

PRESSE-INFORMATION

Rezept: Schokoladen-Balsamico-Soufflé mit Gewürzapfel



Zutaten SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ (4 Personen):

- 1 EL brauner Zucker**
- 80 g Bitter-Schokolade**
- 2 Eier**
- 50 g Butter**
- 2 EL Maille Exquisite Senf-Kreation mit Honig und Aceto Balsamico di Modena**
- 2 EL Mehl**
- 2 EL Pflanzenöl für die Backform**
- Minze zum Verzieren**

Zubereitung:

1. Butter in einem Topf erwärmen, kleingeschnittene Schokolade zugeben und schmelzen lassen. Eier trennen, Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Eigelb mit Senf verrühren.
2. Geschmolzene Schokolade und Eigelb-Senfgemisch vorsichtig in die steifgeschlagene Eiweißmasse einrühren. 1 EL Mehl unter die Masse heben. 4 Backformen mit Öl ausstreichen und mit dem restlichen Mehl bestäuben.
3. Die Soufflémasse in die Förmchen füllen. Im vorgeheiztem Backofen für 10 Minuten bei 170°C backen.

Zutaten GEWÜRZAPFEL MIT APFELCHIP (4 Personen):

3 Äpfel

Zubereitung:

1. Einen Apfel waschen und von jeder Seite 10 dünne Apfelscheiben herunterschneiden (am besten eignet sich hierfür eine Aufschnittmaschine). Die Scheiben auf Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen bei 90°C (Ober- und Unterhitze) für ca. 1 ½ Stunde trocknen.

2. Zwei Äpfel schälen, von einem Apfel Scheiben herunterschneiden (für Gewürzsud 2), den anderen würfeln (für Gewürzsud 1). Darauf achten, dass kein Kerngehäuse verarbeitet wird.

Zutaten GEWÜRZSUD 1 (4 Personen):

½ TL Cumin

1 Kardamom Kapsel

½ TL Curry

1 EL brauner Zucker

100 ml Orangensaft

eine Messerspitze Curcuma

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einen Topf geben, Apfelwürfel zugeben und aufkochen. Die Äpfel für 1 Minute leicht köcheln, in ein Gefäß umfüllen und für 1 Stunde im Sud durchziehen lassen.

2. Vor dem Anrichten die Apfelwürfel abgießen und gut abtropfen lassen.

Zutaten GEWÜRZSUD 2 (4 Personen):

50 g Preiselbeeren

50 ml Wasser

½ Vanilleschote

½ Abrieb einer Limette

1 EL brauner Zucker

eine Messerspitze Zimt

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einen Topf geben, Apfelscheiben zugeben und kurz aufkochen. Die Masse in ein Gefäß umfüllen und für 1 Stunde im Sud durchziehen lassen.

2. Vor dem Anrichten die Apfelscheiben abgießen und gut abtropfen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten. Wartezeit: ca. 90 Minuten.

Fotovermerk: KOCHSCHULE.de

