

Himbeer Balsamico Ragout

Das Himbeer Balsamico Ragout-Rezept von Haubenkoch Roman Wurzer

Klassische Desserts wie Tiramius, Panna Cotta oder Crème brûlée kennt jeder, aber wie wäre es zur Abwechslung mit etwas ausgefallenerem? Überraschen Sie Ihre Liebsten mit einer flüssigen Schokolade gebacken mit Himbeer-Balsamico Ragout von Starkoch Roman Wurzer.

Himbeer Balsamico Ragout

Zutaten

- Für 4 Personen
- 30 g Zucker
- 4 cl Portwein weiß
- 15 ml dunkler Balsamico
- 200 g Himbeeren
- 1 Stück Vanilleschote
- 1 Prise Zimt gemahlen
- 150 ml Himbeersaft

- 3 cl Soda
- 30 ml Sahne
- 70 g Butter
- 125 g Zartbitterschokolade
- 12 g geröstete gehackte Haferflocken
- 1 Prise Salz
- 60g LAND-LEBEN Vollkornbrösel
- 1 Ei mit etwas Milch verschlagen
- 30g Mehl

Zubereitung

In etwa 3h (mit Wartezeit)

Zucker karamellisieren lassen und mit Portwein und Balsamico ablöschen. Reduzieren und die Gewürze beigeben. Mit Himbeersaft aufgießen und ein Drittel einkochen lassen. Himbeeren beigeben und einmal aufkochen lassen. Soda dazugeben und ziehen lassen.

Butter und Sahne aufkochen. Über die Schokolade geben und gut durchrühren. Haferflocken und Salz untermengen.

Das Schokoladengemisch 2 Stunden kühl stellen. Anschließend kleine Kugeln formen und nochmals 5 Minuten durchkühlen lassen. Kugeln in Mehl, Eier und LAND-LEBEN Vollkornbröseln panieren und bei 180°C goldgelb backen.

Mit etwas Staubzucker bestreuen und auf dem Himbeer-Balsamico Ragout anrichten.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Über Roman Wurzer

Der talentierte Küchenchef verfolgte seine Karriere mit Ausnahme einer Station im Vendome in Bergisch Gladbach in österreichischen hochdekorierten Hauben- und Sternerestaurants, wie unter anderem im Döllerer in Salzburg oder im Lux in Wien. Der junge Sternekoch liebt die moderne und kreative Küche. Er ist mit viel Spaß und Herzblut beim Kochen dabei und überzeugt mit fantastischen Kreationen. Hier finden Sie weitere Rezepte von Roman Wurzer.

www.land-leben.com

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH