

Passionsfrucht Weiße Schokolade Erdbeere

Rezept von Christopher Füxl vom
Restaurant Füxl in Bregenz,
Vorarlberg



Schokoladenbiskuit

Eiweiß steif schlagen, nach und nach Zucker hinzufügen. Das Eigelb unterheben. Milch, Kakao und Maizena vermengen und den Eischnee unterheben.

Die nicht mehr heiße flüssige Butter vorsichtig beimengen.

Bei 180°C und wenig Umluft 7-10 Minuten Backen.

Zutaten

70g Eiweiß
70g Zucker
65g Eigelb
15g Milch
15g Kakao Bensedor (dunkler Kakao)
15g Maizena
30g flüssige Butter

Passionsfruchtcreme

Zucker und Ei verquirlen und mit Passionsfruchtpüree unter ständigem Rühren auf 85°C erhitzen. Den Topf auf die Seite stellen und Butter mit der flüssigen Gelatine einrühren.

Mit frischer Tonkabohne abschmecken und abkühlen.

Zutaten

80g Passionsfruchtpüree (warm)
50g Zucker
100g ganzes Ei
65g Butter
1g Gelatine
Tonkabohne

Erdbeersorbet (Zubereitung für alle, die keine Eismaschine haben)

Mit dem Zucker und Wasser einen Läuterzucker kochen und auskühlen lassen. Frische Erdbeeren mixen und passieren. Passierte Erdbeeren, Läuterzucker, Zitronensaft und Grenadine-Sirup mixen. In ein flaches Gefäß ca. 3 Zentimeter Höhe auffüllen, über mehrere Stunden tiefkühlen und alle 30 Minuten gut umrühren, damit das Sorbet nicht friert. Mit Eismaschine geht es laut Gebrauchsanweisung.

Zutaten

500g frische Erdbeeren
100g Zucker
125g Wasser
1EL Grenadine- Sirup
Zitronensaft
500g frische Erdbeeren
100g Zucker

Weißer Schokoladencreme

Auf 45°C erwärmen, aufschlagen und dann abkühlen.

Zutaten

220g Sahne 36%
110g Weiße Schokolade

Anrichten

Den Biskuit in die gewünschte Form schneiden, evtl. Schablone anfertigen mit Karton oder Plastik. Die gekühlten Cremes in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und auf dem Kuchenteig Punkte dressieren. Mit gehobelter Schokolade, frischen Erdbeeren und Minze dekorieren.

Geflügel-Portweinsoße

Für die Portweinsoße, die Schalotten in Butter und Zucker hell anschwitzen. Mit Portwein aufgießen und auf die Hälfte einreduzieren lassen. Dann den Geflügelfond, Gewürze und Kräuter zugeben, nochmals einkochen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Die kalten Butterstücke einrühren und mit Rohnen, Weinbrand sowie Cassis abschmecken..

Zutaten

100 g fein geschnittenen Schalotten
10 g Butter
15 g Zucker
150 ml roten Portwein
150 ml Geflügelfond
1 TI Majoran
½ TI Worcestersauce
½ TI Dijonsenf
1 Msp Paprikapulver
gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer
25 g kalte Butter
5 g gekochte und gemixte Rohnen
(ersatzweise Rote-Rüben-Saft oder passierte Preiselbeeren)
1 cl Weinbrand
1 cl Cassis