



BRIKZ

IHR EXKLUSIVES *Ostermenü* VON ARNE ANKER, BRIKZ

Um Ihr Osterfest zu einem kulinarischen Highlight werden zu lassen, hat Arne Anker vom Berliner Gourmetrestaurant BRIKZ ein exquisites 3-Gänge Menü inklusive Weinempfehlung für Sie zusammengestellt.
(Rezepte für 4-6 Personen, jeweils als reduzierte oder raffinierte Variante.)



VORSPEISE
1/3

KAROTTE KEFIR GARNELE

Starten Sie Ihr Ostermenü mit einer erfrischenden Karottengrün-Chiboust, begleitet von einem zitrus-marinierten Garnelen-Tatar und samtigen Karottenpüree mit einem Hauch von Curry. Abgerundet wird das Ensemble durch eine delikate Karottengrün-Creme.

Karottengrün-Chiboust

50 g Karottengrünsaft
0,5 g Xanthan
1,6 Blatt Gelatine
40 g Eiweiß
6 g Zucker
46 g Sahne
Chardonnay-Essig
Salz
Zitronensaft und -schale

Das Grün von den Karotten trennen, mehrmals waschen und ca. 100 g des Karottengrüns entsaften. Das Ergebnis kann variieren, je nachdem, wie saftig oder trocken das Karottengrün ist – ideal wären etwa 50 g Saft. Gelatine im kalten Wasser einweichen.

Sahne sowie Eiweiß jeweils mit einem Teil des Zuckers aufschlagen und beides in separaten Schüsseln in den Kühlschrank geben. Den Karottengrünsaft in einem Topf auf ca. 45 °C erhitzen, die eingeweichte Gelatine ausdrücken und im Karottengrünsaft auflösen. Das Xanthan unter die Masse mischen und alles kräftig mit Salz, Chardonnay-Essig, Zitronensaft sowie Zitronenschale abschmecken.

Das aufgeschlagene Eiweiß und dann die Sahne unter den Saft heben, die Masse in eine Form füllen, z.B. in ein halbhohes Blech, und in den Kühlschrank stellen.

Garnelen-Tatar

4-8 Garnelen
Limettensaft und -schale
Minze
Koriander
Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 Schalotte

Besorgen Sie sich beim Fischhändler Ihres Vertrauens 4-8 Garnelen, die insgesamt pro Person ca. 30-40 g Tatar ergeben sollten.

Garnelen schälen und entdarmen, ca. 0,5 x 0,5 cm große Stücke aus der Garnele schneiden und mit etwas Olivenöl in eine Schüssel geben und umrühren. Minze und Koriander in feine Julienne und die Schalotte in feine Brunoise schneiden und zum Tatar geben.

Anschließend alles mit Limettenschale, Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Karottenpüree mit Curry

½ Bund Bundkarotten ohne Grün
1 kleine Zwiebel
200 ml Gemüsefond
100 ml Sahne
Etwas Oliven Currypulver
Salz
Chardonnay-Essig

Die übrigen Bundkarotten gut waschen, Zwiebeln schälen und beides in grobe Stücke schneiden. Etwas Olivenöl in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen. Sobald das Öl heiß ist, Zwiebel dazugeben und farblos anschwitzen, Karotten hinzufügen und ebenfalls kurz angaren. Bitte Vorsicht: Die Karotten sollen nicht rösten. Einen Teelöffel Curry dazugeben, einmal umrühren und den Gemüsefond auf die Karotten geben. Bei mittlerer Hitze kochen und die Flüssigkeit auf 1/3 reduzieren.

Nun die Sahne beimengen und so lange kochen, bis keine Flüssigkeit mehr im Topf ist. Die Karotten sollten jetzt weich sein, wenn nicht, etwas mehr Gemüsebrühe hinzugeben und weiterkochen, bis sie weich sind. Alles in einen Mixer geben und pürieren, mit Salz und Essig abschmecken, die Masse durch ein feines Sieb passieren und in den Kühlschrank stellen.

