

Schokoladenkuchen mit Tannengeschmack

Für acht Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zutaten:

20 gr Tannenblätter

Schokoladenkuchen:

500 gr Kuvertüre, zartbitter

100 gr Butter

45 ml Milch

45 ml Sahne

80 gr Mehl Typ 405

40 gr Zucker

3 Eier

1 Prise Meersalz

50 gr Butter

100 gr Mandelgrieß

Meersalz-Schokoladen-Sauce:

50 gr Zucker

60 ml Wasser

30 gr Kakaopulver

1 Prise Meersalz

Physalis mit Beifuß:

150 gr Physalis

50 gr Zucker

100 ml Wasser

10 gr Beifußsamen und -blüten

10 ml Zitronensaft

20 ml Génépi (Alpenbeifußlikör)

100 ml Himbeersauce

1 Glas Tannenspitzen-Gelée 130 g

8 Tannenzweige

Schokoladenkuchen mit Tannengeschmack

Für acht Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zubereitung:

Die Tannenblätter in der Milch aufkochen und mit dem Pürierstab zerkleinern. Alles sieben.

Für den Schokoladenkuchen die Kuvertüre mit der Tannenmilch, Sahne und Butter im Wasserbad flüssig rühren. Eier und Zucker kräftig schlagen. Gesiebttes Mehl dazu rühren. Geschmolzene Schokoladenmasse dazugeben und gut glatt rühren. In ausgebutterte und mit Mandelgrieß beschichteten Förmchen füllen. Im Backofen bei 250 Grad etwa 7 Minuten garen und dann abkühlen lassen.

Für die Meersalz-Schokoladensauce den Zucker hell karamellisieren. Mit Wasser ablöschen. Das Kakaopulver und das Meersalz dazugeben. Abkühlen lassen. Konsistenz prüfen. Eventuell mit etwas Wasser verdünnen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Physalis einen Sirup aus Wasser und Zucker kochen. Den zerkleinerten Beifuß darin 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Sieben und Zitronensaft und Génépi dazugeben. Über die Physalis im Einmachglas gießen und verschließen. Im Wasserbad zuerst 10 Minuten bei 70 Grad und dann 5 Minuten bei 80 Grad garen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Zum Anrichten auf den Tellern mit der Meersalz-Schokoladensauce einen Stern zeichnen. Die Physalis auf den Rand legen. Mit der Himbeersauce und dem Tannenspitzen-Gelée Streifen ziehen. Den Schokoladenkuchen darauf legen. Mit einem Tannenzweig dekorieren.