

Schokoladenkrapfen mit Schattenmorellen, Pistaziensabayon und Sauerkirschorbet

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten:

Für das Sauerkirschorbet

100 g Wasser
75 g Flüssigglucose
75 g Zucker
400 g Sauerkirschorbet tiefgekühlt

Für den Canache als Krapfenfüllung

60 g Sahne
60 g Milch
100 g Couverture Valrhona 64%
100 g Nougat

Für den Ausbackteig

250 g Mehl
50 g Kakaopulver
5 g Salz
25 g Honig
250 ml Moscato d`Asti
50 g Beurre Noisette

Für den Pistaziensabayon

5 Eigelb
100 g Zucker
250 ml Riesling
1 Vanilleschote, ausgekratzt
eine Prise Salz
1 Ei
200 g Pistazienpaste
Sahne, halbsteif geschlagen

Für das Sauerkirschragout und zur Dekoration

500 g Sauerkirschen
40 g Zucker
50 ml Portwein
etwas Pfeilwurzmehl in Wasser angerührt

Pflanzenöl zum Ausbacken

2 Ei Kakaonibs (geröstete Kakaobohnen, erhältlich im Feinkosthandel)

Vorbereitung:

Für das Sauerkirschorbet das Sauerkirschorbet am Vortag auftauen lassen. Wasser aufkochen, Zucker und Glucose darin auflösen, abkühlen lassen und mit dem Püree mixen. In der Eismaschine frieren.

Für den Canache Sahne und Milch erhitzen, Couverture und Nougat ohne zu kochen darin auflösen, etwas abkühlen lassen, zu 20 g schweren Kugeln formen und einfrieren.

Für den Ausbackteig Mehl mit Kakaopulver und Salz verrühren, Honig, Moscato und zum Schluss die Beurre Noisette unterrühren. 1 Stunde quellen lassen, aber nicht kaltstellen.

Für den Pistaziensabayon Eigelb, Zucker, Riesling mit dem Vanillemark und Salz auf dem Wasserbad zu einem steifen Schaum aufschlagen, schnell auf Eiswürfeln kalt schlagen, die Pistazienpaste und die Sahne unterziehen.

Pro Portion ein paar schöne Kirschaare beiseitelegen, für das Sauerkirschragout die restlichen Sauerkirschen entsteinen und den Saft dabei auffangen. Zucker karamellisieren, mit Portwein und Kirschsafft ablöschen, leicht mit Stärke abbinden und die entsteineten Kirschen in dieser Glasage warmschwenken.

Zubereitung:

Das Pflanzenöl auf 170 °C erhitzen, die Canachekugeln gefroren mit einem Löffel nach und nach durch den Ausbackteig ziehen und in ca. 3 Minuten knusprig ausbacken. Aus dem Öl nehmen, gut abtropfen lassen und mit dem Kompott, dem Sabayon und dem Sorbet anrichten.

Mit den Sauerkirschpaaren und den Kakaonibs garnieren.

Empfehlung:

Die Krapfen dürfen nicht zu lange backen, da sonst der Kern aus Canache flüssig wird und ausläuft. Deshalb sollten Sie immer nur kleinere Mengen frittieren, damit die Temperatur nicht zu stark absinkt und das Ausbacken sonst zu lange dauert.

Viel Spaß wünscht

