



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

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

## Schokoladentörtchen mit Wiesensalbeikaramell und -chips

### Salbeikaramell:

60 g Wiesensalbei, fein püriert  
20 g Butter  
400 g Zucker  
200 ml Sahne  
2 Blatt Gelatine, kurz in kaltem Wasser eingeweicht  
50 ml Cognac

### Salbeichips:

100 ml Wasser  
50 g Zucker  
4 Wiesensalbeiblätter  
Puderzucker

### Schokoladenmousse:

150 ml Vollmilch  
1/2 Vanilleschote, ausgekratztes Mark  
2 Eigelb  
2 EL Zucker  
250 g Kuvertüre, zerkleinert  
600 ml Sahne, steif geschlagen  
2 Biskuitböden, 1 – 2 cm dick  
50 g zartbittere Kuvertüre, flüssig, für die Garnitur

- Für den Karamell zunächst den Salbei mit der weichen Butter verrühren. Den Zucker mit 1 Esslöffel Wasser goldbraun karamellisieren. Mit der Sahne ablöschen und zu einer dickflüssigen Masse einkochen.
- Die abgetropfte Gelatine darin auflösen. Die Salbeibutter und den Cognac darunter rühren. Für die Chips das Wasser mit dem Zucker aufkochen. Den Salbei 1 Minute darin kochen. Herausheben und gut abtropfen lassen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Puderzucker bestäuben und bei 80 Grad im Backofen 1 Stunde knusprig trocknen. Den Sirup beiseite stellen.
- Für die Mousse die Milch mit dem Vanillemark aufkochen. Die Eigelbe mit dem Zucker verrühren, die warme Vanillemilch dazugießen und das Ganze wiederum zurück in den Topf geben und unter dem Siedepunkt cremig eindicken lassen (nicht kochen!).
- Die Kuvertüre in der Vanillecreme auflösen. Abkühlen lassen. Die geschlagene Sahne darunterheben und die Mousse kalt stellen. Eine viereckige Form mit dem Biskuit auslegen und diesen mit dem beiseite gestellten Salbeisirup befeuchten. Die Mousse darauf verteilen und glattstreichen. Den Salbeikaramell in einen Spritzsack mit runder Tülle füllen und auf die Mousse spritzen. Im Kühlschrank einige Stunden fest werden lassen. Vor dem Servieren mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in Portionsstücke schneiden und anrichten. Mit den Salbeichips garnieren.