

Rezepte aus dem Restaurant eCHO:

„Usem Rohr“ Grossmutter's Schokoladenkuchen im Glas: (für 10 Stück)



270 g	dunkle Schokolade
270 g	Butter
2 EL	Honig
6	Eier
5	Eigelb
330 g	brauner oder weisser Zucker
80 g	gemahlene Mandeln
80 g	Mehl

Butter, dunkle Schokolade und Honig im Wasserbad schmelzen. Eier, Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Beides zusammen verrühren. Mandeln und Mehl mischen und unterheben. Die Masse in ein Einmachglas abfüllen und bei 200°C 30-40 Minuten backen.

Serviervorschlag:

Manuela Weber, Chef Pâtissière des Zürich Marriott Hotels, empfiehlt, vor dem Backen verschiedene Früchte ins Einmachglas zu legen und dann die Masse einzufüllen. Am besten schmeckt der Schokoladenkuchen lauwarm mit Vanilleglace.

Sauerampfersuppe:

(für 4 Personen)



100 g	Sauerampfer
2 dl	Vollrahm
80 g	Zwiebel
1 Stück	Knoblauch
20 g	Sellerie
40 g	Butter
7 dl	Gemüsebrühe
	Maizena
	Salz, Pfeffer

Sauerampfer von Stängeln befreien und waschen. Den gesäuberten Sauerampfer mit dem Vollrahm mixen und danach durch ein feines Sieb passieren.

Zwiebel, Knoblauch und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Sellerie beifügen und leicht dünsten. Das Ganze mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 10 Minuten kochen lassen. Danach fein pürieren und durch ein Sieb drücken.

Den Sauerampfer mit dem Rahm beifügen, aufkochen und mit Maizena zur gewünschten Dicke abbinden. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Serviervorschlag:

Als Einlage oder Dekoration empfiehlt Mark Riemers, Küchenchef des Restaurants eCHO, Blätterteiggebäck, Croûtons, Grissini, Crème Fraîche oder gebratene Morcheln.