Karottengrün-Creme

15 g Karottengrün
6 g Eiweiß
10 ml Gemüsefond
Traubenkernöl
Salz
Zitrone
Chardonnay-Essig

Das gewaschene Karottengrün mit dem Eiweiß, dem Gemüsefond und etwas Salz im Mixer kräftig durchpürieren. Schluck für Schluck das Traubenkernöl hinzugeben, um eine feste Emulsion zu erhalten, die dann mit Salz, Zitronensaft und Chardonnay-Essig abgeschmeckt wird. Anschließend alles durch ein feines Sieb passieren.



KAROTTE KEFIR GARNELE



FÜR DIE REDUZIERTE VARIANTE

Kefir-Vinaigrette

Kefir Fertigen Kefir mit etwas Salz abschmecken.

FÜR DIE RAFFINIERTE VARIANTE

Milchkefir-Vinaigrette

10 g Milchkefirknollen
750 ml Milch
Milch in ein Gärgefäß füllen und Milchkefirknollen dazugeben. Umrühren, das Gärgefäß mit dem passenden Deckel verschließen und bei Zimmertemperatur stehen lassen, so dass der Kefir für 2-3 Tage fermentieren kann.

Wichtig: die Flüssigkeit mehrmals am Tag durchrühren. Nach 2-3 Tagen sollte der Kefir fertig sein. Die Knollen aus dem Kefir passieren und etwas Salz hinzufügen. Die Kefirknollen können für den nächsten Kefir verwendet werden. Bitte Vorsicht – beim Fermentieren entstehen Gase, die einen Überdruck im Gefäß erzeugen, was zu Explosionen führen kann

Korianderöl

1 Bund Koriander
20 g Spinat
300 ml Traubenkernöl
Salz
Den Koriander und den Spinat waschen, gut vom Wasser befreien. Nun beides mit dem Traubenkernöl in einen Mixer geben. Mit etwas Salz würzen und zu einer glatten Masse mixen, eine Schüssel geben und in der Mikrowelle erhitzen, damit sich die Feststoffe vom Öl trennen. Alles passieren und das Öl in ein Glas abfüllen.

Korianderchips

60 g Eiweiß
40 g Korianderöl
10 g Butter
40 g Mehl
2 g Salz
Alle Zutaten mischen und zu einer glatten Masse mixen, die dann auf Backpapier ausgestrichen wird. Bei 150 °C für 8-10 Minuten im Backofen backen, so dass ein knuspriger Chip entstehen. Diesen im warmen Zustand z.B. rund ausstechen, die Form kann natürlich frei gewählt werden.

ANRICHTEN

Reduzierte Variante

Garnelen-Tatar rund ausstechen und in der Mitte des Tellers anrichten, Chiboust ebenfalls rund ausstechen und die Masse von hinten an das Tatar „anlehnen“.

Mit Hilfe eines Löffels eine Nocke Karotten-Curry-Püree rechts neben das Tatar geben, drei Punkte Karottencreme auf und um das Tatar aufspritzen.

Noch etwas Kefir-Vinaigrette an das Gericht geben und mit Kräutern nach Wahl garnieren, z.B. Bronzefenchel und Seefenchel.

Raffinierte Variante

Garnelen-Tatar rund ausstechen und in der Mitte des Tellers anrichten, Chiboust ebenfalls rund ausstechen und die Masse von hinten an das Tatar „anlehnen“.

Mit Hilfe eines Löffels eine Nocke Karotten-Curry-Püree rechts neben das Tatar geben, drei Punkte Karottencreme auf und um das Tatar aufspritzen.

Den Korianderöl-Chip an die Chiboust setzen, etwas Kefir-Vinaigrette an das Gericht gießen und etwas von dem Korianderöl darauf geben. Die Vorspeise mit Kräutern nach Wahl garnieren, z.B. Bronzefenchel und Seefenchel.



