

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. November 2020** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Bread Pudding mit Whiskey-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für den Pudding:

100 ml Milch
 500 ml Sahne
 4 Eier (Eigelbe)
 2 Vanilleschoten
 80 g Zucker

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Vanilleschoten anschneiden. Sahne und Milch in einen Topf geben und die Vanilleschoten bei geringer Hitze darin ziehen lassen. Etwa 30 ml der Vanillesahne entnehmen und beiseitestellen.

Währenddessen Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Dann das Milch-Sahne-Gemisch vorsichtig unter die Ei-Masse ziehen.

Für die Füllung:

1 Rosinenbrioche, vom Vortag
 1 Zitrone
 Getrocknete Datteln, Aprikosen, Feigen
 200 ml Tennessee-Whiskey
 Zucker, zum Bestäuben

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Getrocknete Früchte in Whiskey und Zitronenabrieb einlegen.

Brioche von seiner Rinde befreien, das Innere in 2-3 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Würfel kurz in die beiseite gestellte Vanillesahne (siehe oben) eintauchen und dann mit den marinierten Trockenfrüchten in eine schmale Edelstahl-Terrinen-Form schichten. Die Terrinen-Form mit Zucker bestäuben, dann mit dem Pudding (von oben) auffüllen und ca. 40 Minuten ausbacken.



Die getrockneten Früchte sollten bereits am Vortag mit Zitronenabrieb und dem Whiskey mariniert und luftdicht gelagert worden sein.

Für das Eis:

350 ml Milch
 150 ml Sahne
 3 Eier (Eigelbe)
 1,5 EL Kastanienhonig
 100 g Milkschokolade
 50 ml Tennessee-Whiskey
 100 ml Whiskey-Likör
 75 g Zucker

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Sahne und Milch aufkochen.

Währenddessen Zucker und Eigelb schaumig miteinander aufschlagen. Dies mit der Sahnemilch vermengen und zur Rose abziehen. Danach Milkschokolade darin auflösen. Mit Honig, Whiskey und Whiskey-Likör abschmecken. Kalt rühren und dann in der Eismaschine gefrieren.



„Zur Rose abziehen“ bedeutet, dass dieses Sahne-Milch-Gemisch mit den Eigelben solange erhitzt wird, bis das Eigelb anfängt, zu binden und dann, wenn man mit einem Löffel reingeht und die Masse vom Löffel wegpustet, eine Rose entsteht. Die Rose zeigt, die Masse hat gebunden.

Den Bread Pudding portionsweise auf einem Teller anrichten, das Whiskey-Eis dazu geben und dekorieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.