

Tischlein deck dich – der Privatkoch kommt...



[caption id="attachment_9331" align="aligncenter" width="945" caption="Olivia Brodbeck's Lieblingsgericht: Braten mit Soße, Spätzle, Kartoffelsalat..."]

Tischlein deck dich

Na, wäre das mal eine gute Idee für einen Sonntag? Die Familie mittags zum Essen einladen, ohne selbst kochen zu müssen. Ein privater Koch kommt in die eigene Küche und kocht ein 3-Gang Lieblingsmenü.

Genau das war einer der Preise der Aktion „Zukunft muss gemeinsam schmecken“. Unter dem Motto: „Male dein Lieblingsgericht aus deiner Region“ zauberten Kinder kulinarische Kunstwerke aufs blanke Papier. Und den Gewinnern erwarteten tolle Preise.

Den Preis für ein 3-Gang Lieblingsmenü, von einem Privatkoch zubereitet, gewann Olivia Brodbeck. Ihr gemaltes Lieblingsgericht: ein Sonntagsbraten mit Spätzle, Kartoffelsalat und Soße. Das haben Olivia & ihre Familie dann auch ‚in echt‘ gekocht bekommen.

Vorneweg ein kleiner Salat (aber ohne Tunfisch, war die Bitte). Und zum Nachtisch: ein Eis und irgendwas mit Schokolade. Bitte gerne. Und weil`s bei „Schmeck den Süden“-Aktionen immer etwas Besonderes gibt, wurde aus „irgendwas mit Schokolade“ ein eigens für Olivia entwickeltes Rezept mit dem Namen: „Olivias Schokokuchentraum“. Für alle, die den Kuchen nach backen wollen, ist hier die Rezeptur und noch ein paar Fotos von unserem gemeinsamen Sonntag. Schön war`s.

[gallery link="file" order="DESC" columns="2"]

Zutaten

- 300 g Bitterschokolade (55% oder 60%)
- 200 g feinsten Backzucker
- 50 g Honig
- 250 g Butter
- 9 Eier
- 50 ml Öl (hier habe ich Olivenöl genommen, da es ja ein Rezept für Olivia war. Es gehen aber auch Rapsöl, Walnussöl oder Sonnenblumenöl)
- Mark einer Vanilleschote
- Eine Prise Salz

Zubereitung



Gehackte Kuvertüre mit Butter über Wasserbad langsam schmelzen. Die Eier in Eiweiß und Eigelbe trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Anschließend Eigelbe und Zucker 5 Minuten schaumig schlagen.

Eine Kuchenform mit Backpapier auskleiden. Den Rand mit etwas extra Butter einfetten. Dann den Teig einfüllen und im Kühlschrank zwei Stunden kühlen.

Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Bei 180°C im Ofen ca. 50-60 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, und 10 Minuten abkühlen lassen. Dann aufschneiden und mit Fruchtsalat, Sahne und Eiscreme servieren.

