

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. April 2020**
Signature Dish mit Johann Lafer



Mario Kotaska

Weiße Schokolade, Erdbeeren und russischer Kaffee

Zutaten für zwei Personen

Für die Hippe:

60 g Butter
120 g Kakaobohnenbruch
25 g Glukosesirup
40 g Zucker
5 g Mehl

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Butter mit Glukosesirup aufkochen. Mehl und Zucker trocken mischen und unter zügigem Rühren dazugeben und nochmals aufkochen. Kakaobohnenbruch hinzugeben und anschließend zwischen zwei Backmatten mit einem Nudelholz ausrollen.

Für die Schokocreme:

100 g Schmand
60 ml Sahne
100 g weiße Schokolade
10 ml Limettenvodka
1 Prise Salz

Weißer Schokolade hacken. Sahne mit Limettenvodka aufkochen und auf die gehackte Schokolade gießen. Anschließend zu einer homogenen Masse mixen und im Eiswasser abkühlen lassen. Mit Schmand und Salz in einer Küchenmaschine aufschlagen und in einen Dressierbeutel mit Lochtülle füllen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Für den Schokosand:

60 g Butter
1 Ei
75 g Mehl
30 g Puderzucker
15 g Kakaopulver
1 Prise Salz

Butter würfeln. Mehl sowie Puderzucker sieben. Ei trennen und ½ Eigelb auffangen. Butter, Mehl, Kakaopulver, Eigelb, 1 Prise Salz und Puderzucker locker zu einem bröseligen Teig verkneten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech bröseln. Ca. 13 Minuten backen.

Für die Erdbeeren:

125 g Erdbeeren
1 Limette
20 g Puderzucker
20 ml Zitronenvodka

Limette waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Erdbeeren waschen, trockentupfen, das Grün entfernen, Erdbeeren vierteln oder sechsteln und mit Limettensaft- und abrieb sowie Puderzucker und Zitronenvodka vermengen.

Für den Drink:

50 ml angeschlagene Sahne
8 cl Kaffeeликör
2 cl Limettenvodka

Kaffeeликör und Limettenvodka mischen und in ein Cocktailglas füllen. Angeschlagene Sahne über den Rücken des Barlöffels vorsichtig ins Glas gleiten lassen. Die Schichten sollten sich dabei nicht vermischen.

Für die Garnitur:

2 australische Fingerlimette
1 EL Vodka-Limetten-Kaviar
1 Tafel weiße Schokolade
Puderzucker, zum Bestäuben

Schokolade schmelzen und den Teller damit bepinseln. Fingerlimes waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Den Schokosand großzügig auf den mit Schokolade angepinselten Teller anrichten. Große Tupfen Schokocreme aufdressieren und mit Hippen garnieren. Erdbeeren und Kaviar dazwischen anrichten und mit Limettenabrieb und Puderzucker verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.