

Bunt und Fruchtig: Desserzept mit roter Farbpower

Himbeer-Cranberry-Crisp-Schnitte: beerig-schokoladig inszeniert



Veredelte Himbeer-Cranberry-Crisp-Schnitte – Foto: Erlenbacher Backwaren

Bunt und fruchtig, das geht immer. Küchenmeister Andreas Scholz hat ein paar kreative Tipps parat. Für die gekonnte Inszenierung der neuen Crisp & Crunch Schnitten von Erlenbacher.

Saftige Beeren, ein Stück Himbeer-Cranberry-Crisp-Schnitte mit Basilikumcreme und das Ganze auf einer roten Spirale aus Himbeerpüree – da steigt die Vorfreude auf den Frühling. Andreas Scholz, Küchenmeister vom Hotel Esperanto in Fulda, hat sich für die Inszenierung der Erlenbacher Schnitte noch eine besondere Spielerei ausgedacht. Die Himbeerpüree-Spirale trägt er mit Hilfe eines Plattenspielers auf. Nicht unbedingt das klassische Küchenwerkzeug, doch der Plattenspieler hat einen Vorteil, weiß Scholz: „Er dreht sich gleichmäßig im Kreis, so lässt sich die Spirale einfach auf die Platte zeichnen.“

Als Profikoch kennt Scholz auch noch eine schnellere Alternative. „Statt der Spirale einen Fruchtspiegel auf den Teller geben, darauf die halbierte Himbeer-Cranberry-Crisp-Schnitte von Erlenbacher setzen und mit Früchten sowie einem fertigen Schoko-Schmetterling garnieren“, empfiehlt der Küchenmeister. „So hat man in wenigen Minuten einen fertig dekorierten Teller.“

In nur wenigen Schritten knackig, fruchtige Akzente setzen

Zubereitung:

Schritt 1:

Für die Himbeersauce Himbeeren, Zucker und Saftbinder miteinander pürieren und passieren. Mit Hilfe eines Plattenspielers und einer Plastikflasche wird die Sauce schneckenförmig auf den Teller dressiert. Dann die aufgetaute und halbierte Himbeer-Cranberry-Crisp-Schnitte auf den Teller setzen.

Schritt 2:

Basilikum, Schmand, Zucker, Wasser, Grand Marnier und Saft einer Zitrone pürieren, passieren und in der Eismaschine zu einem Basilikumeis cremig frieren. Eine Nocke des Basilikumeises auf den Kuchen garnieren.

Schritt 3:

Für die Grand Marnier-Pralinen Sahne aufkochen, weiße Schokolade und Zartbitterschokolade unterziehen, mit Butter zu einer Ganache verkochen und mit Grand Marnier abschmecken. Die abgekühlte Masse in Zartbitter-Hohlkugeln füllen, verschließen und auf einen Holzspieß drücken. Die fest gewordenen Pralinen mit Zartbitterschokolade überziehen und mit Haselnusskrokant bestreuen.

Schritt 4:

Im letzten Schritt sind die Whisky-Pralinen an der Reihe. Hierfür Sahne aufkochen, weiße Schokolade und Zartbitterschokolade unterziehen, mit Butter zu einer Ganache verkochen und mit Whisky abschmecken. Die abgekühlte Masse in Zartbitter-Hohlkugeln füllen, verschließen und mit Schokolade überziehen. Zum Schluss den Teller mit Pralinen, Früchten und Knusperperlen dekorieren.

Tipp, wenn's mal schnell gehen soll: Halbierte Himbeer-Cranberry-Crisp-Schnitte auf einen Fruchtspiegel aus Himbeersauce setzen. Abschließend mit Süßkirsche, Brombeeren, Physalis und einem fertigen Schoko-Schmetterling garnieren.



Himbeer-Cranberry-Crisp-Schnitte Veredelungsschritte
Fotos: Erlenbacher Backwaren