▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. Dezember 2018 ▪
Jahresfinale ▪ "Desserts" mit Johann Lafer



Jan Klose

Schwarzwälder Kirsch 2.0

Dunkler Biskuit mit Vanillecreme und zweierlei Kirschen in der Schokoladenkugel

Zutaten für zwei Personen

Für die Schokohalbkugel:
200 g weiße Kuvertüre-Chips

Kuvertüre zunächst langsam temperiert schmelzen. Danach einen kleinen Luftballon aufpusten und halb in die Schokolade eintauchen. Abkühlen lassen und den Vorgang wiederholen, damit die Schokoladenschicht etwas dicker wird. Den Luftballon platzen lassen, sobald die Schokolade ausgekühlt ist und die Schokohalbkugeln vorsichtig vom restlichen Luftballon lösen.

Für die Kirschwasser-Vanille-Creme:
70 ml Kirschwasser
1 Limette
150 g Mascarpone
150 ml Schlagsahne
130 g Puderzucker
1 Vanilleschote

Schlagsahne steif schlagen und den Puderzucker in die Sahne sieben. Schließlich vorsichtig die Mascarpone unterheben und das Mark einer Vanilleschote hinzufügen. Die Creme zum Schluss mit Kirschwasser und mit abgeriebener Limettenschale veredeln.

Für das Kirschsorbet:
400 g TK-Kirschen
1 Limette
200 g Puderzucker

Die gefrorenen Kirschen werden mit dem Puderzucker und dem Saft einer Limette in einem Standmixer gemixt und schließlich erneut in einer Metallschüssel eingefroren. Anschließend werden daraus kleine Eisnocken geformt und auf dem Kirschmousse angerichtet.

Für die Kirschmousse:
200 ml Kirschsaft
200 ml Sahne
2 Blatt Gelatine
70 g Puderzucker
Eiswürfel

Zunächst wird die Gelatine in Wasser eingeweicht. Anschließend wird der Kirschsaft aufgekocht und die Gelatine darin aufgelöst. Die entstehende Masse wird in eine Metallschale umgefüllt und in einem Bad mit Eiswürfeln zügig runtergekühlt. Währenddessen wird die Sahne steif geschlagen und der Puderzucker untergehoben. Letztendlich vermischt man die Sahne mit wenigen Löffeln des eingekochten Kirschsaftes und stellt die Masse kalt.

Für den Schokoladen-Biskuit:
5 Eier (Größe M)
160 g Zucker
100 g Mehl
20 g Stärke
50 g Kakaopulver
2 TL Backpulver

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Eier trennen und das Eiweiß aufschlagen. Dann wird der Zucker mit den Eigelben schaumig gerührt und das Mehl, die Speisestärke, das Kakaopulver und das Backpulver untergehoben. Zum Schluss wird der Eischnee unter die restlichen Zutaten gehoben und in einem großen Ring gebacken.

Für die Dekoration:
100 g weiße Kuvertüre-Chips
100 g Vollmilch-Kuvertüre-Chips
100 g Zartbitter-Kuvertüre-Chips
50 g Kaiserkirschen
4 Zweige Blätter Orangenminze

Schokoladenchips in einem Gefrierbeutel in einem Sous-vide-Garer schmelzen und daraus die Dekoration auf Backpapier spritzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.