

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Dezember 2025 ▪**  
**Tagesmotto „Silvester-Party“ mit Cornelia Poletto**



**Sarah Henke**

**Bungeoppang mit Kirschkompott und Weiße-Schokolade-Espuma**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Kirschkompott:**

100 g Sauerkirschen  
 80 ml Kirschsaft  
 5 ml Yuzusaft  
 1 TL Zucker  
 ¼ TL Speisestärke

Die Sauerkirschen mit Kirschsaft aufkochen, mit Speisestärke abbinden und mit dem Yuzusaft und Zucker abschmecken.

**Für den Teig:**

1 Limette, Abrieb  
 1 Ei  
 20 g weiche Butter  
 60 ml Milch  
 25 ml Kokosmilch  
 Trennfett, zum Sprühen  
 12 g Kokosraspeln  
 50 g Mehl  
 ½ TL Speisestärke  
 ¼ TL Backpulver  
 1 Vanilleschote  
 20 g Zucker  
 1 Prise Salz

Ei trennen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und auskratzen. Butter mit dem Zucker und Vanillemark cremig rühren. Eigelb einrühren. Mehl, Kokosraspeln, Speisestärke, Backpulver und Salz mischen und abwechselnd Milch und Kokosmilch einarbeiten. Limettenabrieb hinzugeben. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Bungeoppang-Form vorheizen, mit Trennfett einsprühen und den Teig einfüllen und kurz anbacken lassen.

Einen Teelöffel vom hergestellten Kirschkompott einfüllen, wieder mit Teig bedecken und die Form schließen. Auf die Gasflamme mit niedrigster Stufe geben und nach ca. 2,5 Minuten die Form umdrehen. Nochmals 2-3 Minuten backen.

**Für die Espuma:**

125 ml Sahne  
 50 ml Kokosmilch  
 ½ Blatt Gelatine  
 100 g weiße Schokoladendrops

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Kokosmilch und Sahne in einem Topf aufkochen und die Gelatine darin auflösen. Schokolade einrühren, bis sie geschmolzen ist.

Durch ein Sieb in die Espuma-Flasche füllen, eine Kapsel hineingeben und in Eiswasser kalt stellen. Vor dem Benutzen kräftig schütteln.

*Espuma vorzugsweise mindestens 24 Stunden kaltstellen.*

**Für die Garnitur:**

5 grüne Shisoblätter

Blätter für die Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.