VORSPEISE WINE PAIRING



WEINEMPFEHLUNG INTERNATIONAL

*Zu diesem Gericht empfehlen wir einen
„Cool Climate Chardonnay“
mit schöner Balance aus Frische und zarter Sekundär-
aromatik in burgundischer Stilistik.*

*Beispiele wären „Bourgogne Blancs“
mit dezentem Neuholzeinsatz oder Weine aus der AOC Rully.*

*Wer auf Überseeweine zurückgreifen möchte, findet in den
frischen Chardonnays aus Appellationen wie der AVA Santa Rita Hills
im Santa Barbara County passende Begleiter.*

GLASEMPFEHLUNGEN

JOSEPHINE No 2

für ein harmonisches Pairing, das den Wein sowohl in der Nase,
als auch am Gaumen konzentriert und fruchtbetont zeigt
und großartig mit der cremigen Textur des Gerichts funktioniert.

JOSEPHINE No 3

für ein pointiert, würziges Pairing, das die Intensität und Würze
des Weines stärker in Szene setzt und durch einen längeren Abgang
und ziselierte Säure die Komplexität des Pairings verstärkt.

2021 Chardonnay „Terra F“ Weingut Eppelmann, Rheinhessen

*Auf Kalkböden gewachsen,
bietet dieser Weißwein eine leichte Salzigkeit,
die einen schönen Gegenpart zur Cremigkeit
des Molkekefirs darstellt. Nach sechs Monaten
im Barrique bringt er eine leichte Buttrigkeit
und schöne Würze ins Glas,
welche das Curry perfekt unterstreicht.*

Nase

In der Nase zeigt sich der „Terra F“ voller Energie mit zwischen
Feuerstein und salzigem Popcorn changierenden Reduktionsnoten,
angenehm toastig-karamelligem Profil, sowie reifen gelb- und
grünfruchtigen Nuancen.

Während die JOSEPHINE No 2 in der Nase eher das toastig-holzige
Profil mit intensiv karamelligen Tönen und einem dichten Fruchtkern
betont, zeigt der Wein in der JOSEPHINE No 3 ein facettenreicheres
Profil: weniger fruchtbetont mit intensiverer Sekundäraromatik, dabei
deutlich zitruszestiger (und grünfruchtiger), offenbart er von Minute
zu Minute mehr (holzige-autolytische) Würze.

Gaumen

Am Gaumen gibt sich der Wein in der JOSEPHINE No 2 dynamisch,
ausgewogen, mit angenehmer Dichte, sowie schöner Balance zwischen
dezent laktisch-karamelligen Noten, harmonisch integrierter Säure
und reifen, vornehmlich gelbfruchtigen Aromen.

Die JOSEPHINE No 3 lässt den Wein am Gaumen komplexer erscheinen
und offenbart all seine Facetten. Hier gibt sich der „Terra F“ heterogener,
mit ziselierte Säure, betonter Sekundäraromatik (zwischen laktisch-
karamelligen Tönen und muskatig feiner Würze) und mit deutlich
längerem, würzigen Nachhall.

Fazit

Wer bei diesem Gang ein harmonisches Pairing bevorzugt und
dabei Wert auf Cremigkeit, Konzentration und ein homogenes
Geschmacksbild legt, dem empfehlen wir den „Terra F“ aus der
JOSEPHINE No 2 zu genießen. Steht ein kontrastierendes, aufregen-
des Pairing im Vordergrund, empfehlen wir, „Terra F“ aus der
JOSEPHINE No 3 zu probieren.

HAUPTGANG
1/3

LAMM ZUCCHINI KARTOFFEL

Zartes Lamm, knusprige Pommes-Soufflés und aromatische Zucchini-Variationen werden von einer reichhaltigen Lammjus gekrönt. Ein Fest für die Sinne, das Geschmack und Textur harmonisch zusammenbringt.



