

„Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“-Gastronom: Hirsch – Das Ellwanger Landhotel



„Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“- Gastronomen – 25. Jubiläum

Wir haben ein ganz besonderes Jahr! Die „Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“- Gastronomen feiern ihr 25-jähriges Jubiläum und wir stellen euch einige der über 320 Gastronomen vor.

Heute geht es nach Ellwangen zum Hirsch - Das Ellwanger Landhotel.



Hirsch - Das Ellwanger Landhotel

Küchenchef Dennis Wiche steht für die kulinarischen Produkte aus der Region.

Auch wenn er im heutigen Rezept auch etwas Schokolade zum Einsatz bringt, die nicht aus der Region stammt. Ansonsten verarbeitet er in der Küche des Ellwanger Landhotel Hirsch als 3-Löwen Betrieb 90% aus der Region. Und...seine Lieferanten kennt er alle persönlich. Das gibt ihm Sicherheit für die Verarbeitung und macht Freude bei der Zubereitung.

Mehr Informationen über das Landhotel Hirsch findet ihr [hier](#).

Viel Spaß beim Ausprobieren seines heutigen Rezepts: **Schokoladen-Kiachle mit Vanille-Eis**



Zutaten

Für den Mürbeteig:

- 180 g Mehl (Typ 405)
- 70 g Brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 2 TL Kakaopulver (am besten Fair Trade)
- 125 g Butter

Extra:

- Etwas Butter für die Form
- Etwas Mehl Für die Form

Für die Füllung:

- 400 g Sahne
- 200 g Zartbitterschokolade (am besten Fair Trade)
- 100 g Vollmilkschokolade (am besten Fair Trade)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt 1 Ei
- 1 Eiweiß
- 25 g weiche Butter

Für das Schokoladen-Mousse:

- 300 g Zartbitterschokolade (am besten Fair Trade)
- 350 g Schlagsahne
- 3 Eier

- 2 EL Brauner Zucker (1)
- 2 EL Braunen Zucker (2)
- 2 EL heimischer Whiskey

Für das Vanille-Eis:

- 400 g gezuckerte Kondensmilch
- 500 ml Sahne (mind. 32%)
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanilleschoten Mark (am besten Fair Trade)

Zubereitung

Für das Schokoladen-Kiachle den Backofen auf 180°C (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Tarteform (Ø 28cm) gut einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.

Für den Mürbeteig Mehl, Zucker, Salz, Eigelb, Kakaopulver und Butter miteinander verkneten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig ausrollen, bis er etwas größer als die Tarteform ist. Teig in die Form legen. Mit den Händen zurechtdrücken, so dass auch der Rand der Form mit Teig bedeckt ist.

Den Boden mit einer Gabel mehrere Male einstechen. Backpapier etwas zuschneiden und in die Tarteform auf den Teig legen. Mit Blindbackerbsen belegen und im vorgeheizten Ofen auf unterster Ebene 10 Minuten vorbacken.

Für die Füllung die Schlagsahne in einem Topf erhitzen. Schokolade grob hacken und zur Sahne hinzugeben. Unter Rühren schmelzen lassen. Kurz abkühlen lassen. Salz, Zimt, Eier und Butter miteinander verrühren, dann die leicht abgekühlte Schoko-Sahne-Mischung hinzugeben, alles kurz verrühren. Die flüssige Mischung auf den vorgebackenen Teig gießen und im Ofen weitere 15 Minuten backen. In der Form vollständig auskühlen lassen.

Für das Schokoladen-Mousse die Zartbitterschokolade in eine hitzebeständige Schüssel geben und über einem Wasserbad schmelzen, anschließend beiseitestellen. Schlagsahne in einer Schüssel steif schlagen und im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Eier trennen und die Eigelbe beiseitestellen. Eiweiße mit braunem Zucker (1) steif schlagen und ebenfalls im Kühlschrank kaltstellen.

Die Eigelbe in eine hitzebeständige Schüssel über einen Topf mit köchelndem Wasser geben. Braunen Zucker (2) dazugeben und verquirlen, bis die Mischung cremig und heller wird.

Geschmolzene Zartbitterschokolade dazugeben und vorsichtig vermengen. Falls gewünscht, Whiskey hinzugeben. Vorsichtig die geschlagene Sahne und Eiweißmischung unterrühren. Mind. 1 Std. vor dem Servieren im Kühlschrank kaltstellen.

Für das Vanille-Eis die Auflaufform als erstes in die Gefriertruhe geben.

Nun die gezuckerte Kondensmilch in eine große Rührschüssel geben. Das Vanille Mark mit dem Salz zur Kondensmilch hinzugeben und miteinander verrühren.

Jetzt die Sahne in einer weiteren Schüssel mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine richtig gut steif schlagen, so dass sich ein schönes festes kleines „Gebirge“ bildet.

Anschließend ca. 3 EL der steif geschlagenen Sahne unter die gezuckerte Kondensmilch-Mischung rühren, um sie schon mal etwas aufzulockern.

Nun die restliche geschlagene Sahne unter die Vanille-Kondensmilch heben.

Die Eis-Mischung nun in die vorgekühlte Auflaufform geben und für ca. 4-5 Stunden im Gefrierfach kühlen.

Vor dem Servieren das Eis ca. 5 Minuten antauen lassen, damit es einfacher mit dem Eislöffel oder einem Esslöffel portioniert werden kann.