

Chefkoch-Rezept

Schokoladenbrownie
mit Orangensoße und Popcorneis

SCALA
DAS TURM-RESTAURANT



von Chefkoch
Christian Hempf
www.scala-jena.de

Zutaten Schokoladenbrownie

400 g Kuvertüre – Zartbitter
330 g Butter
330 g Zucker
8 Eiweiß
80 g Mandelgrieß
80 g Mehl
8 Eigelb
100 g Walnüsse

Zubereitung Schokoladenbrownie

Die Kuvertüre zusammen mit dem Zucker und der Butter über dem Wasserbad schmelzen lassen. Unterdessen das Eiweiß in einer separaten Schüssel steif schlagen. Dann die Eigelbe in die flüssige Schokoladenmasse hineinrühren. Eiweiß, Mehl und Mandelgrieß ebenfalls in die Masse unterheben. Walnüsse auch mit hineingeben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech (30 x 25) geben. Dann bei 160°C 45 Minuten backen.

Zutaten Orangensoße

¼ l Orangensaft
100 g Zucker
1 TL Speisestärke
3 EL Grand Marnier

Zubereitung Orangensoße

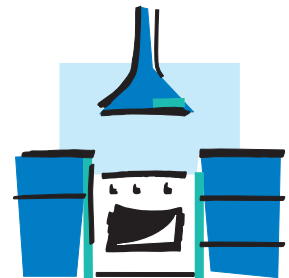
Orangensaft mit Zucker aufkochen. Stärke mit etwas Grand Marnier anrühren und in die Flüssigkeit rühren. Erkalten lassen und restliches Grand Marnier darunter mischen.

Zutaten Popcorneis

1 l Milch
125 g Butter
100 g Popcorn
1 TL Salz
¼ l Cornsiup
150 ml Glukose

Zubereitung Popcorneis

Die Milch und die Butter leicht erwärmen. Popcorn mit den restlichen Zutaten dazugeben und einmal aufkochen. Alles dann ca. 1 Stunde kalt stellen bis die Butter oben fest geworden ist. Butter entfernen und die Milch durch ein Sieb passieren. Alles in eine Eismaschine füllen und frieren lassen.



Peter Persch
... die Küche!

Donnershag 4 • 36205 Sontra
Telefon 056 53 919490
www.persch-die-kueche.de

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