Lamm

Kaufen Sie das Lamm beim Metzger des Vertrauens. Von unserem Lamm bekamen wir die Pistole, also Keule und Rücken, die wir für unseren Hauptgang nutzen.

Sofern Sie darin geübt sind, befreien Sie die Fleischstücke von Sehnen und Knochen und teilen die Keule in ihre vier Bestandteile – Kaiserteil, Frikandea, Nuss und Hüfte. Andernfalls bitten Sie einfach Ihren Metzger. Bitte achten Sie darauf, auch die Knochen mitzunehmen. Diese brauchen sie für die Lammjus später.

Das Fleisch scharf anbraten und die Keule anschließend bei 160 °C für 6-10 Minuten – je nach Größe – in den Backofen geben. Das Fleisch sollte nach der Garzeit für 5 Minuten ruhen, bevor man es aufschneidet. Den Lammrücken ebenfalls für 3 Minuten in den Backofen geben. Das Fleisch nach dem Aufschneiden mit Salz und Pfeffer würzen.

Pommes-Soufflés

*2 große Kartoffeln
Kartoffelstärke
Eiweiß*

Friteuse

Kartoffeln gründlich abwaschen, mit Hilfe einer Mandoline in 1 mm dicke Scheiben schneiden und diese auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Auf einen Teil der Kartoffelscheiben Kartoffelstärke sieben, überflüssige Stärke anschließend abpinseln. Auf den anderen Teil mit Hilfe eines Pinsels eine dünne Schicht Eiweiß geben. Nun die beiden Hälften zusammenkleben und rund ausstechen.

Friteuse auf 175 °C erhitzen, Kartoffelscheiben hinein geben, die Scheiben ständig bewegen, damit sie so gut wie möglich aufgehen und soufflieren können.

Zucchini

*Wir wählen:
1 gelbe Zucchini
1 runde Zucchini*

*Olivenöl
Salz
Knoblauch
Thymian
Rosmarin*

Bei den Zucchini können gelbe, grüne und auch runde verwendet werden, je nach Gusto.

Die gelbe Zucchini in 0,5 x 0,5 cm große Würfel schneiden und kurz und scharf mit etwas Olivenöl, Salz, Knoblauch, Thymian und Rosmarin anbraten.

Aus der runden Zucchini Ecken herausschneiden, die Abschnitte bitte aufheben, sie werden später zu einem Püree verkocht – ganz nach dem Prinzip „low waste“! Die Ecken mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und Chardonnay-Essig marinieren.

Zucchini-Püree

Die Zucchini-Abschnitte farblos in einem Topf anbraten. Sollten nicht genügend Abschnitte vorhanden sein, können auch klein gewürfelte Zucchini verwendet werden. Zucchini in ihrem eigenen Saft anschmoren.

Sollte es zu trocken werden, etwas Gemüsebrühe zugeben. So reduzieren, dass die ganze Flüssigkeit verkocht ist. Dann alles durchmischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl abschmecken.



LAMM
ZUCCHINI
KARTOFFEL



FÜR DIE RAFFINIERTE VARIANTE

Jus

300 g Kalbsknochen
50 g Karotten
50 g Lauch
50 g Stangensellerie
50 g Zwiebel
1 Knoblauchknolle
3 Liter Wasser
1 EL Tomatenmark
Lammknochen
und -abschnitte

Für die Jus die Kalbsknochen auf einem Blech bei 240 °C für 20-30 Minuten in den Ofen geben, bis sie goldgelb geröstet sind. Währenddessen die Zwiebeln mit dem Knoblauch in einem Topf anbraten. Sobald sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben, ca. 1 Esslöffel Tomatenmark hinzugeben und weitere 2-5 Minuten rösten. Nun das Wasser hinzugeben.

