

Genießen

Kevin Kugel

Donnerstag, 14.05.2020

Schokoladen-Burger

Für ca. 8 Stück

Zutaten:

Für die Schokoladen-Ganache

200g Dunkle Kuvertüre
(z.B. Dominikanische Republik 70%)
35g Kirschen, getrocknet
100g Sahne
1 Prise Meersalz
30ml Rum (z.B. Philippinischer Rum)
20g Butter, weich

Für das Himbeergelee:

2 Blatt Gelatine
150g Himbeeren
40ml Wasser

Für die Burger-Brötchen:

8 Eier (Größe M)
75g Mehl (Type 405)
30ml Wasser
75g Zucker
75g Weizenstärke
Sesam zum Betreuen der Burger-Brötchen

Für die Tränke:

150ml Wasser
150g Zucker
30ml Rum (z.B. Philippinischer Rum)

Für die Vanillesoße:

½ Vanilleschote
100ml Milch
3 Eigelbe (Größe M)
20g Zucker

Zur Dekoration:

2 Kiwi
1 Honigmelone
weiße Schokoladenplättchen (5x5cm)

Außerdem:

8 kreisförmige Silikonformen mit Ø 4cm und 6cm (alternativ 8 Dessertringe mit Ø 4cm und 6cm)

Zubereitung:

1. **Am Vortag** für die Schokoladen-Ganache dunkle Kuvertüre hacken und in eine Schüssel geben. Getrocknete Kirschen hacken. Sahne und gehackte Kirschen mit einer Prise Meersalz aufkochen und über die Kuvertüre geben. Masse verrühren bis eine glänzende Creme entsteht. Rum und weiche Butter unter die Creme rühren. Die fertige Schokoladen-Ganache in acht kreisförmige Silikonformen (Ø 6cm) füllen und über Nacht gefrieren.



2. Für das Himbeergelee Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Himbeeren und Wasser in einem Topf aufkochen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, in die kochende Masse geben und unter Rühren auflösen. Himbeergelee in acht kreisförmige Silikonformen (Ø 4cm) abfüllen und über Nacht gefrieren.
3. **Am nächsten Tag** für die Burger-Brötchen den Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Eier trennen. Eigelbe, Mehl und Wasser mit Hilfe eines Handrührgeräts oder der Küchenmaschine mindestens 10 Minuten verrühren. Eiweiß, Zucker und Weizenstärke zu Schnee schlagen und nach und nach unter die Eigelbmasse heben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Locketülle füllen, acht Burgerbrötchen auf das vorbereitete Backpapier dressieren und mit Sesam bestreuen. Die Burgerbrötchen im Backofen ca. 20 Minuten backen.
5. Für die Tränke Wasser mit Zucker zu Läuterzucker aufkochen, 90 ml Läuterzucker mit Rum vermischen.
Unser Tipp: Läuterzucker hält sich gut gekühlt ca. 6 Wochen.
6. Für die Vanillesoße Vanilleschote der Länge nach halbieren und Vanillemark herauskratzen. Milch zusammen mit dem ausgekratzten Vanillemark und der Schote in einem Topf aufkochen.
7. Währenddessen Eigelbe mit Zucker in der Wasserbadschüssel zu einer hellgelben, cremigen, jedoch keinesfalls zu schaumigen Masse aufschlagen. Dabei den Zucker in mehreren, kleinen Schritten zugeben, damit er sich besser auflösen kann. Die Vanilleschote aus der kochenden Milch nehmen und diese unter Rühren zur Eigelbcreme gießen. Die Milch-Eigelb-Gemisch auf dem heißen Wasserbad zur Rose abziehen, d.h. die Mischung so lange unter rühren erhitzen, bis die Eier binden. Die optimale Konsistenz hat die Creme, wenn man einen Holzlöffel durch die Vanillesoße zieht, den Holzlöffel herausnimmt, auf den Löffelrücken pustet. Beim Pusten sollte die Crème jetzt feine, sichtbare Wellen bilden, die an eine Rose erinnern und die nicht wieder verlaufen. Die Vanillesoße kühlstellen.
8. Zur Dekoration Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Honigmelone ebenfalls schälen und in Ringe schneiden. Die Burger-Brötchen halbieren und die aufgeschnittenen Seiten mit der Tränke beträufeln.
9. Zum Anrichten des Schokoladen-Burgers auf die Unterseite des Burger-Brötchens die Schokoladen-Ganache setzen, darauf die weißen Schokoplättchen, das Himbeergelee, ein Honigmelonenring, eine Kiwischeibe, darauf Vanillesoße geben. Zum Schluss den Deckel des Burgerbrötchens darauf setzen und den Schokoladen-Burger genießen.