Die Küchenschlacht – Menü am 11. Dezember 2024 ▪ Zusatzgericht von Johann Lafer

Heiß-würzige Trinkschokolade mit kalter Portwein-Sahne

Zutaten für zwei Personen

Für die Trinkschokolade:
150 g Zartbitter-Schokolade
1 Chilischote
1 Orange, Saft & Abrieb
150 ml Sahne
500 ml Milch
250 ml roter Portwein
3 EL Rum
1 Vanilleschote
2 Zimtstangen
4 Kardamom-Kapseln
3 Sternanis
175 g Zucker

Die Sahne kalt stellen. Portwein mit 50 g Zucker auf ca. 75 ml sirupartig einkochen, danach vollständig abkühlen lassen.

Chili aufschlitzen. Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen. Orangenschale abreiben. Orange halbieren und eine Hälfte auspressen. Kardamomkapseln andrücken.

Milch mit Chili, Vanillemark, Orangensaft und -abrieb, Zucker, Zimt, Kardamom und Sternanis aufkochen und 15 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

Schokolade möglichst klein hacken. Nach und nach zur heißen Milch geben und darin schmelzen lassen. Gewürz-Milch durch ein feines Sieb gießen und Rum einrühren. Der Rum kann auch weggelassen werden.

Sahne aus dem Kühlschrank nehmen, steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle umfüllen. Heiße Trinkschokolade in Becher oder Tassen gießen und Sahne darauf verteilen. Portwein-Reduktion darüber gießen und sofort servieren.

PROFI TIPP

Einfach die ausgekratzte Vanilleschote in ein Glas mit Zucker legen und das Glas luftdicht verschließen. Nach einigen Tagen hat der Zucker das Vanillearoma angenommen und Sie haben „Homemade Vanillezucker“.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.