



Restaurant

**Natur erleben & genießen**

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## „Rund um die Zwetschge“

Für 4 Personen:

8 Ingwer-Zwetschgen-  
Zwetschgen  
20g Zucker  
20g Ingwer

Schokoladen-„Millefeuille“:  
200g Kuvertüre  
150ml Schlagsahne

Zwetschgen-Beignets:  
60g Mehl  
60ml Bier  
1 Ei  
1 Prise Salz  
1 Teel. Öl  
2,5g Hefe  
4 Zwetschgen  
4 Zwetschgen-Mandeln  
20g Haselnüsse  
40g Zucker  
1 Teel. Pflaumenschnaps  
20g Vanillezucker  
½ Lt. Öl zum Ausbacken

Zwetschgen-Crème-brûlée  
4 Zwetschgen  
1 Essl Zucker  
100ml Sahne  
1 Eigelb  
1 Ei  
½ Vanilleschote  
15g Zucker  
50g Rohrzucker

außerdem:  
eine Lötlampe

- Für die Zwetschgen-Schokoladen „Millefeuille“ Zwetschgen halbieren und entsteinen. Mit Zucker und Ingwer etwa 2 Stunden ziehen lassen, damit sich Saft bildet und das Fruchtfleisch fester wird. In einem breiten Topf den Zwetschgensaft sirupartig einkochen. Die Zwetschgen darin etwa 5 Minuten dünsten. Das Kompott abkühlen lassen.
  - Für die Schokoladen Millefeuille 150g Kuvertüre im Wasserbad bei ca. 40 Grad schmelzen. Unter ständigem Rühren mit der übrigen 50 g Kuvertüre auf 30 Grad abkühlen. Auf einer Klarsichtfolie 12 dünne Kreise (Ø ca. 5 cm) mit einem Pinsel auftragen. Abkühlen lassen. Von der Folie lösen.
  - Sahne steif schlagen und in einen Spitzbeutel füllen.
  - Anrichten: Auf vier kalte Potionsteller je ein Schokoladenblatt legen und auf den Außenrand etwas Sahne spritzen. Etwas Zwetschgenkompott auf die Mitte verteilen. Ein Schokoladenblatt darauf legen. Wieder etwas Sahne und Kompott darauf geben und mit einem Schokoladenblatt abdecken.
  - Für den Beignetteig Bier, Eigelb, Mehl, Salz, Öl und Hefe verrühren. Eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Kurz vor dem Backen Eiweiß cremig aufschlagen und unter den Teig heben. Die Zwetschgen seitlich aufschneiden und die Steine mit einer spitzen Zange aus den Zwetschgen ziehen. Die Steine aufschlagen und die „Mandeln“ entnehmen. Zwetschgen „mandeln“, Haselnüsse und Zucker im Mörser fein zerstoßen und zu „Marzipan“ verarbeiten. Vier kleine Kugeln formen. Die Zwetschgen innen mit Pflaumenschnaps bespritzen. Mit den Marzipankugeln füllen.
- Zwetschgen in den Beignetteig tauchen und in etwa 180° Grad heißem Öl ca. 4 Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Vanillezucker bestreuen. Heiß servieren.

Für die Zwetschgen-Crème brûlée Zwetschgenwürfel und mit Zucker etwa 10 Minuten dünsten. Sahne mit Vanilleschote aufkochen. Eigelb und Zucker glatt rühren. Heiße Sahne darüber verrühren. Zwetschgen in vier Förmchen verteilen. Creme darauf verteilen und im Backofen im Wasserbad bei 90° Grad etwa 30 Minuten garen. Kurz vor dem Servieren die Creme mit Rohrzucker bestreuen und mit einer Lötlampe hell karamelisieren.