

Rezepte «SRF bi de Lüt – Männerküche» 2018

«Pandan» – Semifreddo mit warmer dunkler Schokolade, gerösteten Mandeln und rosa Pfeffer

Dessert von See Siang Wong

Für 4 Personen

Semifreddo

- 3 dl Vollrahm
- 1 ½ dl Kondensmilch
- 3 EL Pandan-Extrakt (Pandan-Blätter kaufen und mixen, oder Extrakt kaufen), ersatzweise 1 P Vanille
- 60 g Mandeln, geröstet, gehackt
- 70 g Kochschokolade
- 2 EL Butter
- Rosa Pfefferkörner

Rahm, Kondensmilch, Pandan-Extrakt in eine Schüssel geben und gut rühren. Die Mischung in die Glacemaschine geben und gefrieren lassen. Bis zum Servieren das Semifreddo in den Tiefkühler stellen.

Wer über keine Glacemaschine verfügt, gibt die Masse in ein verschliessbares Gefäss und stellt dieses für 4-6 Stunden in den Tiefkühler.

In einer beschichteten Pfanne die gehackten Mandeln bei mittlerer Hitze ohne Fett leicht rösten. Die Mandeln aus der Pfanne nehmen und in einem Schälchen bereitstellen.

Kurz vor dem Servieren die Kochschokolade in Stücken in eine Wasserbadschale geben. In eine passende Pfanne wenig Wasser geben, die Wasserbadschale hineinstellen und langsam erhitzen. Bei mittlerer Hitze solange erhitzen, bis die Schokolade flüssig ist. Jetzt Butter zugeben und leicht mischen – nicht zu stark rühren, damit möglichst wenig Luft an die flüssige Schokolade kommt.

Anrichten

Je 2-3 Kugeln Semifreddo-Eis auf einen Dessertteller anrichten. Die warme, flüssige Schokolade darüber verteilen und mit Mandeln und rosa Pfefferkörnern bestreuen. Sofort servieren.