

Panettone-Küchlein mit Gewürz-Clementinen und -Eis

Für 4 Personen

Gewürzclementinen:

100 g Zucker	400 ml Orangensaft	1 Gewürznelke
0,5 Stange Zimt	1 Sternanis	1 Pimentkorn
0,5 Vanilleschote	1 TL Speisestärke	4 cl Orangenlikör
12 Clementinen		

Panettoneküchlein:

130 g Panettone	70 g Kuvertüre, weiß	100 g Butter, weich
50 g Zucker	5 Eier	50 g Mehl
Puderzucker	Zucker	Butter

Eis:

40 g Kardamom	150 g Eigelb	900 ml Milch
100 ml Sahne	150 g Zucker	250 g Kuvertüre, zartbitter

Gewürzclementinen:

Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen. Gewürznelke, Zimt, Sternanis, Pimentkorn und ausgekratztes Vanillemark mit Schote dazugeben. Alles langsam um die Hälfte einkochen lassen. Die Speisestärke mit dem Orangenlikör anrühren, in die Flüssigkeit geben und einmal mit aufkochen lassen. Die Flüssigkeit nicht weiter kochen lassen. Die Clementinen filieren und in eine Schüssel geben. Mit dem noch heißen Fond übergießen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Panettoneküchlein:

Die Panettone in kleine Würfel schneiden. Die Kuvertüre fein zerkleinern und im Wasserbad schmelzen lassen. Die Butter in der Küchenmaschine schaumig schlagen, nach und nach den Zucker einstreuen. Zwei Eier und drei Eigelbe hinzufügen. Die Kuvertüre langsam einlaufen lassen. Das Mehl in die Teigmasse sieben und mit den Panettonewürfeln vorsichtig unterheben. Vier Souffléförmchen (ersatzweise Muffinförmchen) mit Butter einpinseln und mit Zucker austreuen. Die Panettonemasse hinein geben und im vorgeheizten Backofen 15 bis 18 Minuten backen.

Eis:

Den Kardamom in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis er knistert und duftet. Mit Milch und Sahne ablöschen. Den Zucker unterrühren und alles einmal aufkochen. Vom Herd nehmen. Kuvertüre hacken, in die Milch Sahne-Mischung rühren und schmelzen lassen. Das Eigelb in die Eismasse einmischen. Die Mischung circa 30 Minuten durchziehen lassen, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. In einer Eismaschine gefrieren lassen und zum Servieren mit einem Eisportionierer oder Löffel portionieren. Zum Anrichten die Panettoneküchlein aus den Förmchen stürzen, mit Puderzucker bestäuben und auf die Teller anrichten. Die Gewürzclementinen dazu anrichten und mit einer Kugel Eis ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 14. Januar 2011