Weihnachtsmenü

KOMPOSITION 2024

VON GERHARD WIESER

finedining
CASTEL

Olivenöl-Schokoladenmousse

Haselnüsse, Vanillekipferl-Streusel

Waldfruchtsauce, karamellisierte Haselnüsse

Sommelière Ivana Capraro
empfiehlt passend dazu:

Moscato Rosa Schweizer 2021
Weingut Franz Haas
Südtirol, Italien

Zutaten

für 4 Personen

Olivenöl-Schokoladenmousse

- *100g Eigelb*
- *50g Eiweiß*
- *40g Zucker*
- *25g Wasser*
- *50g Zucker*
- *140g Zartbitterschokolade 70% Kakaoanteil*
- *60g kräftiges Olivenöl*
- *200g Sahne*

Vanillekipferl

- *75g Mehl*
- *25g Haselnüsse, gerieben geröstet*
- *30g Staubzucker*
- *55g Butter kalt gewürfelt*
- *20g Eigelb*
- *Salz*
- *½ Vanilleschoten*

Karamellisierte Haselnüsse

- *75g ganze Haselnüsse*
- *30g Zucker*
- *15g Wasser*

Waldfruchtsauce

- *100g Waldfrüchte*
- *25g Wasser*
- *30g Zucker*
- *15g Zitronensaft*

Weiteres

- *Fleur de Sel*
- *Olivenöl*

Zubereitung

Olivenöl-Schokoladenmousse

- *Die Eigelbe mit dem Eiweiß und dem Zucker warm/kalt schlagen.*
- *Wasser und Zucker auf 121 Grad kochen und in die Eimasse gießen.*
- *Schokolade auf dem Wasserbad auflösen und das Olivenöl einrühren.*
- *Die Sahne halb steifschlagen.*
- *Eine Mousse herstellen, in einen hohen Behälter abfüllen und diesen für 24 Stunden kalt stellen.*

Vanillekipferl

- *Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und mit den Haselnüssen vermischen.*
- *Die in Würfel geschnittene Butter, den Staubzucker, die Eigelbe und das Salz verkneten und zusammen mit dem Mehlgemisch zu einem glatten Teig verarbeiten. Aus diesem eine Rolle formen.*
- *In Klarsichtfolie einwickeln und für ein zwei Stunden kaltstellen.*
- *Aus der Teigrolle Kugeln formen, daraus kleine Rollen walken und zu Kipferln formen.*
- *Diese auf ein Backblech geben und bei 190 Grad zirka 10 bis 12 Minuten hellbraun backen.*
- *Die Kipferln noch warm im Vanillezucker-Gemisch wälzen.*

Karamellisierte Haselnüsse

- *Das Wasser und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen, die Nüsse dazugeben.*
- *Anschließend die Hitze leicht reduzieren und mit einem Kochlöffel ständig rühren bis der Zucker anfängt zu karamellisieren.*
- *Die Haselnüsse auf einem Blech mit Packpapier leeren und auskühlen lassen.*
- *Nach einigen Minuten mit den Händen die Nüsse separieren.*

Waldfrüchtesauce

- *Die Waldfrüchte mit dem Wasser und dem Zucker bei niedriger Temperatur dicklich einkochen, mit dem Mixstab auf mixen und durch ein Sieb passieren.*
- *Mit Zitronensaft abschmecken.*

Fertigstellung

- *Die Waldfrüchtesauce auf den Teller geben.*
- *Einen Löffel ins heiße Wasser tauchen und damit aus der Schokoladenmousse-Masse schöne Nocken formen und auf die Sauce platzieren.*
- *Die karamellisierten Haselnüsse darauf legen mit den Vanillekipferl-Streusel bestreuen.*
- *Mit dem Fleur de Sel und dem Olivenöl garnieren.*

Tipps

- *Sie können auch Äpfel oder Orangen dazu servieren.*
- *Anstelle der Haselnüsse verwenden Sie Mandeln oder Walnüsse.*

Wir wünschen Ihnen
frohe Weihnachten und
ein gutes neues Jahr.

www.hotel-castel.com