

GEKÜHLTER SCHOKOLADENKUCHEN MIT DULCE DE LECHE



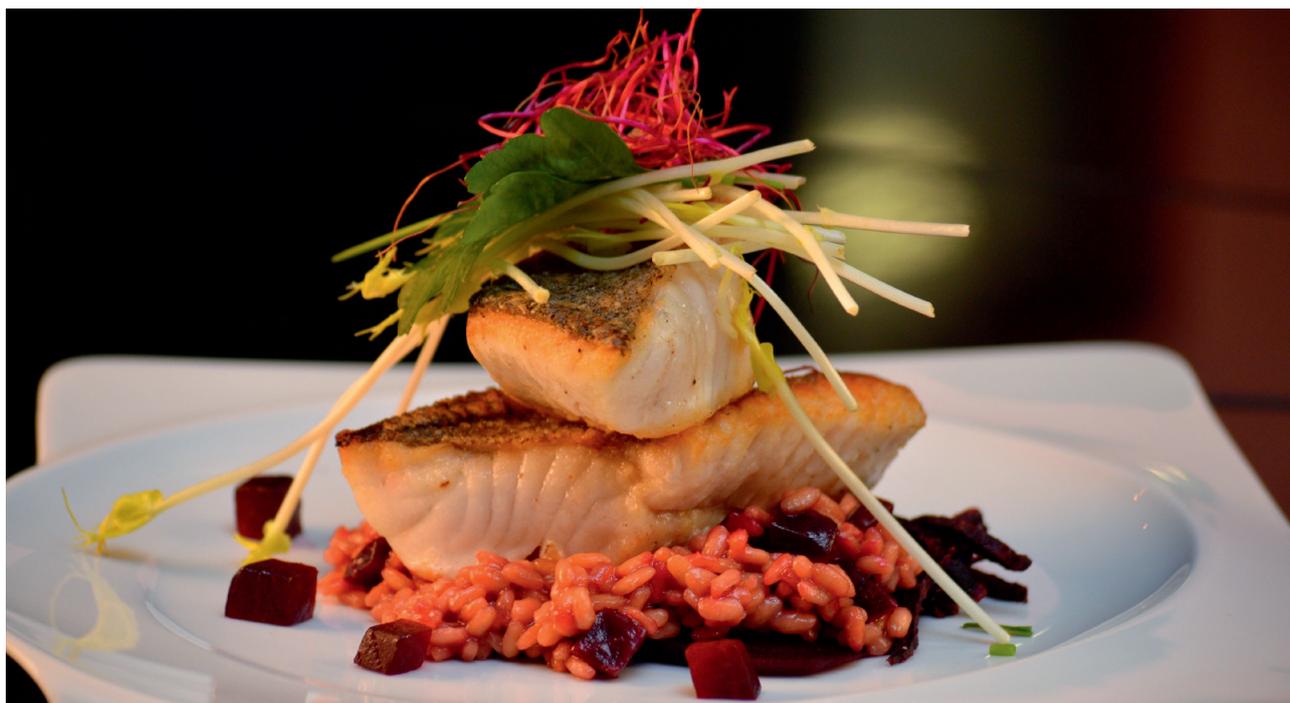
ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

200 g	Zartbitter- schokolade (70%)
200 g	Butter
4 Stck.	Eier
200 g	Zucker
100 g	Mehl
500 ml	Kondensmilch
200 g	Zucker
	Mark einer Vanilleschote
	Puderzucker

ZUBEREITUNG

- Die Kuvertüre in kleine Stücke brechen und zusammen mit der Butter in einer hitzebeständigen Schüssel über einem Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen. Danach etwas abkühlen lassen.
- Eine Springform (ca. 26 cm) mit Butter einreiben und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Die Eier trennen, das Eiweiß zu Schnee schlagen (dabei etwas Zucker einrieseln lassen) und kalt stellen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker verquirlen und unter die Schokoladen-Buttermischung ziehen.
- Den Eischnee unterheben und die fertige Masse in die gekühlte Auflaufform geben.
- Im Ofen ca. 25 min backen, im Anschluss herausnehmen und abkühlen lassen.
- Den Kuchen aus der Form nehmen und 3 Std. kalt stellen.
- Während der Kuchen auskühlt, das Mark aus einer Vanilleschote herauskratzen (vorher der Länge nach einschneiden) und die Kondensmilch mit dem Zucker und dem Vanillemark in einem Topf zum Kochen bringen.
- Unter ständiger Beobachtung und gelegentlichem Umrühren muss die Vanille-Milch nun ca. 45 min bei niedriger Hitze kochen, bis sie dickflüssig wird.
- Die fertige Milchcreme kann nun in Einmachgläser gefüllt werden, ist nach dem Abkühlen fest und einige Wochen haltbar.
- Den gekühlten Schokoladenkuchen nun mit Puderzucker bestäuben und mit der Dulce de Leche servieren.

ZANDER TRIFFT ROTE BEETE



ZUTATEN PRO PORTION

160 g	Frisches Zanderfilet
110 g	Rundkornreis
50 g	Rote Beete
20 g	Zwiebeln
	Zitronensaft
	Salz/Pfeffer/Zucker
	Weißwein

ZUBEREITUNG

- Der Zander wird portioniert und mit etwas Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer nach Belieben gewürzt.
- Die Rote Beete in einem Topf mit Wasser bedecken und das Kochwasser mit Salz und Zucker würzen.
- Wenn die Rote Beete nach ca. 30 min (je nach Größe) weich gekocht ist, wird sie abgessen und geschält, das Kochwasser wird aufgefangen und beiseitegestellt.
- Die gekochte Rote Beete nun in feine Würfel schneiden.
- Für das Risotto eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln in feine Würfel schneiden.
- Den Rundkornreis zusammen mit den Zwiebeln in der Pfanne glasig anschwitzen und mit einem Schuss guten Weißwein ablöschen.
- Das Risotto wird nun immer wieder mit dem Rote-Beete-Fond bedeckt, bis es weich ist; es sollte eine cremige Konsistenz und etwas Biss haben.
- In einer zweiten Pfanne (wenn möglich eine beschichtete Pfanne verwenden) etwas Pflanzenöl erhitzen und den gewürzten Fisch auf der Hautseite goldbraun braten, dann wenden und die Pfanne von der Hitze nehmen, damit der Fisch langsam glasig gegart wird.
- Das Risotto nun mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gewürfelte Rote Beete zum Risotto geben.
- Den fertig gegarten Fisch auf dem Risotto anrichten und nach Bedarf mit frischen Erbsensprossen garnieren.