

Schokoladen-Ingwer-Caramel-Glacé



Zutaten für 6 Personen (etwa 1,5 Liter)

Vanillecrème

- 120 g Zucker
- 6 Eigelbe
- 450 ml Doppelrahm
- 350 ml Vollmilch
- 1 Vanillestängel

Caramel-Schokoladen-Ingwer-Sauce

- 250 g Zucker
- 400 ml Wasser
- ein 5 cm langes Stück frischen Ingwer
- 150 g dunkle Schokolade mit mindestens 65% Kakaoanteil
- 1 EL ungesüßtes Kakaopulver

Zubereitung

Eigelbe und Zucker in einer Schüssel etwa 10 Minuten gut verrühren.

Vanilleschote längs aufschneiden und die Samen auskratzen. Diese zusammen mit dem Doppelrahm und der Milch in einer Pfanne vorsichtig aufkochen.

5 Minuten auf kleinster Hitze simmern lassen, vom Herd nehmen, leicht abkühlen und die Ei-Zucker-Mischung dazugeben.

Alles zu einer sämigen Masse vermischen, die Pfanne zurück auf den Herd stellen. Auf kleinster Stufe ganz vorsichtig und unter ständigem Rühren mit einer Holzgabel «Zur Rose»* abkochen. Unter ständigem Rühren solange erwärmen bis sie eine cremige Konsistenz hat, ohne dass sie gerinnt.

Vom Herd nehmen, die Crème durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen und über Nacht im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.

Diese Zutaten reichen für etwa 1 Liter Glacé.

Caramel: Zucker und 150ml Wasser in einer kleinen Pfanne aufköcheln, bis sich der Zucker auflöst. Hitze erhöhen bis ein sehr dunkles Caramel entsteht – der Prozess dauert zirka 10 Minuten und braucht etwas Mut: Damit ein intensiver Caramel-Geschmack entsteht, sollte das Zucker-Wassergemisch fast verbrennen.

Sobald das Caramel leicht angebrannt riecht, die Pfanne schnell vom Herd ziehen und die restlichen 250ml Wasser zugeben. Bitte vorsichtig: es wird dampfen, zischen und spritzen.

Pfanne zurück auf den Herd stellen und unter Rühren den Zucker vollständig auflösen. Vom Feuer nehmen, Ingwer schälen, in feine Scheiben schneiden und zum Caramel geben.

Schokolade in Stücke brechen und zum Ingwer-Caramel dazugeben. Wenn sich die Schokolade darin verflüssigt hat, Kakaopulver zugeben. Alles durch ein feines Sieb zur Vanillecrème geben und gut verrühren. Die Ingwerscheibchen auch in die fertige Masse geben (einige davon für die Dekoration zur Seite stellen).

Die fertige Crème kühl stellen und dann in der Glacémaschine gefrieren lassen.

Zum Servieren Glacé mit Ingwerscheiben dekorieren.

*«Zur Rose» abkochen heisst soviel wie eine Crème oder Sauce unter ständigem Rühren auf kleinstem Feuer oder im Wasserbad solange zu erwärmen, ohne dass sie gerinnt. Die ideale Konsistenz ist dann erreicht, wenn die Crème als dicke Schicht auf dem Kochlöffel zurückbleibt und sich beim Draufblasen kleine Rosenfiguren (Wellen) zeigen.