

Schokoladen-Erdbeerschnitte

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

Geriebener Teig

150	g	Mehl
1	Prise	Salz
50	g	Zucker
100	g	Butter
1	Stück	Ei

1. Belag

100	g	Rahm
200	g	Dunkle Schokolade

2. Belag

100	ml	Rahm
50	ml	Milch
50	ml	Landbier
20	g	Zucker
2	Stück	Eier
1	Blatt	Gelatine, im kalten Wasser eingeweicht
250	g	Erdbeeren
kleiner	Bund	Basilikum

Sauce

140	g	Erdbeeren
40	ml	Wasser

Zubereitung

Geriebener Teig

Alles schnell zu einem Teig verarbeiten, mit Hilfe eines Wallholzes dünn ausrollen, auf ein Backpapier und danach in eine Cakeform geben, so dass ca. 1 cm Rand darum herum aufsteht.

Teig mit Backpapier abdecken und bei 20 Minuten auf 180°C blind backen.

1. Belag

Rahm aufkochen, Schokolade beifügen, gut umrühren und auf dem Kuchen verteilen, 3-4 Stunden fest werden lassen.

2. Belag

Alle Zutaten, ausser der Gelatine, in eine Schüssel geben und mit Hilfe eines Schneebesens gut verrühren. Danach in eine Pfanne geben und unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze zu einer dicken Crème abrühren, am Schluss die Gelatine begeben. Etwas auskühlen lassen, auf dem 1. Belag verteilen und fest werden lassen.

Erdbeeren

Erdbeeren in Viertel und den Basilikum in Streifen schneiden. Diesen vor dem Servieren auf der Schnitte verteilen.

Sauce

Alle Zutaten in einen Massbecher geben und mit einem Mixer zu einer Sauce verarbeiten.

Anrichten

Salat auf dem Teller verteilen und die Schnitte darauf geben



Das passende Getränk

Das Landbier verdient seinen Namen zu Recht. Schliesslich ist die helle, untergärige und Culinarium-zertifizierte Bierspezialität ein reines Naturprodukt aus der Region: gebraut mit lokaler Braugerste von Ostschweizer Landwirten, bestem Schweizer Aromahopfen aus Stammheim sowie Ribelmais aus dem Rheintal. Die behutsame Gärung und Lagerung vollendet das samtig bierige Aroma des Landbiers. Dieses strahlend goldgelbe Bier mit dem Geruch nach frisch geerntetem Getreide und feinem Ribelmais verwöhnt den mit der Region verbundenen Biergeniesser.


CULINARIUM
regio•garantie

**WORLD
BEER
AWARDS**
SWITZERLAND
SILVER



