufügen und 15 Minuten ziehen lassen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig aufschlagen, die heiße Milch-Sahne-Zucker-Mischung dazugießen und kräftig schlagen. Die Schüssel in einen Topf mit siedendem Wasser stellen und rühren, bis die Masse dicklich wird („zur Rose abziehen“). Durch ein feines Sieb passieren, abkühlen lassen und in der Eismaschine gefrieren. Zuvor die Anissterne herausnehmen, abspülen und für die Dekoration reservieren.

### Ananas-Confit:

Das Ananas-Fleisch in kleine Würfelchen schneiden. Den Zucker karamellisieren und mit Weißwein und Ananas-Saft ablöschen und auffüllen. Kochen lassen, bis der Zucker aufgelöst ist und mit der angerührten Stärke binden. Die Ananaswürfel hinzufügen, aufkochen und mit der Vanille

würzen.

Tipp:

Zur Rose abziehen: Tauchen Sie einen Rührlöffel in die Masse, ziehen Sie ihn wieder heraus und pusten dann leicht auf den Löffelrücken. Entstehen Wellen, die nicht wieder in sich zusammenfallen und entfernt an Rosenblätter erinnern, hat die Crème die gewünschte Konsistenz.

Nelson Müller am 03. September 2010