

**SALTED CARAMEL PUDDING
 MIT SCHOKOLADENKROKANT**

4 PERSONEN

- 4 feuerfeste Gläser
- Backblech
- 2 Silikonmatten
- Nudelholz
- Küchenmaschine
- Sieb, fein

ZUTATEN

SALTED CARAMEL PUDDING

- 1,5 dl Rahm
- 1,5 dl Milch
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 1 Prise Fleur de Sel

KARAMELLSAUCE

- 40 g Zucker
- 10 g Butter
- 0,5 dl Rahm

SCHOKOLADENKROKANT

- 75 g Fondant
- 50 g Glucosesirup,
erhältlich in Reformhäusern
- 50 g Vollmilchschokolade, grob gerieben
- 1 Prise Fleur de Sel

GARNITUR

- Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

SALTED CARAMEL PUDDING

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein hochrandiges Backblech zwei Zentimeter hoch mit Wasser füllen. Den Rahm und die Milch langsam unter Rühren erhitzen. Den Zucker in eine beschichtete Pfanne geben und langsam unter Rühren zu einem kräftigen Karamell schmelzen. Die heisse Rahm-Milch-Mischung langsam hinzugeben und köcheln, bis sich das Karamell aufgelöst hat. Die Flüssigkeit auskühlen lassen. Das Ei und die Eigelbe mit dem Fleur de Sel verquirlen und mit dem Schneebesen unter die Masse rühren. Die Karamellmasse in die Gläser verteilen und in dem Wasserbad 30 Minuten pochieren.

KARAMELLSAUCE

Den Zucker schmelzen, bis er karamellisiert. Die Butter und den Rahm unterrühren. Kurz aufkochen und auskühlen lassen. Dabei wiederholt umrühren.

Rezept von Markus Heckel



SCHOKOLADENKROKANT

Den Fondant mit dem Glucosesirup zu einem hellbraunen Karamell schmelzen, den Topf vom Feuer nehmen und die Schokolade unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Ein Backblech mit einer Silikonmatte auslegen und die Schokoladenkrokantmasse darauf verteilen. Mit der zweiten Silikonmatte bedecken und mithilfe eines Nudelholzes so dünn wie möglich ausrollen. Erkalten lassen, zerbröckeln und in der Küchenmaschine fein mahlen. Eine Silikonbackmatte auf ein Backblech legen. Das Krokantpulver durch ein Sieb auf die Silikonbackmatte sieben und im vorgeheizten Ofen 3 bis 4 Minuten schmelzen lassen. Um unregelmässige Formen zu erhalten, die Backmatte samt Krokant in noch warmem Zustand «zerknittern» und mit Fleur de Sel bestreuen. Erkalten lassen. Den Krokant in Stücke brechen und in einem luftdicht verschlossenen Gefäss aufbewahren.

ANRICHTEN

Die Karamellsauce auf dem Pudding verteilen. Mit dem Schokoladenkrokant und Fleur de Sel garnieren.