



SCHOKOLADENKUCHEN MIT ZITRUSFRÜCHTEN UND VANILLESCHAUM

Didier Bitsch ist Küchenchef im Restaurant Oliv, welches mit 16 Gault-Millau Punkten ausgezeichnet ist. Er kocht mit mediterranen Einflüssen aus Frankreich, Italien oder Marokko. Der Elsässer hat schon in vielen Küchen gearbeitet und ist besonders auf seine Saucen sehr stolz. Für Kitchen Stars kocht er Schokoladenkuchen. Das Rezept ist für 4 Personen gedacht:

Das sind die Zutaten:

- 250 g Milch
- 250 g Rahm
- 625 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 100 g Eigelb
- Sahnespender mit einer Gaskartusche
- 8 Stück Kumquats
- 1.5 l Wasser
- 3 Sternanis
- 2 Eier
- 65 g Butter
- 100 g Couverture (schwarze Schokolade)
- 65 g Weissmehl
- 4 Cupcakeförmchen
- 1 Grapefruit
- 1 Orange
- 1 Mandarine
- Orangenschale
- Pfefferminze
- Puderzucker
- Kalamansi-Sorbet

So wirds gemacht:

Vanilleschaum: Milch und Rahm in einem Topf aufkochen. Eine halbierte Vanilleschote und die ausgekratzten Samen in die Mischung geben. Eigelb und 100 g Zucker in einem Behälter gut vermischen. Den kochenden Rahm und die Milch in den Behälter leeren und umrühren. Die Mischung wieder in den Topf zurückgiessen und köcheln lassen. Die Temperatur des Vanilleschaums darf 80 Grad nicht überschreiten, ansonsten scheidet die Sauce und es bilden sich Klumpen. Den Schaum durch ein Sieb abpassieren und in dem Behälter auf Eis stellen, dass der Schaum abkühlt. Wenn er kalt ist, den Schaum in den Sahnespender geben und eine Patrone Gas begeben. Gut durchschütteln und einen halben Tag kaltstellen.

Confierte Kumquats: Kumquats in kochendes Wasser geben um sie zu blanchieren. 30 Sekunden im Wasser lassen und dann in Eiswasser abkühlen lassen. 1.5 l Wasser, 400 g Zucker und Sternanis in einen Topf geben. Die Kumquats in den Sirup geben und aufkochen lassen. Danach wieder in Eiswasser abschrecken. Dieser Vorgang wird 6 Mal wiederholt.

Schokoladenkuchen: Schokolade und Butter in einem Behälter auf einem Wasserbad schmelzen. Währenddessen 2 Eier und 125 g Zucker mit einem Schwingbesen vermischen. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, das Ganze in die Eiermischung leeren. Mehl begeben und alles gut vermischen. Den Teig in einen Spritzsack füllen und in die Cupcakeförmchen giessen. Die Küchlein bei 160 Grad für 10 Minuten im Ofen backen.

Zitrusfrüchte: Grapefruit mit einem scharfen Messer schälen. Mit dem Messer kleine Tranchen ausschneiden. Den restlichen Saft auspressen. Den Prozess mit der Orange und Mandarine wiederholen.

Anrichten: Die Zitrusfrüchte abwechselnd auf der einen Hälfte des Tellers anrichten. Die confierten Kumquats halbieren und die Kerne entfernen. 2 Stück auf das Zitrusfrüchte-Bett legen. Mit 2-3 feinen Streifen Orangenschale und Pfefferminze garnieren. Puderzucker auf den Schokoladenkuchen pudern und neben die Früchte legen. Vanilleschaum und 1 Kugel Kalamansi-Sorbet neben den Kuchen geben.

Guten Appetit!