Zu je gleichen Teilen Karotte, Lauch und Selleriestangen beifügen und alles für ca. 5-8 Stunden kochen. Zum Schluss die Jus passieren und ein wenig einkochen. Die Lamm-Abschnitte entweder grillen oder anbraten und zur Sauce hinzugeben, dadurch bekommt sie noch mehr Aroma. Die Sauce auf gewünschten Geschmack und Konsistenz reduzieren.

Noras Paprika-Kaffir-Kruste

50 g Butter
10 g Eigelb
10 g getrocknete
Noras Paprika
5 g getrocknete
Kaffirlimette
1 Handvoll Mie de pain
10 g Schalotten Brunoise
Knoblauch Brunoise

Die Butter ca. eine Stunde vor Beginn aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie weich werden kann.

Alle Zutaten mischen und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Kruste dünn ausstreichen und in den Kühlschrank stellen.

Die kalte Kruste in die gewünschte Form schneiden, die am besten auf das Fleisch passt.

Zum Abschmecken: Cayennepfeffer, Zitronensaft, Salz, Pfeffer

ANRICHTEN

Reduzierte Variante

Beide Stücke Lamm mittig auf den Teller platzieren, etwas gelbe Zucchini, marinierte Zucchini-Ecken und etwas Zucchini-Braten an das Gericht geben. Nun noch 3 bis 5 von den Pommes-Soufflés an das Gericht legen und alles mit Kräutern garnieren.

Raffinierte Variante

Den Lammrücken mit der Kruste überbacken und mittig auf dem Teller platzieren, etwas gelbe Zucchini, marinierte Zucchini-Ecken und etwas Zucchini-Braten an das Gericht geben. Das Ganze mit der Jus übergießen. Nun noch 3 bis 5 von den Pommes-Soufflés an das Gericht legen und alles mit Kräutern garnieren.

HAUPTGANG WINE PAIRING



WEINEMPFEHLUNG INTERNATIONAL

*Zu diesem Gericht empfehlen wir einen **Cabernet Franc** mit klassisch rotfruchtig-würzigem Profil aus kühleren Gebieten.*

Besonders spannende Weine dieser Stilistik findet man entlang der Loire in den Appellationen Chinon, Bourgueil, Saumur-Champigny und Anjou. Wer einen etwas opulenteren, fruchtigeren Cabernet Franc Stil (ggf. auch als Blend) bevorzugt, wird in Teilen der Toskana (wie Bolgheri und der Maremma), sowie in Südamerika (insbesondere in Mendoza (Argentinien) oder Colchagua und Maipo Valley (Chile)) fündig.

GLASEMPFEHLUNGEN

JOSEPHINE No 2

für ein harmonisches, fruchtbetontes Pairing, das die rotfruchtigen Noten des Weines betont und die Textur im Vergleich zu JOSEPHINE No 3 konzentrierter erscheinen lässt.

JOSEPHINE No 3

für ein würzig, vegetabiles Pairing, das dem Wein neben den rotfruchtigen Aromen, mehr pfeffrig-wachholdrige Würze verleiht und die vegetabilen Nuancen, sowie an Graphit erinnernde Noten betont.

2019 „1900“ Saumur-Champigny Cabernet Franc Domaine des Varinelles, Loire

Ein eleganter Rotwein mit mineralischen Noten, welche sowohl das Lamm unterstützen als auch die Paprika und Kaffirlimette in der Kruste. Seine samtigen Tannine schmiegen sich an die buttrigen Pommes Soufflés und ein strukturierter Körper bringt die Jus fantastisch zur Geltung.

Nase

Bereits in der Nase zeigt der „1900“ sein lebhaftes Temperament. Das intensiv rotfruchtige Bukett begeistert mit roten Johannisbeeren, saftigen Kirschen, sanften vegetabilen Noten und erdig-graphitigen Aromen.

