

Datschi-Burger

Für 4 Personen

Für die Buttermilchmousse:

1 $\frac{1}{2}$ Blatt Gelatine	100 g Buttermilch	1 EL Zitronensaft
30 g Puderzucker	80 g Sahne	40 g gerieb. Haselnusskerne
Zimtpulver		

Für den Biscuit:

4 Eier (200 g)	100 g Zucker	1 EL Vanillezucker
Salz	$\frac{1}{2}$ TL Zitronen-Abrieb	65 g Mehl
65 g Speisestärke	50 g warme braune Butter	2 EL Mandelblättchen

Für die Zwetschgen:

500 g Zwetschgen	ca. 70 g Zucker	50 ml kräftiger Rotwein
30 ml roter Portwein	1 TL Speisestärke	1 Msp. geriebener Ingwer
1 Splitter Zimtrinde	3 cm Vanilleschote	milde Chiliflocken

Außerdem:

gemischte Beeren	Puderzucker
------------------	-------------

Für die Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Buttermilch mit Zitronensaft und Puderzucker in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad verrühren. Die Gelatine tropfnass in einem kleinen Topf erwärmen und auflösen. Vom Herd nehmen und erst einige Esslöffel Buttermilchmischung unterrühren, dann die Gelatinemischung unter die übrige Buttermilch mischen. Die Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen und alles mit einem Schneebesen kalt rühren, bis die Masse zu gelieren beginnt. Die Sahne cremig schlagen und unter die kalte Buttermilchmasse heben. In vier Dessertringe (à ca. 7 cm Durchmesser) füllen und zugedeckt im Kühlschrank 2 Stunden fest werden lassen (alternativ die Creme zum Stocken etwa 15 Minuten ins Tiefkühlfach stellen).

Für den Biskuit den Backofen auf 210 °C vorheizen. Ein Backblech mit einem Blatt Backpapier auslegen. Eier, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale mit dem Schneebesen der Küchenmaschine etwa 5 Minuten zu einer feinen Masse aufschlagen, die nicht mehr an Volumen gewinnt.

Mehl und Speisestärke mischen, auf die aufgeschlagene Masse sieben und mit einem Teigschaber locker unterheben. Zuletzt die braune Butter zügig unterheben (nicht zu lange rühren!). Die Masse gleichmäßig hoch auf das Backpapier streichen, mit den Mandelblättchen bestreuen und im Ofen auf der mittleren Schiene 10 bis 12 Minuten auf Sicht goldbraun backen. Den gebackenen Biskuitboden auf die Arbeitsfläche stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen, den Boden wieder umdrehen und abkühlen lassen. Anschließend 8 Kreise (à ca. 9 cm Durchmesser; Biskuitreste anderweitig verwenden) ausstechen.

Die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und vierteln. Den Zucker in einer tiefen Pfanne bei milder Hitze hell karamellisieren.

Rotwein und Portwein dazugießen und aufkochen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, in den Wein geben und köcheln lassen, bis dieser sämig bindet. Zwetschgen, Ingwer, Zimt, Vanilleschote und 1 Prise Chiliflocken hinzufügen. Alles aufkochen und knapp unter dem Siedepunkt so lange ziehen lassen, bis die Zwetschgen beginnen, weich zu werden. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Inzwischen die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett hell rösten, bis sie leicht zu duften beginnen, und sofort in einen tiefen Teller geben. Mit 1 Prise Zimt mischen und vollständig abkühlen lassen.

Die Mousse aus den Ringen lösen und vorsichtig in den gewürzten Haselnüssen wenden. Zum Servieren je 1 Biskuitscheibe auf vier Dessertteller setzen und etwas Zwetschgenkompott darauf verteilen. Die in Haselnüssen gewendeten Moussescheiben daraufsetzen und nochmals Zwetschgen darauf verteilen. Zuletzt die übrigen 4 Biskuitscheiben schräg daraufsetzen und alles mit gewaschenen Beeren garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Alfons Schuhbeck am 13. Januar 2020