

Hier und heute



Johannisbeer-Schokoladen Mille-feuille

Das Johannisbeer-Schokoladen Mille-feuille von Patissier Matthias Ludwigs ist ein köstlicher Augenschmaus und noch dazu unkompliziert.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für vier Personen

Zutaten für den Blätterteig

- 200 g Blätterteig
- 30 g Puderzucker
- 20 g zerlassene Butter

Zutaten für die dunkle Ganache

- 100 g dunkle Kuvertüre (60 bis 66 Prozent Kakaogehalt)
- 50 g Sahne, flüssig (zum Schmelzen der Kuvertüre)
- 100 g Sahne, flüssig (zum späteren Aufschlagen)

Zutaten Johannisbeeren

- 200 g Johannisbeeren, frisch (oder TK)
- 30 g Zucker
- 10 g Stärke
- optional: 1 TL Cassis-Likör

Zubereitung

Für die Ganache 50 Gramm Sahne aufkochen. Kuvertüre klein hacken, zugeben und zwei Minuten stehen lassen. Alles gut vermischen und nach und nach die kalte Sahne (100 g) einrühren. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens vier Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.

Tipps:

- Die Ganache kann man gut am Vortag vorbereiten
- Ganache vor dem Anrichten wie Sahne cremig aufschlagen

Zubereitung

Den Blätterteig dünn (ca. zwei Millimeter) ausrollen und in zwölf Rechtecke à circa 8 × 4 cm schneiden. Zwei Bögen Backpapier dünn mit Butter bestreichen, eins auf das Backblech legen und dünn mit Puderzucker besieben. Die Blätterteig-Rechtecke dicht an dicht auflegen, den restlichen Puderzucker darüber sieben, mit dem zweiten Backpapierbogen abdecken und mit einem weiteren Backblech beschweren. Die Blätterteigstück im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft circa 25 Minuten goldbraun backen und abkühlen lassen.

Tipp: Falls man sie nicht direkt verwendet, kann man die Blätterteigstücke zwei bis drei Tage luftdicht aufbewahren.

Johannisbeeren vorbereiten

Hier und heute



Johannisbeeren von den Stielen entfernen, mit Zucker in einer kleinen Schüssel vermischen und 20 Minuten ziehen lassen. Im besten Fall ist etwas Sud entstanden, diesen in einem kleinen Topf mit der Stärke vermischen und unter Rühren aufkochen. Die Johannisbeeren zugeben, eine weitere Minute erhitzen und auskühlen lassen.

Tipp: Sollte kein oder zu wenig Sud entstanden sein, ein Viertel der Johannisbeeren zerdrücken und so wie oben beschrieben verarbeiten.

Fertigstellung

Ein Blätterteigstück auf einen Teller legen. Die Ganache cremig aufschlagen und in Tupfen aufsetzen (am besten mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle Ø10 mm) und einen Teil der Johannisbeeren auf den Tupfen verteilen. Ein zweites Teigstück auflegen, leicht andrücken, erneut Ganache und Beeren draufsetzen und mit einem letzten Stück Blätterteig anschließen.

Tipps

- Nach Belieben mit Puderzucker besieben und mit frischen Johannisbeeren servieren.
- Je frischer das Mille-feuille serviert wird, desto knuspriger ist der Blätterteig.
- Anstelle von Blätterteig kann man auch Filoteig oder Strudelteig verwenden, in diesem Fall benötigt man allerdings mehr Schichten.