Während die JOSEPHINE No 2 in der Nase eher die Rotfruchtigkeit betont, zeigt der Wein in der JOSEPHINE No 3 ein würzigeres Profil: immer noch fruchtbetont, aber mit deutlich präsenten vegetabilen Noten (wie Tomatenblättern und getrockneten Kräutern) und pfeffrig-wachholdriger Würze.

Gaumen

Am Gaumen gibt sich der Wein in der JOSEPHINE No 2 konzentriert mit angenehmer Dichte und ausgeprägter Frucht. Das würzig-erdige Profil schwingt im Hintergrund mit, überlässt aber der rotfruchtigen Aromenvielfalt die Bühne.

Die JOSEPHINE No 3 zeichnet ein komplexeres und facettenreicheres Bild des „1900“ mit deutlich längerem und würzig-erdigerem Nachhall. Mit intensiven Umami- (Tomatenblätter und einreduzierte Brühe lassen grüßen) und Graphitnoten transportiert die JOSEPHINE No 3 neben der Rotfruchtigkeit eine so eigenständige Würze, die diesen Wein zu einem grandiosen Begleiter herzhaft rotfleischiger Gerichte werden lässt.

Fazit

Wenn Sie bei diesem Gang ein harmonisches Pairing bevorzugen und die rotfruchtigen Aromen und Zugänglichkeit dieses Cabernet Francs betonen möchten, empfehlen wir Ihnen den „1900“ aus der JOSEPHINE No 2 zu genießen. Steht für Sie die Betonung der Würze und der Komplexität im Vordergrund, empfehlen wir diesen Wein aus der JOSEPHINE No 3 zu servieren.

DESSERT
1/3

SCHOKOLADE ERDBEERE MERINGUE

Eine cremige Erdbeermascarpone, kombiniert mit knusprigem Meringue und abgerundet durch samtiges weißes Schokoladeneis – dieses Dessert bietet ein ausgeglichenes Spiel aus Süße und Textur. Frische Erdbeeren setzen geschmackliche Akzente und vollenden das Geschmackserlebnis.



Erdbeermascarpone

250 g Mascarpone
3 Eier
3 Blatt Gelatine
40 g Zucker
100 g Erdbeerpüree

Eigelb vom Eiweiß trennen und in zwei separate, nicht zu kleine Schüsseln geben.
Nun die Hälfte des Zuckers sowie die Mascarpone zum Eigelb geben und die Masse schaumig schlagen. Gelatine im kalten Wasser einweichen.

Ein Drittel des Erdbeerpürees vorsichtig auf 45 °C erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker aufschlagen, Erdbeerpüree zur Mascarpone geben und das aufgeschlagene Eiweiß unterheben. Alles in eine ca. 2-3 cm hohe Form füllen und in den Kühlschrank stellen.

Meringue

30 g Eiweiß
10 g Puderzucker
50 g Zucker
25 g Wasser
2 g Zitronensäure

Das Eiweiß mit dem Puderzucker zusammen aufschlagen. Das Wasser mit dem Zucker in einen Topf geben und auf 118 °C kochen. Langsam den heißen Zucker zum aufgeschlagenen Eiweiß geben. Wichtig: immer weiter schlagen, bis der Zucker komplett eingearbeitet ist. Anschließend die Zitronensäure beimengen und die Masse auf einem Backpapier ausstreichen.

Das Ganze bei 90 °C zum Trocknen in den Ofen geben. Der Vorgang sollte ca. 1-2 Stunden dauern.

Weißes Schokoladeneis

422 g weiße
Schokolade
0,75 l Milch
100 g Sahne
125 g Zucker
250 g kalte Sahne

Milch, Zucker und 100 g Sahne in einen Topf füllen und alles einmal aufkochen, die Masse vom Herd nehmen und die weiße Schokolade hinzugeben.

Alles verrühren, so dass sich die Schokolade auflöst. Dann 250 g kalte Sahne hinzufügen. Zum Frieren in die Eismaschine füllen.

