



## DUNKELS SCHOKOLADENEIS MIT FLAMBIERTEN ORANGENFILETS

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUBEREITUNG

#### SCHOKOLADENEIS

Schokolade in kleine Stücke schneiden und für später bereithalten. Vollrahm und Milch zusammen mit dem Honig aufkochen, dann beiseitestellen und leicht abkühlen lassen. Eigelb und Zucker vermengen und unter Rühren begeben. Anschliessend mithilfe eines Temperaturfühlers auf 82 °C erhitzen (zur Rose kochen). Kakaopulver und die schwarzen Schokoladenstücke begeben und unter Rühren auflösen.

Entweder in einer Eismaschine gefrieren lassen oder in einem Pacossier-Becher füllen und diesen über Nacht tiefgefrieren und danach pacossieren.

#### ORANGENFILETS

Zeste von der Orange reiben und für später bereithalten. Restliche Schale mit einem Messer runterschälen und die Orange mit einem kleinen, scharfen Messer filetieren.

Butter in einer Pfanne auf mittlerer Stufe auflösen und Zucker begeben. Langsam hellbraun karamellisieren lassen. Die Orangenfilets begeben, umrühren und Grand Manier begeben und direkt vorsichtig flambieren.

Zesten mit dem Schokoladeneis auf einem Teller anrichten und Orangenfilets dazuservieren.

### EINKAUFLISTE:

#### SCHOKOLADENEIS

250 G VOLLRAHM  
200 G MILCH  
50 G ZUCKER  
50 G HONIG  
100 G EIGELB  
150 G SCHWARZE SCHOKOLADE  
20 G KAKAOPULVER

#### ORANGENFILETS

3 ORANGEN  
20 G BUTTER  
1 VANILLESCHOTE  
50 ML GRAND MANIER

POWERED BY: