

Gasthof Kellner „Kulinarische Gaumenfreuden von den Boten des Frühlings“

Schokolade & Milch

Zutaten für 4 Portionen:

Dehydrierter Milchschaum

100 ml Milch 3,5 %

20 g Glukose

Vanille

Dehydrierte Schokoladenmousse

25 g Vollmilchschokolade

15 g Zartbitterschokolade

50 g Eiweiß

10 g Zucker

10 g Eigelb

Eis von der karamellisierten weißen Schokolade

125 g weiße Schokolade

175 ml Milch

175 ml Sahne

10 g Zucker

4 Eigelb

Schokoladenmousse in Schokokugeln

4 Acrylkugeln

100 g Vollmilchkuvertüre

1 Ei

1 Eigelb

150 g geschlagene Sahne

Schokoladen Mirror Glace

2 Blatt Gelatine

65 ml Wasser

115 g Zucker

75 g Zartbitterkuvertüre

15 g Kakaopulver

35 ml Sahne



Manuel Kellner, der Küchenchef des Gasthofes Kellner in Gundelshausen, kocht mit voller Leidenschaft und das kann man auch schmecken. In seiner Küche entwickelt er eigene Kreationen, wie das vierteilige Dessert „Schokolade & Milch“.

Beginnen Sie mit dem dehydrierten Milchschaum: Erhitzen Sie Milch mit Glukose und Vanille auf 60 Grad und lassen es ca. 10 Minuten ziehen. Passieren Sie die Flüssigkeit und schäumen sie mit einem Stabmixer auf, bis ein Schaum entsteht. Der Schaum wird mit einem Löffel auf ein, mit Backpapier ausgelegtem, Blech gegeben und bei 80 Grad im Backofen über Nacht getrocknet.

Für die dehydrierte Schokoladenmousse schmelzen Sie die Schokolade über einem Wasserbad und schlagen Eiweiß mit Zucker steif. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, wird sie mit dem Eigelb zu einer glatten Masse verrührt und das steife Eiweiß untergehoben. Streichen Sie die Masse auf ein Backpapier und lassen diese über Nacht bei 80 Grad im Backofen trocknen.

Für das „Eis von der karamellisierten weißen Schokolade“ wird die Schokolade fein gehackt und auf einem, mit Backpapier ausgelegtem, Blech für ca. 10 Minuten bei 160 Grad in den Ofen gegeben. Lassen Sie Sahne, Milch und Zucker aufkochen und geben die Masse zusammen mit dem Eigelb über ein Wasserbad. Sobald Sie sie zur Rose abziehen können, wird die Schokolade untergerührt und alles in die Eismaschine zum Gefrieren gegeben.

Für die glacierte Schokoladenmousse lassen Sie die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Gleichzeitig schlagen Sie die Eier über einem Wasserbad schaumig und verrühren sie zusammen mit der Schokolade zu einer glatten Masse. Ist die Masse abgekühlt, wird die geschlagene Sahne untergehoben und alles wird in die Hälften der Acrylkugeln gegossen und über Nacht in das

Gefrierfach gelegt. Die gefrorenen Schokokugeln erhalten eine Schokoladen Mirror Glace. Weichen Sie dazu Gelatine in kaltem Wasser ein, erhitzen Sie Zucker mit Wasser auf 104 Grad und rühren die klein gehakte Kuvertüre und den Kakao solange ein, bis die Masse frei von Klumpen ist. Anschließend flüssige Sahne und Gelatine unterrühren und durch ein Sieb passieren. Zum Schluss werden die gefrorenen Schokokugeln eingetaucht, auf Backpapier gelegt und im Kühlschrank aufgetaut. Alle Komponenten anrichten und mit frischen Erdbeeren garnieren.