Alternativ kann das Eis auch in einem herkömmlichen Tiefkühler gefroren werden. In diesem Fall die Masse alle 15 Minuten umrühren, damit eine cremige Konsistenz entstehen kann.

Erdbeeren

Die Erdbeeren zum Anrichten in eine Form Ihrer Wahl schneiden. Sollten die Erdbeeren keinen intensiven Geschmack haben, können sie mit Minze und Puderzucker mariniert werden.



SCHOKOLADE ERDBEERE MERINGUE



FÜR DIE RAFFINIERTE VARIANTE

Schokogelee

450 g Sahne
25 g Wasser
25 g Glucose
55 g Sorbitol
2 g Salz
5 g Agar Agar
0,5 Blatt Gelatine
250 g weiße
Schokolade

Gelatine im kalten Wasser einweichen. Sahne, Wasser, Glucose, Sorbitol, Salz und Agar Agar in einen Topf füllen und einmal aufkochen. Nun die Gelatine hinzugeben und direkt danach die weiße Schokolade. Alles klumpenfrei einrühren und die Masse auf ein flaches Blech streichen.

Zitrusgel

60 ml Zitronensaft
40 ml Limonensaft
40 ml Kalamansisaft
200 g Läuterzucker
6 g Agar Agar
6 g Gellan

Zitronen-, Limonen- und Kalamansisaft mit Agar Agar zusammen in einen Topf geben und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und mit Hilfe eines Zauberstabs das Gellan beimischen. Die Masse auf einem Blech passieren und für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die abgekühlte, harte Masse in einem Mixer zu einem Gel mixen, anschließend noch einmal passieren und in einen Spritzbeutel abfüllen.

Schokosorbet

375 ml Wasser
170 g Zucker
170 g dunkle Schokolade (min. 70%)
70 g Kakao Pulver
Eine Prise Salz

Wasser zusammen mit dem Zucker in einen Topf geben und einmal aufkochen. Anschließend die dunkle Schokolade, das Kakaopulver und eine Prise Salz einrühren, sodass eine glatte Masse entsteht.

Das Sorbet nun, wie auch beim weißen Schokoladeneis, in der Eismaschine oder im Tiefkühler frieren.

Dunkle Schokocreme aufgeschlagen

150 g Schokolade 45%
100 g Sahne
200 g Sahne kalt

100 g Sahne aufkochen, anschließend die Schokolade dazugeben, diese gut auflösen und dann nach und nach 200 g kalte Sahne dazugießen. Zügig arbeiten, da eine gebundene Masse entstehen muss. Diese für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Kurz vor dem Anrichten die Schokocreme mit einem Schneebesen, einem Rührgerät oder einer Küchenmaschine aufschlagen.

ANRICHTEN

Reduzierte Variante

Erdbeer-Mascarpone-Mousse rund ausstechen und mittig auf dem Teller platzieren. Ein paar Erdbeeren daraufgeben und ein paar Meringuestücke in die Mousse stecken. Eine Kugel oder Nocke weißes Schokoladeneis obenaufgeben und alles mit Kräutern garnieren.

Raffinierte Variante

Mascarpone-Mousse mittig auf den Teller platzieren, ein Stück Schokogelee ausstechen und auf die Mousse geben. 3 – 5 Punkte Zitrusgel auf und um die Mousse herumspritzen. Mit einem kleinen Löffel etwas von der aufgeschlagenen Schokocreme neben die Mousse geben und ein wenig von der Meringue in das Gericht stecken. Nun entweder eine Nocke weißes Schokoladeneis und eine Nocke Schokoladensorbet auf den Teller geben oder jeweils einen kleinen Teil beider Eissorten vermischen und somit ein marmoriertes Eis auf den Teller geben. Das Dessert zum Abschluss noch mit ein paar Kräutern garnieren.

