



Original Beans Beni Wild Harvest

[**Pastinake : schwarzer Knoblauch : Yuzu-Sake : Fenchel**]

Schokoladenganache

150g Milch 3,5%
150g Sahne
60g Eigelb
32g Zucker
200g Original Beans Schokolade Beni Wild Harvest
1/2 Blatt Gelatine

Pastinaken-Eis

400 g Pastinake roh entsaftet
200 g Sahne
100 g Zucker
1 TI Fenchelsamen

Schokocreme mit schwarzem Knoblauch

100 g Schokolade
100 g Sahne
2 Zehe schwarzer Knoblauch

Pastinakenchips

100 g Pastinake
Öl zum frittieren

Schokoladen-Nuss-Erde

50g Schokoladenbrownie
50g heller Rührkuchen
50g geröstete Nüsse (Wasabi, Erdnuss, Macadamia, Cashewkerne)

Yuzu-Sake - Gel

200 g Yuzu-Sake
2 g Agar Agar

100g Fenchel

**Ganache:**

Milch, Sahne, Zucker, Blattgelatine und Eigelb im Thermomix abwägen und auf 70 Grad erhitzen für 20 Minuten. Langsam im Thermomix abkühlen lassen und die Original Beans Schokolade dazugeben. Die Ganache in eine Silikonform gießen und mit einer Palette verstreichen. Das Ganze drei Stunden tiefkühlen und dann aus der Form nehmen.

Pastinaken - Eis:

Die Pastinaken schälen und roh entsaften. Die Pfeffer- und Fenchelkörner in einem Topf anrösten und mit dem Zucker karamelisieren lassen. Dann mit der Sahne ablöschen und aufkochen lassen. Mit Salz abschmecken und mit dem Saft der Pastinaken verrühren. Jetzt nicht mehr kochen. Die Masse in eine Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Schokocreme mit schwarzem Knoblauch:

Die Sahne und den schwarzen Knoblauch aufkochen und anschließend mixen. Die Masse abkühlen lassen und dann die Schokolade unterrühren, bis die Masse glatt ist. Anschließend im Kühlschrank abkühlen lassen, bis die Creme eine Bindung erhält.

Erde:

Den Muffin und hellen Rührkuchen bei 45 Grad 24 Stunden trocknen. Dann mit den restlichen Zutaten mixen.

Yuzu-Sake Gel:

Den Yuzu-Sake mit dem Agar Agar vermischen und einmal aufkochen. Mit Salz und Zucker abschmecken und dann in einer Form im Kühlschrank stocken lassen. Anschließend in einer Moulinette durchmixen, bis eine glatte Masse entsteht und in eine Spritzflasche füllen.

Fenchel:

Den Fenchel dünn hobeln und mit Zucker und Salz Wasser ziehen lassen. Anschließend nochmal mit Vanille, ein wenig Zitronensaft und Honig abschmecken.