

**Genießen**

**Kevin Kugel**

**Donnerstag, 12.12.2024**

**Dessert Weihnachtsmenü**

**Karamellisierte Brioche mit Schokoladencreme und marinierten Zwergorangen**

**Für ca. 12 Personen**

**Zutaten:**

**Für den Brioche:**

475 g Mehl (Type 405 oder 550)

45 g Zucker

1 gestr. TL Salz (ca. 5 g)

190 g Butter

140 ml Milch

4 Eigelb (Gr. M)

1 Würfel Hefe (frisch; 42 g)

**Für die Schokoladencreme (Ganache):**

205 g Vollmilchkuvertüre (40% Kakaoanteil)

295 g Sahne

**Für die marinierten Kumquats (Zwergorangen):**

30 Kumquats

2 Orangen

1 Vanilleschote

450 ml Orangensaft

130 g Zucker

2 EL (20 ml) Wasser

¼ TL (1 g) Pektin (ersatzweise 1 TL Speisestärke)

10 Zimtblüten

40 ml Rum

**Für die Karamellfüllung:**

100 g Sahne

150 g Zucker

2,5 EL (25 ml) Wasser

**Für die Fertigstellung:**

100 g Butter (zum Tränken)

100 g Zucker

15 g Butter (zum Braten)

**Außerdem:**

etwas Fett und Mehl für die Form

1 Spritzbeutel mit spitzer Fülltüle

**Zubereitung:**

**1. Für den Briocheteig** Mehl, Zucker und Salz in der Rührschüssel einer Küchenmaschine mischen.

**2.** Butter in feine Stückchen schneiden. Butterstückchen, Milch und Eigelb zum Mehl geben. Hefe zerbröckeln und ebenfalls zugeben. Alles mit den Knethaken auf niedriger bis mittlerer Stufe ca. 12 Minuten verkneten, bis ein glatter, glänzender Teig entsteht.

3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche länglich formen und in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Kastenkuchenform (25x11cm) geben. Zugedeckt an einem warmen Ort (z. B. in dem auf maximal 30 Grad vorgewärmten Backofen) ca. 30 Minuten gehen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. **Für die Schokocreame (Ganache)** Kuvertüre hacken und in eine Schüssel geben. Sahne einmal aufkochen lassen und über die Kuvertüre gießen. Etwas ziehen und die Kuvertüre schmelzen lassen. Dann mit einem Schneebesen zu einer glatten Creme rühren.
6. Schokosahne mit Folie bedecken und auskühlen lassen. Dann bis zum Aufschlagen gut durchkühlen lassen.
7. Brioche im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter in der Form auskühlen lassen. Dann Brioche aus der Form lösen, in Folie wickeln und kühlstellen.
8. **Für die marinierten Kumquats (Zwergorangen)** diese heiß waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden, dabei eventuell enthaltene Kerne aus den Kumquats entfernen. Orangen dick schälen, sodass die weiße Haut mit entfernt wird. Orangenfilets zwischen den Trennhäuten ausschneiden.
9. Vanilleschote längs aufschneiden, das Vanillemark austreichen.
10. Orangensaft erwärmen. 100 g Zucker und Wasser in einem Topf erhitzen, bis ein goldgelber Karamell entsteht. Dann mit warmem Orangensaft nach und nach ablöschen und den Karamell lösen.
11. 30 g Zucker und Pektin gut mischen, unter Rühren zugeben und aufkochen. Dann Vanillemark und -schote, Zimtblüten und Kumquatscheiben zugeben und 3 Minuten köcheln lassen. Rum und die Orangenfilets untermischen. Kompott kühlstellen.
12. **Für die Karamellfüllung** Sahne erwärmen. Zucker und Wasser in einem Topf erhitzen, den Zucker lösen und goldbraun karamellisieren. Mit der Sahne nach und nach aufgießen, den Karamell unter Rühren lösen und leicht sämig einkochen. Karamellsauce auskühlen lassen.
13. Kurz vor dem Anrichten die Schokosahne in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben und mit den Schneebesen aufschlagen. Kühl stellen.
14. Vor dem Anrichten für das Brioche Butter zum Tränken schmelzen. Zucker in eine flache Schale geben. Brioche in ca. 4 cm große Würfel schneiden und mit der warmen Butter tränken. Danach im Zucker wälzen.
15. Butter zum Braten in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Briochewürfel darin unter Wenden goldbraun anbraten. Briochewürfel auf Küchenpapier etwas abtropfen und kurz auskühlen lassen.
16. Karamellfüllung in einen Spritzbeutel mit spitzer Fülltülle geben. Jeweils etwas Karamell in die Briochewürfel spritzen, dann auf Kuchen- oder Desserttellern anrichten.
17. Kumquats, Orangenfilets und etwas von der Marinade dazu geben.
18. Einen Esslöffel kurz in warmes Wasser tauchen. Damit aus der Schokocreame schöne Nocken abstechen und auf die Briochewürfel setzen. Sofort anrichten.