DESSERT WINE PAIRING

WEINEMPFEHLUNG INTERNATIONAL

*Zu diesem Gericht empfehlen wir einen gereiften, restsüßen
Riesling (Spätlese oder Auslese) aus Deutschland oder Österreich.*

*Besonders spannende Weine dieser Stilistik findet man in den
deutschen Anbaugebieten Mosel, Rheingau, Pfalz
oder Nahe oder in den österreichischen DACs Wachau,
Kremstal und Kamptal.*

*Eine spannende Alternative bieten auch Beerenauslesen
vom Neusiedlersee (z.B. auf Basis von Welschriesling
und Muskat-Ottonel).*

GLASEMPFEHLUNGEN

JOSEPHINE No 4

für ein harmonisches Pairing, das die Süße
und die Fruchtaromatik des Weines betont und mit seiner
ölgigen Textur die perfekte Brücke zum Dessert schlägt.

JOSEPHINE No 2

für ein komplexes und kontrastierendes Pairing, das dem Wein
mehr Frische verleiht und nussig, mandelige Aromen,
sowie kräutrige Töne und Honignoten betont.



**2013 Ihringer Winkelberg Riesling Auslese
„Herrgottswinkel“
VDP Große Lage, Weingut Stiegler, Baden**

*Ein rassischer Riesling mit enormer Frische,
die das weiße Schokoladeneis und die frischen
Erdbeeren unterstreicht. Das perfekte Zusammenspiel
der Fruchtsüßen, der nach reifem Apfel
und Aprikose schmeckenden natürlichen Restsüße
und der peppigen, typischen Säure des Rieslings
geben der dunklen Schokoladencreme
den richtigen Kick.*

Nase

In der Nase begeistert der Ihringer Winkelberg mit schöner Balance
aus grün- und steinfruchtigen Aromen (wie Äpfeln, reifen Aprikosen
und Mirabellen) und ersten Reifetönen.

Während die JOSEPHINE No 4 den Wein in der Nase äußerst präzise
zeigt und sich auf Petroltöne und eine ausgeprägte Fruchtaromatik
(reife Aprikosen und Mirabellen) fokussiert, zeigt der Wein in der
JOSEPHINE No 2 ein deutlich tertiärgeprägteres Profil mit erkennbar
nussigen Nuancen, Honiganklängen und kräutrigen Salbeinoten.

Gaumen

Am Gaumen gibt sich der Wein in der JOSEPHINE No 4 fokussiert,
linear und hochkonzentriert mit ölgiger Textur und betont den Spannungsbogen
zwischen opulenter Süße und frischer Säure. Dadurch harmonisiert
er nicht nur aromatisch sehr gut mit diesem Gang, sondern schafft
durch sein fast sirupartiges Mundgefühl auch strukturell die perfekte
Verbindung zum Dessert.

Wer bei diesem Wein eine etwas facettenreichere, tertiärer geprägte
Aromatik bevorzugt, wird mit der JOSEPHINE No 2 fündig.
Obwohl die JOSEPHINE No 2 den Wein aromatisch eher von der
mandelig-nussigen Seite und mit ausgeprägten Salbei-Honignoten zeigt,
gibt er sich frischer und leichtfüßiger als in der JOSEPHINE No 4.

Fazit

Wenn Sie bei diesem Gang ein harmonisches Pairing bevorzugen
und die Süße, sowie die Fruchtaromatik des Weines und seine ölige
Textur betonen möchten, empfehlen wir den Ihringer Winkelberg
aus der JOSEPHINE No 4 zu genießen. Suchen Sie nach einem eher
nussig-mandeligen Pairing, als Kontrast zu den fruchtig-schokoladigen
Aromen des Desserts, finden Sie mit der JOSEPHINE No 2
eine spannende Alternative.



BRIKZ

JOSEPHINENHÜTTE UND ARNE ANKER
WÜNSCHEN GUTES GELINGEN
UND FROHE OSTERN!

