

Croustillant von der Tonkabohne mit eingelegter Flugananas, Sauce Creôle und Sorbet vom Maccha-Tee

Dessert für 4 Personen vom Königsteiner Sternekoch Christoph Rainer, entdeckt bei www.kochmonster.de, wo es dazu heißt, dass es ein ruhiges Händchen voraussetze. Das ist trotz vieler Jahre im Weingeschäft noch vorhanden, sprach Jeanine Hildebrand, und wagte sich ans Nachkochen. Fazit: sehr hoher Aufwand, aber geschmacklich all die Mühen wert – es wurde schon mehrfach wieder zubereitet und geht schon leichter von der Hand.

Ergebnis Heiligabend in Segeberg (beim ersten der drei Teller fehlt das Sorbet noch):



Ergebnis Silvester:



Croustillant

- 225 g Fondant
- 150 g Glukose (es geht auch Isomalt)
- 30 g Butter
- 4 Stück Tonkabohne (ich nehme 0,5-1 Bohne)

Mousse von der Tonkabohne

- 25 g Vollei
- 10 g Eigelb
- 10 g Zucker, weiss
- 1 Stück Tonkabohne (mir reicht hier ebenfalls 0,5-1 Bohne)
- 2 Stück Gelatine, Blätter, weiss
- 150 g Kuvertüre, weiss
- 200 ml Sahne

Sorbet vom Maccha-Tee (bitte genau ans Rezept halten)

- 250 ml Wasser
- 60 g Zucker, weiss
- 0,25 Stück Vanilleschote
- 0,5 Stück Zimtstange
- 1 g Ingwer, frisch
- 40 g Glukose (oder Isomalt)

- 6 Stück Minzeblätter, frisch
- 15 ml Orangensaft
- 15 ml Zitronensaft, frisch gepresst
- 3 g Grünteepulver
- 10 ml Cointreau
- 1 Stück Gelatine, Blätter, weiss

Schokoladenbiskuit

- 2 Stück Eier
- 125 g Zucker, weiss
- 75 g Kuvertüre, dunkel
- 80 g Butter
- 35 g Weizenmehl

Sauce Creôle

- 125 g Zucker, weiss
- 70 ml Wasser
- 70 g Banane, reif
- 35 ml Zitronensaft, frisch gepresst
- 75 ml Kokosmilch
- 75 ml Sahne
- 10 ml Rum, braun

Ananasscheiben

- 1 Stück Babyananas
- 200 ml Ananassaft
- 0,5 Stück Vanilleschote

Himbeergelee

- 200 g Himbeermark
- 30 g Zucker, weiss
- 5 ml Himbeergeist
- 3 Stück Gelatine, Blätter, weiss

Croustillant

Fondant, Glukose, Butter zusammen mit den geriebenen Tonkabohnen bis auf 106 °C kochen. Das Ganze auf ein Backblech geben und erkalten lassen. Die feste Masse [in Stücke brechen](#), in einen Mixer geben und fein mahlen. Das Mahlgut mithilfe einer Schablone ([ich hab Ränder mit Messer in Form gebracht, ging besser](#)) auf ein Backblech sieben. Im vorgeheizten Ofen 2 Minuten bei 170 °C schmelzen lassen. Im warmen Zustand (mit Backpapier) über insgesamt 4 Rohre biegen und erkalten lassen ([habe Edelstahlabschnitt meiner Chilimühle benutzt und Besteckhandschuh als Hitzeschutz getragen](#)).



Tip: zwei Halbformen herstellen, in/aneinander stellen und VORSICHTIG mit dem Bunsenbrenner zu einem Zylinder verschmelzen (doppelwändig arbeiten, sonst brennen Löcher hinein, und man kann wieder von vorn beginnen).

Man kann diese Zylinder vorher herstellen (sollte man auch...) und in einer Tuppereschüssel auf Küchenkrepp zwischenlagern. Sie sind sehr zerbrechlich und das schwierigste an diesem Dessert.

Mousse von der Tonkabohne

Vollei, Eigelb, Zucker und geriebene Tonkabohne auf einem Wasserbad warm schlagen. Danach auf Eis kalt rühren. Die eingeweichte und aufgelöste Gelatine dazugeben (*ich siebe nochmal durchs Superbag-Suppensieb*) und (*dann*) die aufgelöste Kuvertüre unterrühren. Zum Schluss (*wenn abgekühlt aber noch nicht angezogen*) die Sahne schlagen (*Prise Salz*) und unterziehen.

Sorbet vom Maccha-Tee

Alle Zutaten bis auf Teepulver, Cointreau und Gelatine zusammen aufkochen. Die Gelatine einweichen und dazugeben. Eine Stunde ziehen lassen und dann passieren. Cointreau und Teepulver dazugeben. In der Eismaschine frieren lassen.

Schokoladenbiskuit

Eier und Zucker auf dem Wasserbad aufschlagen. Butter und Kuvertüre separat schmelzen lassen. Die warme Eimasse auf Eis kurz kalt rühren. Die Schokoladenmasse zur Eimasse geben, das Mehl sieben und unterheben. Masse auf ein Backblech geben, dünn ausstreichen und ca. 15 min bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen backen. Erkalten lassen und rund ausstechen (5 cm Durchmesser). Reste halten sich in Tupper, habe ich mit Resten vom Mousse und gefrietrockneten Erdbeeren (über Nacht in Zuckerlösung stehen lassen) am nächsten Tag als schnelles Törtchen serviert:



Sauce Creôle

Den Zucker mit dem Wasser zu hellem Karamell kochen.



(Karamell-Tip: wenn die Mitte bräunt und es richtig riecht (nach Jahrmarkt), den Topf sofort vom Herd; zwischendurch nicht rühren)

Danach die restlichen Zutaten dazugeben und aufkochen lassen. Mit dem Pürierstab mixen und passieren (wenn es etwas abgekühlt ist). In Spritzflasche füllen, hält sich locker 2 Tage im Kühlschrank.

Ananasscheiben

Ananas schälen, den Strunk ausstanzen (habe ich mit dem Apfelnkerner gemacht, paßte genau bei Baby-Ananas). Die Frucht in 4 mm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Ausstecher (7 cm Durchmesser, ich nehme die Anrichte-Ringe) in eine gleichmäßige

Form bringen. Ananassaft und die Vanilleschote zusammen aufkochen, über die ausgestochenen Scheiben geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 5 min schmoren lassen. (Ich lasse den Ofen weg, finde sie mit Biss leckerer.)

Himbeergelee

Himbeermark, Zucker und Himbeergeist aufkochen, die Gelatine einweichen, ausdrücken und dazugeben. Die Masse ca. 0,5 cm dick in einen Rahmen gießen. Im Kühlschrank 1 Stunde durchkühlen lassen. Danach das Gelee in 0,5 cm große Würfel schneiden. (Ich nehme Silikon-Eiswürfelform und viertele die Würfel danach.)

Anrichten

Die Ananasscheiben in die Mitte des Tellers legen, darauf mittig das Schokoladen-Biskuit setzen. Das Croustillant ebenfalls oben aufsetzen. Mithilfe eines Spritzbeutels die Mousse in das Croustillant füllen. Jeweils einen Geleewürfel links und rechts platzieren, die Sauce Crêole oberhalb und unterhalb der Ananas ziehen. Zum Abschluss eine Sorbetnocke vorsichtig aufsetzen.

Herzlichen Glückwunsch zum Durchhalten bis hier und Guten Appetit!