



*Der Gipfel der Genüsse*  
**GOURMET IM SCHNEE**

BÜRGLALM-HÜTTE, DIENTEN AM HOCHKÖNIG

**MOAR IN DER PFOAD (MOHR IM HEMD)**

Kreation von Jürgen Vigne,  
Zwei-Hauben-Restaurant Pfefferschiff, Söllheim bei Salzburg  
in Kooperation mit dem Küchenteam der Bürglalm-Hütte

Zutaten und Zubereitung für ca. 40 Portionen

350 g Butter und 120 g Staubzucker schaumig schlagen. 21 Dotter nach und nach hinzugeben.

350 g dunkle Couvertüre im Wasserbad schmelzen und ebenfalls dazurühren.  
21 Eiweiß mit 230 g Zucker zu steifem Schnee aufschlagen und in die andere Masse mischen. 250 g feingeriebene Haselnüsse und 100 g Brösel unterheben.

Diese Masse in einzelne Formen gießen und bei 170°C ca. 1 Stunde im Wasserbad garen. Aus der Form stürzen, mit Schokosauce übergießen, mit einem Häubchen Schlagobers obenauf und mit der Beerensauce am Teller garnieren.

Für die Beerensauce 200 g Moosbeeren (Schwarz- oder Heidelbeeren), 150 g Preiselbeeren, 400 ml Rotwein, 150 ml Portwein (rot) und 40 ml roter Rübensaft zur Grundmasse einkochen und auf etwa ein Drittel reduzieren. Danach mixen und durch ein feines Sieb passieren. 2 Blatt Gelatine in der warmen Masse auflösen und dann zur Grundmasse mischen. ISI-Flasche mit 2 Patronen füllen und dann die Grundmasse in die ISI-Flasche füllen.

Die Teller mit den Schokoladeküchlein in Form eines Saucenspiegels hübsch garnieren.

**Tipp:**

Falls keine Moosbeeren verfügbar sind, kann man diese auch durch Preiselbeeren ersetzen.