



(KOTÁNYI)
1881
GOURMET

SALTED BROWNIE

Dunkle Schokolade · Rauchsatz · Fleur de Sel ·
Caramel Crémeux · Passionsfrucht · Zitronenmelisse

ZUTATEN FÜR 1 GN BLECH

BROWNIE

- 640 g Zartbitterschokolade
(60–70% Kakaoanteil)
- 440 g Butter
- 400 g Eier
- 40 g Eigelb
- 170 g Kristallzucker
- 370 g heller Rohrzucker
- 300 g Weizenmehl glatt
- 60 g Kakaopulver
- 80 g Schokoladendrops
- 1 Prise KOTÁNYI Fleur de Sel
- 1 Prise KOTÁNYI Rauchsatz mit Meersalz

PASSIONSFRUCHTGEL

- 250 g Passionsfrucht
- 50 g Mangomark
- 25 g Mangosaft
- 60 g Zucker
- 5 g Agar Agar
- 20 g Fruchtsäure

ZUM GARNIEREN

KOTÁNYI Rauchsatz mit Meersalz
Zitronenverbene oder Zitronenmelisse Kresse

CARAMEL CRÉMEUX

- 7,5 g KOTÁNYI Gelatine Pulver
- 45 g kaltes Wasser
- 500 g Obers
- 1 Stk. KOTÁNYI Vanilleschote
- 140 g Kristallzucker
- 100 g Eigelb
- 1 Prise KOTÁNYI Rauchsatz mit Meersalz



ZUR
ZUBEREITUNG





SALTED BROWNIE – ZUBEREITUNG

CRÉMEUX CARAMEL

1. Das Gelatinepulver in eine kleine Schüssel geben und mit dem kalten Wasser übergießen. Verrühren, anschließend im Kühlschrank aushärten lassen.
2. Obers und die Vanilleschoten in einen mittelgroßen Topf geben. Auf mittlerer Stufe unter gelegentlichem Rühren erhitzen, bis es leicht zu dampfen beginnt. Der Fettgehalt des Obers sollte etwa 35–40 % betragen.
3. Das Eigelb und 10 g des Zuckers in eine Schüssel geben, mit dem Schneebesen 30 Sekunden lang verrühren und beiseitestellen.
4. Eine dünne Schicht Zucker (ca. 20–30 g) auf den Boden eines kleinen Kochtopfs streuen. Den Topf leicht schütteln, um den Zucker gleichmäßig zu verteilen. Auf mittlerer Stufe erhitzen – nicht umrühren.
5. Sobald die äußeren Ränder des Zuckers zu schmelzen beginnen und eine leicht goldene Farbe annehmen, das Karamell mit einem Gummispatel vorsichtig von den Rändern zur Mitte schieben, um den Zucker in der Mitte zu schmelzen. Der heiße, geschmolzene Karamell sollte den restlichen Zucker schnell auflösen. Die nächste Zuckermenge mittig hinzufügen.
6. Vorgang wiederholen, bis insgesamt 130 g Zucker verarbeitet sind und eine tiefgoldene Farbe erreicht ist.
7. Langsam und unter ständigem Rühren das heiße Obers einrühren. 1 Minute lang kochen lassen, dann vom Herd nehmen.
8. Das heiße Karamellobers langsam und unter Rühren über die Eigelb-Zucker-Mischung gießen. Anschließend die gesamte Mischung zurück in den Topf geben.
9. Unter ständigem Rühren auf 84 °C erhitzen.
10. Durch ein Sieb in ein hohes Gefäß passieren. 40 g der vorbereiteten Gelatine abwiegen und zum Karamell geben. Die Masse glatt pürieren.
11. Eine Prise Fleur de Sel hinzufügen. Die Crèmeux mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 6 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. (Ergibt ungeschlagen ca. 600 ml Crèmeux.)
12. Vor dem Servieren 2–3 Minuten aufschlagen, bis eine mittlere „Schaumkrone“ entsteht.

BROWNIE

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Backform einfetten und die Innenseite mit Backpapier auslegen.
2. Butter und Schokolade in eine mittelgroße Schüssel geben. Die Schüssel über einen Topf mit leicht köchelndem Wasser stellen. Die Schokoladen-Buttermischung gelegentlich umrühren, bis sie geschmolzen ist. Die Schüssel vom Topf nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen. Dies ist ein sehr wichtiger Schritt, damit die Eier beim Hinzufügen nicht gerinnen.
3. Eier, Eigelb, Kristallzucker und braunen Zucker in einer Küchenmaschine 3–4 Minuten lang verquirlen, bis die Mischung hell und locker wird.
4. Sobald die Masse dick ist, die abgekühlte, geschmolzene Schokoladenmischung langsam einrühren (niedrige Geschwindigkeit). Es ist wichtig, dies langsam zu tun, damit sich die Eier an die Temperatur der warmen Schokolade anpassen können.
5. Sobald die Schokolade vollständig eingearbeitet ist, 1 Prise Rauchsatz mit Meersatz begeben. Mehl und Kakaopulver hineinsieben. Mit einem Schneebesen vorsichtig unterrühren, bis keine trockenen Zutaten mehr sichtbar sind. Nicht zu lange rühren.
6. Den Teig gleichmäßig verteilen. Die Schokoladenstücke und eine Prise Fleur de Sel darüberstreuen.
7. 24 Minuten backen.
8. Aus dem Ofen nehmen und die Brownies auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Anschließend 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
9. Mit einem heißen Messer in Quadrate schneiden.

TIPP: Am besten über Nacht durchkühlen lassen (dadurch wird er noch „cremiger“).

PASSIONSFRUCHTGEL

1. Alle Zutaten in einem Topf kurz aufkochen (ca. 1 Minute), dann abkühlen lassen.
2. Anschließend fein pürieren, bis eine glatte Masse entsteht.

ANRICHTEN

Den Crèmeux Caramel gleichmäßig auf dem Brownie dressieren. Anschließend mit Passionsfruchtgel toppen und mit frischer Zitronenmelisse garnieren.