

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Februar 2024** ▪  
ChampionsWeek ▪ **"Österreichische Mehlspeisen" mit Alexander Kumptner**



**Maren Janich**

**Sacher-Palatschinke-Torte mit Schokoladen-Orangen-Sauce, Marillenröster und Mandelsorbet**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Röster:**

400 g halbierte TK-Marillen  
1 Zitrone, davon Saft  
1 EL Orangenlikör  
50 ml Ahornsirup  
1 Vanilleschote

Die Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen.

Marillen in einem Topf mit Ahornsirup, Orangenlikör, Vanilleschote, Vanillemark und einem Schuss Wasser kochen, bis die Marillen weich sind. Etwas Zitronensaft zu den Marillen geben. Die Hälfte des Marillenrösters zur Tortenfüllung weiterverarbeiten.

**Für die Füllung:**

Hälfte des Marillenrösters, s.o.  
10 g Agar Agar

Marillenröster fein pürieren. Agar Agar im Püree auflösen und 1 Minuten kochen lassen. Anschließend die Masse im Kühlschrank festwerden lassen.

**Für die Sacher-Palatschinke-Torte:**

4 Eier  
250 ml Hafermilch  
120 g Mehl  
1 EL Zucker  
20 g Backkakao  
Neutrales Öl, zum Braten

Eier, Hafermilch, Mehl, Zucker und Kakao zu einem glatten Teig verrühren. In einer Pfanne mit etwas Öl dünne Palatschinke ausbacken.

**Für die Fertigstellung:**

Zum Anrichten die Palatschinken ausstechen und in Schichten stapeln, dabei mit der hergestellten Marillenmarmelade füllen.

**Für die Sauce:**

100 g Schokolade, 70%  
1 Orange, Abrieb  
50 ml Schlagsahne  
50 ml Hafermilch  
1 EL Orangenlikör

Schokolade in grobe Stücke brechen. Sahne und Hafermilch in einem Topf erwärmen, aber nicht zu heiß werden lassen. Schokolade in dieser Mischung schmelzen. Orangenabrieb und etwas Orangenlikör hinzufügen.

**Für das Mandelsorbet:**

500 ml Mandelmilch  
50 g braunes Mandelmus  
1 EL Mandelblättchen  
1 EL Amaretto  
250 g Glukosesirup  
25 g Zucker  
½ TL Guarkernmehl  
¼ TL Johannisbrotkernmehl  
Salz, aus der Mühle

Mandelmilch mit dem Glukosesirup, Zucker und Amaretto kurz aufkochen lassen und das Mandelmus, Guarkernmehl und Johannisbrotkernmehl unterrühren. Die flüssige Masse in eine Eismaschine füllen und gefrieren lassen.

Mandelblättchen in einer Pfanne anrösten und leicht salzen. Das Sorbet als Nocke auf den Mandelblättchen anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.