



INFINIMENT CHOCOLAT

ROUSSILLON REZEPTE PASSEND ZUR JAHRESZEIT

Katalanische Schokoladen-Creme

Zubereitung 15 Min.

Backzeit: 30Min.

100 g Bitterschokolade

2 Esslöffel Orangeade

80 g Puderzucker

3 Eigelb

20 cl Vollmilch

20 cl flüssige Sahne

Das Eigelb mit dem Zucker in eine Schüssel geben und schaumig rühren bis die Masse weiß wird. Milch, Sahne und orange in einem Kochtopf erhitzen.

Bei beginnendem Aufkochen Topf vom Herd nehmen, Schokolade zufügen und mit einem Holzlöffel rühren und zum Schmelzen bringen. Anschließend alles zusammenmischen und in kochfeste Auflaufformen füllen. In dem vorgeheizten Backofen (120°C) 30 Min. lang backen. Kühlen lassen.



Weinbegleitung:

Rivesaltes Ambré Rancio: seine aromatische Palette mit Nuss-Note, die Schokolade, Sahne und Orangeade hervorheben. 12-13°C.

Boles de Picolat / Fleischbällchen

Zubereitung 20 Min.
Kochzeit 1 h 30

200 g gehacktes Schweinefleisch
150 g gehacktes Rinderfleisch
1 Scheibe trockenes Brot in Milch einweichen
1 Ei
1 Esslöffel gehackte Schalotte
1 Esslöffel gehackte Petersilie
1 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Tomatensauce:

1 gehackte Zwiebel
1 Esslöffel Olivenöl
3 zerdrückte Knoblauchzehen
3 Tomaten klein geschnitten
50 getrocknete Steinpilze
60 g kernlose grüne Oliven

Zubereitung der Tomatensauce: in einer Bratpfanne Zwiebeln in Olivenöl glasig braten, alle Zutaten zufügen, würzen, zudecken und auf kleiner Flamme weitere 20 Min. kochen lassen.

Zubereitung der Frikadellen: alle Zutaten zusammenmischen, kleine Kugeln formen und in der Pfanne in Olivenöl knusprig anbraten. Tomatensauce dazu geben, zudecken und 1 Stunde lang bei niedriger Hitze garen lassen.

Weinbegleitung:

Côtes du Roussillon Les Aspres: seidig und fruchtig passend zu den zarten Fleischbällchen. 13-15°C.



Schokoladen Fondant mit Orangensirup

200 g Butter
20 cl Sahne
200 g Bitterschokolade
100 g Zucker
4 Eier

Orangensirup: Saft von 2 Orangen, 2 Esslöffel Rivesaltes.

Zubereitung des Orangensirups

In einem Kochtopf den Orangensaft mit dem Rivesaltes bei mittlerer Hitze reduzieren um einen Sirup zu bekommen. Dann ruhen lassen.

Zubereitung des Fondant

Butter, Sahne und Bitterschokolade 3 Min. lang in der Mikrowelle schmelzen lassen, zu einer glatten Masse mischen, Zucker zufügen, mischen, die geschlagenen Eier zugeben. In eine eingefettete Kuchenform gießen. In dem vorgeheizten Ofen (180° C) 35 Min. lang backen. Köhlen lassen und eine Nacht lang im Kühlschrank lagern. Mit dem Orangensirup servieren.



Weinbegleitung:

Ein **Rivesaltes Ambré** mit seinen aromatischen Noten von kandierten Früchten passt ideal zu Schokolade und Orange. 12-13°C.

6. November 2014

Weitere Informationen:

Roussillon Informationsbüro - David Ecobichon
Hermann Hesse Strasse 39 – D-72762 Reutlingen
Telefon: 07121 241 4045 - roussillon@ecobichon.de
www.info-roussillonweine.de / www.vinsduroussillon.com

