Rezept August von Sternekoch

Martin Scharff

Scharffs Schlossweinstube
Im Heidelberger Schloss

WINZERHOF STAHL

Wein Empfehlung

2016 Federstahl Drink Pink

Scheurebe und Pinot Meunier, schäumend als Perlwein. Trocken, milde Säure, Harmonischer Kontrast zu Valrhona und Beeren mit verhaltener Süße.

Valrhona Kalapaia 70% | Brombeere | Basilikum | Knollensellerie

Zutaten für vier Personen

Schoko – Brombeere Creme Steine

1. Teilrezept Creme Anglaise

250ml	Sahne
100ml	Milch
150g	Brombeer Püree
50g	Zucker
100g	Eigelb

2. Schoko – Brombeere Creme

200g	Creme Anglaise
200g	Valrhona Kalapaia
300g	Creme Fraîche

3. Überzug

100g	Kakaobutter
100g	Valrhona Kalapaia

Sellerie – Basilikum Creme

1. Aromatisierte Sahne

2EL	Roggenschrot
100g	Haselnüsse
500g	Sahne

2. Sellerie

1	Knolle Sellerie, geschält, gewürfelt
	aromatisierte Sahne

3. Sellerie Basilikum Creme

	gekochter Sellerie
	Kürbiskernöl
½	Bund Basilikum
	Limettensaft, Läuterzucker
	Maldon Salz
	Basilikumsorbet
175g	Zucker
250ml	Wasser
50g	Glucose
275g	Buttermilch
75g	Basilikum
	Limettensaft

Brombeergel

350g	Brombeerpüree
150ml	Wasser
80g	Zucker
5 – 6g	Agar Agar
	Limettensaft, Maldon Salz
	heller Essig, zb. Forum

Brombeerchip

230g	Brombeerpüree
30g	Puderzucker
40g	Isomalt
10g	Glucose
6g	Agar Agar

Schokokiesel

100g	Valrhona Kalapaia
50g	Agalita
10g	Roggenmehl
10g	Malto
4g	Malzpulver

Brombeeren

frische Brombeeren
etwas Brombeergel
Apfelsaft, Limettensaft

Sonstiges

geröstete Pinienkerne
gezupfter Buschbasilikum
Basilikumöl

Anrichten

Je drei Steine im Dreieck auf dem Teller platzieren, neben jeden Stein etwas Creme und Gel aufspritzen, auf jeden Stein auch etwas Gel. An jeden Punkt Creme und jeden Stein je eine halbierte Brombeeren legen. Einen TL Schokokiesel darüber streuen. Die Pinienkerne auf dem Gel platzieren. Eine Nocke Sorbet in die Mitte geben. In den Brombeerchip etwas Creme spritzen und mit Basilikum, Pinienkerne und Kiesel ausgarnieren, auf das Sorbet setzen. Einige Punkte Öl darüber träufeln.

Die ausführlichen Zubereitungsschritte finden Sie auf www.12monate-12sterne.de

© 12 monate 12 sterne