

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. November 2024** ▪  
Tagesmotto „Frisch statt fertig“ mit Nelson Müller



**Tung Nguyen**

**Schokoladen-Macarons mit Himbeer-Sorbet,  
Schokoladen-Blättchen und Apfelkugeln im Sud**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Schokoladen-Macarons:**

2 Eier, Gr. M  
85 g gemahlene Mandeln, ohne Schale  
1 gelbe Farbstoffpaste  
85 g Puderzucker  
65 g feiner Zucker  
1 Prise Salz

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eiweiß von den Eiern trennen, in einer trockenen Schüssel mit einer Rührmaschine bei schneller Geschwindigkeit rühren. Feinen Zucker und Salz langsam mit hinzugeben. 10 Minuten aufschlagen lassen.

Puderzucker und gemahlene Mandeln in einen Multizerkleinerer geben und kurz nochmal fein zerkleinern. Die Mischung durch ein Sieb geben.

Mischung aus Mandeln, Zucker und etwas gelber Farbe in die Eiweißmasse geben und mit einem Silikon-Spachtel langsam vermischen, bis eine gute Konsistenz erreicht ist.

Masse in den Spritzbeutel geben, Macarons auf eine Backmatte spritzen, jeweils 2 cm breit pro Stück. Die Matte leicht und flach schlagen, dass Luftblasen in den Macarons auftauchen. Diese Blasen mit einer Nadel aufpieksen. Macarons trocknen lassen. Wenn es schnell gehen muss, mit einem Fön nachhelfen. Macarons im Ofen ca. 15 Minuten backen, dann herausholen und abkühlen lassen.

**Für die Füllung:**

100 g Schokolade, 70 % Kakao  
1 Ei  
100 g Butter  
20 g feiner Zucker

Schokolade in einer Schüssel im Ofen bei 80 Grad schmelzen lassen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb und Zucker mit einem Stabmixer gut aufschlagen, Butter als Würfel hinzugeben und weiter mixen. Flüssige Schokolade langsam hinzugeben und gut mischen. Die gewünschte Konsistenz ist etwas zäh. Wenn es zu flüssig ist, dann im Kühlschrank abkühlen lassen. In den Spritzbeutel geben und die Macarons damit füllen.

**Für das Himbeer-Sorbet:**

1 kg pürierte TK-Himbeeren  
50 g Honig, feste Konsistenz  
8 cl Himbeergeist  
6 g Agar Agar  
80 g Glucosepulver  
300 g Zucker

400 ml Wasser, Zucker, Agar-Agar, Glucose und Honig in einem Topf aufkochen, aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen, bis die Mischung nur noch warm ist. Himbeergeist und pürierte Himbeeren hinzugeben, gut unterrühren und die Masse in die Eismaschine geben.

**Für die Schokoladen-Blättchen:**

50 g Zartbitterschokolade, 70 % Kakao  
50 g Kakaobutter  
1 Blatt vom Baum

Kakaobutter mit Zartbitterschokolade in einer Schüssel im Ofen bei 80 Grad schmelzen lassen. Blatt ins Gefrierfach legen und warten, bis es richtig gefroren ist. Flüssige Schokolade über das Blatt gießen. Blatt in den Kühlschrank geben und warten bis die Schokolade hart wird. Dann das echte Blatt vorsichtig von der Schokolade trennen.

**Für die Apfelkugeln und Sud:** Apfel schälen und mit einem Kugelstecher Kugeln auslösen. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Apfelsaft ablöschen, Ingwer, alle Gewürze und die Apfelkugeln hinzugeben, bei mittlere Hitze kochen lassen bis die Kugeln die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Kugeln herausnehmen, Sud mit Agar Agar nochmal aufkochen und abkühlen lassen.

1 Apfel, Braeburn  
5 cm Ingwer  
500 ml Apfelsaft  
1 Zimtstange  
1 Sternanis  
1 Msp. Agar Agar  
30 g Zucker

**Für die Garnitur:** Blüten als Garnitur verwenden.  
Essbare Blüten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.