

# Eckball

## Für vier Personen

### Mousse au Chocolat:

2 Eier	0,5 Schote Vanille	240 g Kuvertüre, weiß
1,5 – 2 Blatt Gelatine	2 cl Orangenlikör	350 g Sahne

### Sablé:

130 g Butter	100 g Puderzucker	50 g Eigelb
240 g Mehl	12 g Kakao	

### Maltodextrin:

1 Schote Vanille	270 ml Öl	50 g Zucker
105 g Maltosec		

### Hippengebäck:

2 Eier	60 g Zucker	60 g Butter, zerlassen
60 g Mehl	0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt
Vanille, Salz		

### Eis:

400 ml Milch	600 ml Sahne	230 g Zucker
260 g Eigelb	200 g Kuvertüre, dunkel	

### Dekoration:

Honey Cress	Lemon Cress	Atsina Cress
-------------	-------------	--------------

Mousse au Chocolat: Ein Ei mit einem Eigelb und dem Mark der Vanilleschote steif schlagen und kalt stellen. Im Wasserbad die Kuvertüre zergehen lassen. Die Gelatine einweichen, in Orangenlikör auflösen und zu der Eimasse geben, dann das Ganze passieren. Jetzt die Eimasse zu der Kuvertüremilch geben und in kaltem Wasserbad kalt schlagen. Wenn die Masse abgekühlt ist, nach und nach die steif geschlagene Sahne unterheben. In eine Form oder den vorgesehenen Teller geben, abdecken und bis zum Anrichten kalt stellen. Den Backofen auf 165 Grad vorheizen. Sablé: Butter, Puderzucker, Eigelb, Mehl und Kakao gut miteinander vermischen und anschließend auf einem Blech ausrollen. Dieses im vorgeheizten Backofen circa acht bis zehn Minuten backen. Die Masse anschließend auskühlen lassen und bröseln.

Maltodextrin: Die Vanilleschote auskratzen und mit dem Öl und dem Zucker vermischen. Anschließend das Maltosec hinzu geben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Hippengebäck: Für die Hippenflagge Eier, Zucker, Butter, Mehl, Abrieb der Zitrone und Orange und jeweils etwas Vanille und Salz miteinander verrühren und für zehn Minuten kalt stellen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech dünn in gewünschter Form auftragen. Im vorgeheizten Backofen backen, bis die Hippen goldgelb sind.

Eis: Die Milch und die Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Den Zucker so lange mit der Milch und Sahne verrühren, bis er sich aufgelöst hat. Jetzt das Eigelb unterrühren und anschließend die gesamte Masse in die Eismaschine geben. Die Kuvertüre auflösen und kurz bevor die Eismasse fertig gefroren ist, die flüssige Kuvertüre in die Masse hineinlaufen lassen.

Dekoration: Das weiße Mousse in tiefe Teller füllen, darauf die Sablé-Brösel geben. Die verschiedenen Kresse-Sorten dicht auf das Schokoladenbeet „pflanzen“. Jetzt mithilfe eines Lineals eine Maltodextrin-„Eckmarkierung“ auf den Teller streuen. Die Hippenflagge einsetzen und eine Nocke Eis als Eckball dazugeben.

Nelson Müller am 01. Juni 2012