

NOUGATSCHNITTE KNUSPRIGE NOUGATSCHNITTE MIT BANANENEIS, FEINGEBÄCK-HIPPEN UND TRUFFES VINAIGRE (Rezept für 4 Personen)



Richard Stöckli | Gourmet-Restaurant und Hotel Alpenblick | CH-3812 Wilderswil/Interlaken
Gault Millau: 17 Punkte | Michelin: 1 Stern

BANANENEIS

- 4 dl Mix aus flambierter Banane,
Karamellzucker und Orangenzeste
- 4 dl Rahm beigegeben
- 4 Volleier, warm schaumig schlagen
- 1 EL Glukose unterrühren
in Pacojet geben, 24 Stunden kühlen,
im Pacojet abdrehen

Nach dem Anrichten mit Apfel-Balsamessig
Baerg Marti beträufeln.

NOUGATSCHNITTE

- Boden
- 250 g Nougat
- 125 g Cornflakes

- Mousse
- 75 g Milch
- 75 g Rahm
- 60 g Eigelb
- 10 g Kristallzucker
- 150 g geschmolzene Milkschokolade
- 150 g geschmolzenes Nougat
- 325 g geschlagener Rahm
- 3 Blatt Gelatine

Für den Boden das Nougat schmelzen und über die Cornflakes giessen. Diese Masse in einen quadratischen Rahmen (mindestens 5 cm Höhe) geben und gründlich andrücken. Für die Mousse aus Milch, Rahm, Zucker und Eigelb eine Creme kochen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Die geschmolzene Milkschokolade und das Nougat unterziehen und etwas kalt rühren. Den geschlagenen Rahm unterheben und auf die Cornflakes-Masse giessen. Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Mit einem Portweingelee dünn überziehen und nochmals überkühlen. Den Rahmen abnehmen und Würfel von 3 x 3 cm ausschneiden.

NOUGATSCHNITTE KNUSPRIGE NOUGATSCHNITTE MIT BANANENEIS, FEINGEBÄCK-HIPPEN UND TRUFFES VINAIGRE (Rezept für 4 Personen)



BAERG MARTI



Richard Stöckli | Gourmet-Restaurant und Hotel Alpenblick | CH-3812 Wilderswil/Interlaken
Gault Millau: 17 Punkte | Michelin: 1 Stern

SCHOKOLADE-HIPPEN

150 g Zucker
40 g Kakaopulver
3 g Pektin
60 g Butter
50 g Glukosesirup
90 ml Wasser
20 g Mandelsplitter

Zucker, Kakaopulver und Pektin vermischen. Butter mit der Glukose schmelzen. Kakaomischung unterrühren. Wasser dazugeben. Unter Rühren zum Faden (106 Grad) kochen. Abkühlen lassen.

Teig zwischen zwei Backpapierblättern 1 mm dünn ausrollen. Kalt stellen. Oberes Backpapier abziehen. Teig mit Mandelsplittern bestreuen. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad backen. Etwas abkühlen lassen. Schokolade-Hippen in Stücke zerpfücken.

TRUFFES VINAIGRE

700 g Rahm
1500 g dunkle Schokolade
50 g Sorbex-Glukosemischung
350 g Essig

Rahm mit der Schokolade flüssig machen, bei ca. 32 Grad. Sorbex und Essig vermischen und darunterziehen, einige Zeit abwarten, dann die Masse zu Kugeln formen oder in Hohlkörper abfüllen.

Sollte bei einer schweren Ganache (Creme) beim Einrühren der Schokolade Fett ausscheiden, genügt ein Beimischen von Flüssigkeit (Spirituose oder aufgekochter Rahm), um die Ganache wieder zu binden.