

Aus der Hado-Küche: Ein Dessertrezept

Restaurant Services

Ofenschlupfer mit Aroniaschaum

für 4 Personen:

300 g	Dinkel-Toastbrot oder Dinkelbrot ohne Rinde
200 g	Trockenfrüchte wie Rosinen, Aprikosen, Feigen
150 g	Mandel-, Pistazien- oder Pinienkerne
½ l	Sahne oder Milch
6	ganze Eier
2	Vanillestangen: das Mark davon
1	unbehandelte Zitrone: den Abrieb davon
40–50 g	Rohrzucker oder Palmzucker
	etwas Butter
1/8 l	Aronia-Direktsaft
4	Eigelb
	etwas Rohrzucker

Das Brot in Scheiben und die Scheiben in grobe Stücke schneiden. Die Trockenfrüchte in kleine Stücke schneiden. Die Kerne kurz anrösten. Früchte und Kerne mit dem Zucker und dann mit dem Brot mischen, in eine gebutterte Auflaufform geben. Die Eier mit Sahne bzw. Milch verrühren, den Zitronenabrieb und das Vanillemark dazu geben und über die Brotmischung gießen. Etwa 10 Minuten durchweichen lassen und für etwa 20 Minuten in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

In der Zwischenzeit die Eigelbe mit etwas Zitronenabrieb und etwas Zucker über einem heißen Wasser-bad cremig aufschlagen, den Aroniasaft dazu geben und weiter schlagen, bis eine luftige Konsistenz entstanden ist. Den Ofenschlupfer mit einem Esslöffel portionsweise aus der Auflaufform heben und den Aroniaschaum darüber verteilen.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München