

Genießen

Sophie Mussotter

Donnerstag, den 30.03.2023

Weißer Schokoladencreme mit Rhabarberragout, Macadamianüssen und Basilikumsorbet
Für 6 Personen

Zutaten

Für das Basilikumsorbet:

640 ml Wasser
100 g Glukose
150 g Zucker
20 g abgezapfte Basilikumblättchen
90 ml Limettensaft

Für die weiße Schokoladencreme:

300 g weiße Kuvertüre
1 Blatt Gelatine
350 g Schlagsahne
150 ml Milch
25 g Zucker
1 Prise Vanille
1 Prise Salz
2 g Agar-Agar
1 Eigelb (Größe M)

Für das Rhabarberragout:

200 g Rhabarber
100 g Läuterzucker*
70 g Himbeermark
1 Msp. Vanillemark



* 150 ml Wasser mit 150 g Zucker so lange aufkochen bis sich der Zucker gelöst hat

Für die Macadamianüsse:

50 g Macadamianüsse
1 EL Ahornsirup
1 Prise Salz

Außerdem:

Frischhaltefolie
Form (ca. 25x30 cm) für die Ganache
runder Ausstecher oder Glas (ø 6 cm)
Kunststoffdose mit Deckel (Inhalt mindestens 1 l)
mittelgroße Auflaufform für das Rhabarber-Ragout
kleine Auflaufform für die Nüsse

Für die Dekoration (optional):

Sauerklee-Blättchen
Reispapierchips

Zubereitung

1. Für das **Basilikumsorbet** Wasser, Glukose und Zucker in einen mittelgroßen Topf geben und aufkochen. In einen Rührbecher geben und 1 Stunde kaltstellen.
2. Limettensaft und Basilikum zugeben und mit einem Schneidstab fein pürieren. Sorbetmasse in eine Kunststoffdose mit Deckel füllen und mindestens 4 Stunden einfrieren.
3. Für die **weiße Schokoladencreme** die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
4. Sahne, Milch, Zucker, Vanille, Salz und Agar-Agar in einen mittelgroßen Topf geben und aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen und das Eigelb mit einem Silikonschaber zügig unterrühren.
5. Eingeweichte Gelatine sorgfältig ausdrücken und in der Sahne unter Rühren auflösen. Kuvertüre unterrühren, bis sich alles verbunden hat.
6. Ganache in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form (ca. 25x30 cm) gießen und abgedeckt mindestens 1 Stunde kaltstellen.
7. Für das **Rhabarberagout** den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Rhabarber putzen, waschen, trocknen und klein würfeln. Rhabarber in einer mittelgroßen Auflaufform mit Läuterzucker, Himbeermark und 1 Messerspitze Vanillemark mischen.
9. Im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 10 Minuten weich garen. Rhabarberagout kurz abkühlen lassen und in einem Sieb abtropfen lassen, Sud dabei auffangen.
10. Für die **Macadamianüsse** Nüsse mit Ahornsirup und 1 Prise Salz in einer ofenfesten Form mischen. Im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 10 Minuten leicht goldbraun karamellisieren, dabei gelegentlich mischen. Nüsse in der Form auf einem Gitter abkühlen lassen.
11. Zum Anrichten die weiße Schokoladencreme mit einem runden Ausstecher (∅ 6 cm) ausstechen und auf 6 gekühlte Teller setzen.
12. Vom Basilikumsorbet kleine Nocken oder Kugeln abstechen und mit Rhabarberagout, Macadamianüssen und Sauerklee auf den Schokoladencremetalern anrichten. Mit Reischips garnieren. Abgetropften Rhabarbersud drumherum verteilen.

Sophies Tipps:

- Alle Dessert-Komponenten kann man sehr gut am Vortag vorbereiten.
- Das Sorbet kurz vor dem Servieren schon mal aus dem Gefrierschrank nehmen, nochmal zu einer glatten Masse mixen und nochmals kurz in den Gefrierschrank stellen.
- Den abgetropften Rhabarbersud in einem kleinen Topf aufkochen und mit wenig in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden. Den Sud dann wieder abkühlen lassen.
- Für die Reispapierchips Reispapier in etwa 180 Grad heißem Fett frittieren.