



Ganache aus dunkler Schokolade mit kandierter Orangenschale



30 min



30 min



[Link Video](#)

Zutaten für 6 Personen

Ganache:

150 g dunkle Schokolade (min. 65% Kakaoanteil)
135 g Sahne
37 g Milch
37 g Butter

Kandierte Orangen:

1 Bio Orange
100 g Zucker
300 g Wasser
1 Sternanis
Buchweizenkörner (optional, zur Dekoration)

Zubehör

Zestensneider
Kleine Küchenpinzette

Weinempfehlung

Mas Amiel (Likörwein)



Zubereitung der Ganache 🎬

- Diese kann am Vortag vorbereitet werden.
- Sahne und Milch langsam zum Kochen bringen, dann in 3 Etappen zur Schokolade geben. Mit dem Kochlöffel rühren, um eine homogene Masse zu erhalten.
- Die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzufügen (👨‍🍳 um sie leichter einzuarbeiten) und rühren, bis die Butter vollständig aufgelöst ist.
- In eine kleine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen
- Die Ganache eine Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen (abhängig von der Temperatur in Ihrer Küche).

Zubereitung der kandierten Orangen

- 🎬 Mit einem Zestensneider oberflächlich feine Streifen von der Orange herauslösen. 👨‍🍳 Wenn Sie keinen Zestensneider haben, die Schale mit einem Messer/ Sparschäler über die gesamte Länge der Orange abschälen, aber darauf achten den bitteren weißen Teil gegebenenfalls zu entfernen. Daraus feine Streifen schneiden.
- 3 Mal blanchieren, damit sie nicht mehr bitter sind: Die Schalen in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Sobald das Wasser kocht, die Schalen herausnehmen und das Wasser wechseln, 2 Mal wiederholen.
- Jetzt wird kandiert. Dazu gießt man Wasser zum Zucker, gibt die blanchierten Schalen und dem Sternanis dazu und köchelt alles ca. 15 min. 👨‍🍳 Darauf achten, dass das Zuckerwasser nicht zu Sirup wird. Die kandierte Orangenstreifen mit einer kleinen Pinzette herausnehmen und auf ein kleines Gitter oder Backpapier legen, darauf achten, dass sich die Streifen nicht berühren.

Servieren

- + Wer noch wissen möchte, wie man Nocken professionell formt, findet das im Bonus-Teil am Ende des Technik-Videos unserer Küchenchefin
- Mit 2 Löffeln schöne Nocken aus der Ganache formen, vorsichtig in eine kleinen Schale legen.
- Mit einer Pinzette die Orangenschale darauf verteilen.
- 👨‍🍳 Falls vorhanden, mit Buchweizenkörnern bestreuen.

Coup de cœur



DIOGO VAZ

TREE TO BAR ARTISAN CHOCOLATE



Für unsere Box haben wir Bio-Zartbitterschokoladen-Drops (70%) von DIOGO VAZ ausgewählt. Das Unternehmen produziert auf der Insel São Tomé (Afrika), seinen Bio-Kakao mit Respekt vor der Umwelt und Wertschätzung gegenüber der Bevölkerung! Vom Kakaobaum bis zur Tafel bietet DIOGO VAZ außergewöhnliche Schokoladen mit reichen und einzigartigen Aromen. Diese kostbaren Kakaobohnen, deren Qualität mit der eines großen Weines vergleichbar sind, haben die größten Konditoren der Welt und unseren Chefkoch erobert!