Schokoladen-Krapfen, Schattenmorellen, Pistazien-Sabayon

Für 4 Personen

Sauerkirschsorbet:

100 ml Wasser	75 g Flüssigglucose	75 g Zucker
400 g Sauerkirschpüree, TK		

Canache als Krapfenfüllung:

60 ml Sahne	60 ml Milch	100 g Couverture-Valrhona
100 g Nougat		

Ausbackteig:

250 g Mehl	50 g Kakaopulver	5 g Salz
25 g Honig	250 ml Weißwein, süß	50 g Beurre-Noisette

Pistaziensabayon:

5 Eier	100 g Zucker	250 ml Riesling
1 Vanilleschote	1 EL Pistazienpaste	200 ml Sahne
Salz		

Schattenmorellen:

500 g Sauerkirschen	40 g Zucker	50 ml Portwein
Pfeilwurzmehl	Pflanzenöl	2 EL geröstete Kakaobohnen

Sauerkirschsorbet:
Das Sauerkirschpüree am Vortag auftauen lassen. Wasser aufkochen. Zucker und Glucose darin auflösen, abkühlen lassen und mit dem Püree mixen. In der Eismaschine frieren.
Canache als Krapfenfüllung:
Sahne und Milch erhitzen. Couverture und Nougat ohne zu kochen darin auflösen und etwas abkühlen lassen. Die Masse zu 20 Gramm schweren Kugeln formen und einfrieren.
Ausbackteig:
Mehl mit Kakaopulver und Salz verrühren. Honig, süßen Weißwein und zum Schluss die Beurre Noisette unterrühren. Den Teig eine Stunde quellen lassen, aber nicht kaltstellen.
Pistaziensabayon:
Fünf Eigelb, Zucker, Riesling, das Mark der Vanilleschote und Salz auf dem Wasserbad zu einem steifen Schaum aufschlagen. Schnell auf Eiswürfeln kalt schlagen. Die Sahne halbsteif schlagen und zusammen mit der Pistazienpaste unter das Sabayon ziehen.
Sauerkirschragout:
Pro Portion ein Paar schöne Kirschpaare bei Seite legen. Die restlichen Sauerkirschen entsteinen und den Saft dabei auffangen. Zucker karamellisieren, mit Portwein und dem Kirschsaft ablöschen. Etwas Pfeilwurzmehl in etwas Wasser anrühren und das Ragout damit abbinden. Die entsteinten Kirschen darin warmschwenken. Das Pflanzenöl auf 170 Grad erhitzen, die Canachkugeln gefroren mit einem Löffel nach und nach durch den Ausbackteig ziehen und in circa drei Minuten knusprig ausbacken. Die Kugeln aus dem Öl nehmen, gut abtropfen lassen und mit dem Kompott, dem Sabayon und dem Sorbet anrichten. Mit den Sauerkirschpaaren und den Kakaonibs garnieren.
Tipp:
Die Krapfen dürfen nicht zu lange backen, da sonst der Kern aus Canache flüssig wird und ausläuft. Deshalb sollten Sie immer nur kleinere Mengen frittieren, damit die Temperatur nicht zu stark absinkt und das Ausbacken sonst zu lange dauert.

Kolja Kleeberg am 01. August 2008