

Schokoladen-Cannelloni mit Zwetschgen und Tannenhonig-Eis

Für vier Portionen

Für die Schokoladen-Cannelloni:

80 g Bitterschokolade 1 Dokumentenhülle

Für die Schokoladenmousse:

125 g Bitterschokolade 2 Eigelbe 2 cl Wasser

15 g Zucker 300 g halb steife Sahne

Für die Hippen:

100 g Marzipanrohmasse 1 EL Mehl 50 ml Milch

1 Eiweiß, Größe S 20 g Zucker

Für das Tannenhonig-Eis:

100 ml Milch 150 g Tannenhonig 1 Blatt eingeweichte Gelatine

300 g griechischer Joghurt 150 ml Sahne

Für die Gewürz-Zwetschgen:

30 g Zucker 250 ml Rotwein 1 Zimtstange

2 Sternanis $\frac{1}{2}$ Vanilleschote 1 TL Kardamom Kapseln

500 g Zwetschgen 1 EL Speisestärke 4 Zweige Minze

12 Himbeeren

Die Schokolade in kleine Stücke schneiden und in einem Wasserbad schmelzen. Anschließend mit Hilfe eines Temperaturstaabs unter ständigem Rühren auf 26 bis 28 Grad herunter kühlen. Die Dokumentenhülle in acht mal sieben Zentimeter große Rechtecke schneiden, die temperierte Schokolade hauchdünn aufstreichen und zu einem Zylinder aufrollen; die Röllchen im Külschrank fest werden lassen. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Eigelb mit Zucker, Wasser über einem Wasserbad bis 82 bis 85 Grad dickschaumig aufschlagen. (Dies testen Sie am besten mit einem Bratenthermometer.) Anschließend die Schokolade hinein laufen lassen. Gründlich verrühren und auf Zimmertemperatur herunter kühlen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und die Mousse in einen Spritzbeutel füllen. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mixen bis ein glatter Teig entstanden ist. Diesen eventuell durch ein Sieb streichen, falls kleine Klümpchen im Teig sind. Anschließend den Teig auf einer Backmatte (Silikon) mit Hilfe einer Palette dünn tropfenförmig ausstreichen(oder mit einer entsprechenden Schablone) und im Backofen bei 180 Grad Umluft circa fünf bis sechs Minuten goldgelb backen. Die Hippen noch heiß von der Backmatte lösen. So fortfahren bis acht Hippenblätter entstanden sind. Die Milch zusammen mit Honig aufkochen und die Gelatine darin vollständig auflösen. Den Joghurt unter die Milch- Honig Basis rühren. Zum Schluss ebenfalls die Sahne gründlich verrühren und in der Eismaschine gefrieren. Den Zucker in einem Topf hell karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Die Gewürze zugeben und abgedeckt circa 15 Minuten leise köcheln lassen. Danach den Sud durch ein feines Sieb laufen lassen und erneut aufkochen. Die Zwetschgen zugeben und fünf bis sechs Minuten darin garen. Anschließend mit wenig angerührter Stärke binden. Zum Anrichten die Mousse mit Hilfe des Spritzbeutels in die Schokoladenröllchen füllen. Jeweils drei Tupfen der Mousse der Länge nach auf die Cannelloni spritzen und die Himbeeren darauf setzen. An die Ränder der Röllchen die Hippenblätter anlehnen. Das Eis mit Hilfe eines Löffels zu Nocken formen, auf den Teller geben und mit frischer Minze und Gewürz- Zwetschgen vollenden.

Johann Lafer am 26. Oktober 2013