

Chefkoch-Rezept

Französische Schokoladensoufflé
mit Physaliskompott und Mohneis

SCALA
DAS TURM-RESTAURANT



von Chefkoch
Christian Hempfe
www.scalajena.de

Soufflé

Zutaten:

170 g Kuvertüre 90 g Mehl
225 g Zucker 6 Eier
170 g Butter

Zubereitung:

Schokolade und Butter über dem Wasserbad zusammen schmelzen Eier mit Zucker verrühren und in die geschmolzene Schokoladenmasse geben gesiebtes Mehl unter ständigem Rühren unterheben die Masse dann in gebutterte Souffléförmchen zu $\frac{3}{4}$ füllen und im vorgeheiztem Ofen bei 200°C 12min ausbacken.

Physaliskompott

Zutaten:

75 ml frisch gepresster Orangensaft
125 g frische pürierte Physalis
100 g Gelierzucker

Zubereitung:

alle Zutaten in einem Topf miteinander verrühren und zum kochen bringen die Konfitüre bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen (ca. 20 – 30 min).

Wissenswertes – Mohn:

Mohngewächse stammen ursprünglich aus Kleinasien. Heute wird er in Asien, Türkei und im Balkanraum sowie Polen und Russland kultiviert. Der Anbau ist genehmigungspflichtig, weil die Samen aufgrund Ihres Gehaltes an Morphin unter das Betäubungsmittelgesetz fallen. Die walnussgroßen Kapsel Früchte enthalten blau-graue Samen mit einem Ölgehalt von 50%. Die Samen entfalten erst nach der Röstung das begehrte Aroma. Wenn man beispielsweise Eis macht, sollte man den Mohn früh genug in den warmen Ansatz rühren, damit sich das Aroma besser entfalten kann. Die im Handel angebotenen Mohnsamen sind vakuumverpackt und bis zu einem Jahr haltbar und eignen sich bevorzugt zum Würzen von Desserts und Soßen.

Mohneis

Zutaten:

100 g Mohn 250 g Zucker
200 g Eigelb 2 cl Portwein
800 ml Milch 3 Vanilleschoten
290 ml Sahne

Zubereitung:

Den Mohn in einer Sauteuse leicht rösten und mit Portwein ablöschen, reduzieren bis der Mohn fast wieder trocken ist.

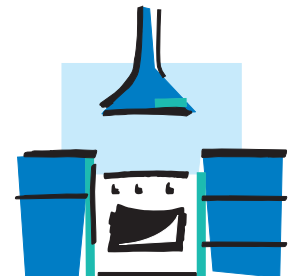
Milch, Sahne und die Vanilleschote aufkochen.

Die Eigelbe mit Zucker schaumig rühren, die heiße Milchmischung einrühren und das Ganze wieder in den Topf gießen, unter ständigem Rühren zur «Rose» abziehen.

Den Mohn nun zugeben und in einer Eismaschine frieren.

Zur «Rose» abziehen:

Auf die Sauce, die den Rücken des Rührlöffels überzieht, leicht pusten, wenn sich dabei die Oberansicht einer Rose zeigt, ist die richtige Konsistenz erreicht.



Peter Persch
... die Küche!

Donnershag 4 • 36205 Sontra
Telefon 056 53 9194 90
www.persch-die-kueche.de

Peter Persch ... die Küche! wünschen Ihnen einen guten Appetit!