

Buttermilch-Limetten-Crème mit Schokoladensauce

Zutaten

- 500 ml Buttermilch
- 125 g Zucker oder Puderzucker
- Saft von 2 Limetten
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 400 g geschlagene Sahne

Schokoladensauce:

Halbbitter Kuvertüre

Sahne

Verhältnis Sahne: Kuvertüre 1:2,5

Zubereitung

Buttermilch und Zucker gut verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Limetten auspressen, aufkochen lassen (dadurch wird ein Enzym zerstört, das das Steifwerden der Creme verhindert), kurz abkühlen lassen (der Saft darf nicht mehr kochen) und die ausgedrückte Gelatine im Limettensaft auflösen. Etwas Buttermilchmasse in den Limettensaft geben und verrühren (sonst klumpt es), dann alles zusammengeben und verrühren. Anschließend wird die nicht ganz steif geschlagene Sahne unter die Buttermilchmasse gehoben. Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. Das geschieht am besten, in dem man die Folie locker in die Form legt, ein Handtuch (Küchenhandtuch) zur Wurst zusammendrehen, auf die Folie in der Form drückt und dadurch die Folie relativ faltenfrei an die Innenwände der Form drückt. Die Folie soll so groß sein, dass sie auf allen Seiten über die Form raushängt.

Nun gibt man die Buttermilchmasse in die Form, schlägt die überhängenden Seiten über die Buttermilchmasse und stellt sie für mehrere Stunden (über Nacht) kalt (Kühlschrank).

Für die Schokoladensauce gibt man die Sahne und die Kuvertüre zusammen in den Topf und erhitzt unter Rühren die Sauce, bis die Kuvertüre komplett aufgelöst ist.. Ebenfalls abkühlen lassen, aber bei Zimmertemperatur, sonst wird sie zu steif.

Für das Anrichten gibt es viele Möglichkeiten: Im Kochkurs machte Pierre aus der Schokoladensauce und Vanillesauce Punkte, Streifen, und Kleckse und bildete mit einem Hölzchen (z.B. so etwas wie ein Streichholz oder ein abgebrochener Zahnstocher) Ornamente. Dann schlägt man die obere Seite der Folie von der Form zurück und stürzt sie, zieht die Folie komplett ab und schneidet die Terrine in nicht zu schmale Scheiben. Diese setzt man dann auf den Teller.

Man kann natürlich noch mit verschiedenem Obst den Teller garnieren, z.B. Erdbeerscheiben, Physalis, Kiwischeiben o.ä.



