
Die neue Schokolade! Süße Schokotrends im Qualitätscheck

Die Rezepte

Lammkarree mit Kakaobutter-Kruste auf grünen Bohnen.....	2
Karotten-Schokoladencreme mit Lorbeerstreusel-Topping.....	4

Lammkarree mit Kakaobutter-Kruste auf grünen Bohnen

Rezept von Björn Freitag

Dass sich Schokolade nicht nur als Dessert eignet, sondern auch für eine feine Note im Hauptgang sorgen kann, beweist der Vorkoster mit seinem saftigen Lammkarree mit Kakaobutter-Kruste.



Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Lammkarree
- 50 g Kakaobutter (z.B. aus Biomärkten oder Schokoladen-Fachgeschäften)
- 200 g Buschbohnen
- 200 g Stangenbohnen
- 3 Schalotten
- 200 ml Gemüsefond
- Senf
- Salz
- Pfeffer
- 150 g Butter (zimmerwarm)
- 2 Eier
- Muskatnuss
- 20 g Paniermehl
- 50 g Kakaonibs (z.B. aus Biomärkten oder Schokoladen-Fachgeschäften)
- 150 ml Portwein
- 200 ml Bratenfond

Zubereitung:

- Mit einem scharfen Messer die Silberhaut vom Lammfleisch entfernen.
- Den Ofen auf 180 Grad bei eingeschalteter Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Kakaobutter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und das Lamm darin anbraten. Die Kakaobutter richtig heiß werden lassen.
- Bohnen waschen, die Enden entfernen und in 1 cm dicke Stücke schneiden.
- Nach fünf Minuten das Lammfleisch einmal wenden. Auf der angebratenen Seite sollte sich nun eine braune Kruste gebildet haben.
- Nach weiteren fünf Minuten das Fleisch aus der Pfanne nehmen und einen Teil der Kakaobutter abgießen.
- Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, kräftig salzen und die Bohnen hineingeben.
- Schalotten schälen, fein würfeln und mit der restlichen Kakaobutter in der Pfanne anschwitzen.
- Die Schalotten mit Geflügelfond ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen.
- Das Lammkarree salzen, mit Pfeffer würzen und mit einer dünnen Senfschicht bestreichen.
- Wenn die Bohnen bissfest gekocht sind, in kaltem Wasser abschrecken.
- Für die Kakao-Kruste 125 Gramm der normalen Butter mit zwei Eigelben vermengen und mit einer Prise Salz und Muskatnuss würzen.
- Mit einem Schneebesen aufschlagen, bis sich eine homogene Masse gebildet hat.
- Paniermehl und Kakaonibs gleichmäßig unterheben.
- Das Lamm mit der Buttermasse ca. 3 cm dick bestreichen und in den vorgeheizten Backofen geben.
- Für die Soße Portwein und Bratenfond verrühren und stark einkochen lassen.
- Das Fleisch nach 6 bis 8 Minuten aus dem Backofen nehmen und kurz ruhen lassen. Die Kakao-Kruste sollte knusprig braun sein.
- 2 Esslöffel Butter an die Schalotten geben, die Bohnen dazugeben, noch mal erhitzen und mit Salz abschmecken.

Karotten-Schokoladencreme mit Lorbeerstreusel-Topping

Von Schokoladen-Sommelière Karin Steinhoff

Ein besonderes Dessert zu Ostern: Frische Karottencreme im Wechsel mit cremiger Schokolade und leicht salzigen Mürbeteig-Streuseln. Sieht nicht nur toll aus, sondern schmeckt auch so.



Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Salzbutter (zimmerwarm)
- 320 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL gemahlener Lorbeer
- 7 Eier
- 210 g Puderzucker
- 200 g Karotten
- 2 Blatt Gelatine
- 70 g Zucker
- 300 g Milchkuvertüre mit 40% Kakaoanteil
- 200 ml Milch
- 50 g Sahne
- ½ Bio-Orange
- Maldon-Salz (erhältlich in gut sortierten Supermärkten)

Zubereitung:

- Für den Teig weiche salzige Butter in Stücke schneiden.
- Mehl, Backpulver und gemahlene Lorbeer dazugeben und in einer Küchenmaschine mit dem Knethacken vermengen. Wer keine Küchenmaschine hat, kann alternativ ein Rührgerät verwenden.
- 4 Eier trennen und die Eigelbe zusammen mit dem Puderzucker zu dem Teig geben.
- Die Zutaten in der Küchenmaschine verkneten, bis eine homogene Masse entstanden ist. Der Teig soll so weich sein, dass er sich problemlos ausrollen lässt.
- Den Teig ca. 7 mm dick ausrollen und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Karotten schälen, in fingerdicke Stücke schneiden und in etwas Wasser weichkochen.
- 1 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Möhren abgießen und mit einem Pürierstab pürieren.
- Gelatine ausdrücken und in das heiße Karottenpüree geben.
- 40 g Zucker zugeben, die Masse verrühren und anschließend für eine halbe Stunde kaltstellen.
- Für die Schokoladencreme die Schokolade in Stücke brechen und über einem siedenden Wasserbad zum Schmelzen bringen. Achtung: Die Schokolade soll nicht mit dem Wasser in Berührung kommen!
- Die restliche (1 Blatt) Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Milch mit Sahne in einem Topf erhitzen.
- Den Abrieb einer halben Bio-Orange dazugeben und die Flüssigkeit einige Minuten ziehen lassen. Dann den Orangenabrieb wieder aussieben.
- 3 Eier trennen und Eigelbe, den restlichen Zucker und die Schokolade unter konstantem Rühren in die Sahne-Milchmischung geben, bis eine Creme entsteht.
- Gelatine ausdrücken, unter die Creme rühren und für zwanzig Minuten kaltstellen.
- Den gut gekühlten Teig nun bei 180 Grad 15 Minuten im Ofen backen, bis er leicht gebräunt ist. Anschließend kurz abkühlen lassen.
- Karotten- und Schokoladencreme in Spritzbeutel füllen und abwechselnd übereinander in ein Glas geben. Tipp: Wer keinen Spritzbeutel hat, kann alternativ einen Gefrierbeutel befüllen und eine der Spitzen mit einer Schere abschneiden.
- Den Mürbeteig zerbröseln, mit etwas Maldon-Salz bestreuen und über die Cremes geben. Bei Bedarf den Schichtvorgang wiederholen.

