

Chef Hannes kocht:



Käferbohnen-Brownies

mit Mirabellen-Chutney und warmer Schokoladensauce

Zutaten für den Käferbohnen-Brownie:

- 250 g dunkle Schokolade
- 150 g Butter
- 400 g Käferbohnen püriert
- 4 Eier (ganz)
- 250 g brauner Zucker
- 180 g Mehl
- 25 g Backpulver
- 25 g Kakaopulver

Zutaten für das Mirabellen-Chutney:

- 1 kg Mirabellen, auch bekannt als gelbe Pflaumen
- 500 g Zucker
- Vanilleschote
- Salz, Pfeffer & Schärfe nach Geschmack

Zutaten für die Schokoladensauce:

- 200 g Schokolade mint mind. 85 % Kakaoanteil
- 80 g Butter
- 40 g Zucker
- 40 ml Wasser

Chef Hannes kocht:

Zubereitung:

Butter und Schokolade langsam schmelzen und anschließend mit dem Käferbohnenpüree vermengen.

Alle anderen Zutaten unterheben. Die Masse anschließend auf einem kleinen Blech verteilen.

Bei 170 °C Umluft für 22 Minuten backen.

Die Mirabellen waschen, entkernen und halbieren.

Den Zucker erhitzen bis er karamellisiert und anschließend die Mirabellen hineingeben. Zusätzliches Wasser ist nicht notwendig, da die Früchte genügend Flüssigkeit abgeben.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem Messer herausziehen und in die köchelnden Mirabellen geben.

Unser Tipp: Für einen besonderen und exotischen Hauch verwenden wir thailändische Vanille.

Das Mirabellen Chutney bei 90 °C 15 bis 20 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und leichter Schärfe abschmecken.

Zuerst wird der Läuterzucker angesetzt. Dafür werden Wasser und Zucker 1:1 vermischt und kurz aufgekocht.

Die Schokolade über einem Wasserbad langsam schmelzen lassen, Butter und Läuterzucker hinzugeben und unter ständigem Rühren erhitzen bis sich eine homogene Masse bildet.

Chef Hannes kocht:

Anrichten:

Käferbohnen-Brownie, Mirabellen-Chutney und Schokoladensauce anrichten und warm genießen.



Gutes Gelingen wünscht „Chef Hannes“ mit dem Team der Parktherme-Gastronomie