

Nele Marike Eble

Antonia Wien

Schokolade & Drinks

EDEL KOMBINIERT



Nele Marike Eble

Antonia Wien

SCHOKOLADE & DRINKS

EDEL KOMBINIERT

Inhalt

Vorwort

Vorworte

- von Christian Bau
- von Ewald Notter
- von Alexandre Bourdeaux

Die Welt der Aromen - eine kleine Einführung

- Lauter »Perfect Matches«
- Schokolade & Wein
- Schokolade & Spirituosen

Rum

- Chocolate Old Fashioned
- Mojito Reloaded
- Piña-colada-Trüffel
- Virgin Kakaofrucht-Mojito
- Movie Bar
- Schokolierter Rum-Rosinen

Whisky

- Whisky Sour Pâte de Fruits
- Bowmore 12 Jahre
- Glenmorangie & Vanille
- Hot Chocolate +
- Bowmore Chocolate Caramel

7 Gin

- Yuzu Gin Pâte de Fruits
- Matcha-Gin-Mandarine-Pralinen
- Gin-Gurken-Macarons
- Gin Tonic
- Gin Basil Smash

12 Destillate

- Kakaofrucht-Grapefruit-Wodka-Sundowner
- Chocolate Espresso Martini 0,0
- Pornstar
- Grappa-Rosinen-Pralinen
- Schokolierter Haselnüsse

18

Liköre

- Beschwipste Haselnüsse
- Jägermeister SCHARF – Gefüllte Ingwer-Schokolade
- Lavendel-Lumumba
- Grand-Marnier-Dragees
- Cointreau-Trüffel
- Veggnog
- Marzipan-Trüffel

34

Weine

- Red Sangria
- Glühwein-Pralinen
- Weihnachts-Macarons
- Ruby-Taler

48

62

76

94

| | | | |
|--|------------|--------------------------------|------------|
| Schaumweine | 106 | Das Pralinenhandwerk | 158 |
| Marc-de-Champagne-Herzen | 111 | Das benötigte Pralinenwerkzeug | 160 |
| Crémant-Praline | 112 | Wichtige Handgriffe | 161 |
| Rosen-Litschi-Schokolade | 114 | Pralinenformen vorbereiten | 161 |
| Cacao Fruit Cava Lillet | 116 | Das Gießen von Pralinenformen | 163 |
| | | Gelingsicheres Temperieren | 164 |
| Alkoholfrei | 118 | Karamell gelingsicher kochen | 166 |
| White Chocolate Mocca | 122 | Fruchtgelees | 168 |
| San-Limello-Spritz mit schokolierten Zitronen | 125 | Nützliche Bezugsquellen | 170 |
| Herber-Hibiskus-Dragees | 126 | Glossar | 170 |
| Kaffee-Karamell-Macarons | 129 | | |
| Kakaofruchtsorbet | 131 | Register | 171 |
| Ingwerpralinen | 132 | Dank | 172 |
| | | Vitae | 175 |
| Essige | 134 | Impressum | 176 |
| Schokoladensorbet mit rotem Fruchtestig | 138 | | |
| Schokoladen-Marshmallow mit Balsamico | 141 | | |
| Schwarzer Knoblauch | 142 | | |
| Mango-Maracuja-Essig | 145 | | |
| Himbeer-Marshmallow mit Himbeeressig | 146 | | |
| | | | |
| Fermentation | 148 | | |
| Frische-Hefe-Pralinen | 153 | | |
| Ginger Beer Pâte de Fruits | 154 | | |
| Himbeer-Joghurt-Schokolade | 156 | | |



Vorwort

Liebe Leser:innen,

um es gleich vorwegzunehmen – hier geht es »hart« zur Sache. Denn neben der wunderbaren schmelzenden Protagonistin meiner täglichen Arbeit, der Schokolade, geht es um Alkohol. Ganz genau – und zwar nicht um den lieblichen, sondern schon um den richtigen Stoff, der sich als ein ganz herrlicher Begleiter erweist. Nicht nur als Liaison mit Schokolade in einer von Hand hergestellten Praline, sondern auch hier und da als Pairing im Glas.

Sofort gerate ich ins Schwärmen, auch wenn ich hier freimütig gestehe, dass ich grundsätzlich wenig Alkohol konsumiere (nun ja, im Sommer ein Gläschen Crémant Rosé darf es schon sein) und meine Familie ein wenig erstaunt war, als ich meine neue Buchidee präsentierte.

Es gab tatsächlich eine Art Erweckungserlebnis, im schönen Aqua in Wolfsburg, in dem mein Mann Lars und ich uns ein wunderbares Drei-Sterne-Menü gönnten, samt alkoholischer und alkoholfreier Weinbegleitung. Die Kombinationen, die sich an diesem Abend ergaben, haben mich fasziniert, und die Frage, inwiefern man diese schöne Erfahrung auf mein Metier »Schokolade/Pralinen« übertragen kann, hat mich seither nachhaltig beschäftigt. Und so kam ich über die Pralinenherstellung zum guten »harten« Alkohol: zu Rum, Whisky (bitte gern torfig), Gin und feinen Destillaten.

Die Aromenwelten der Komponenten überschneiden sich nämlich. Wenn man Aromenräder von Wein, Rum oder Whisky mit denen von Kakao vergleicht, entdeckt man viele Übereinstimmungen und so ergeben sich ganz viele passende Kombinationen, denen ich mit meinem zweiten Buch eine Bühne gebe.

Die Kombination Schokolade und Alkohol hat eine lange Geschichte. Unsere Generation, die unserer Eltern und Großeltern haben schon immer gern Pralinenarten wie Marc de Champagne, Rum-Nüsse, Likörkrusten-Pralinen oder (ganz edel, weil schwierig herzustellen) schokolierete Kirschen mit Kirschwasser in dunkler Schokolade genossen, und das wird auch so bleiben.

Whisky und Schokolade ergänzen sich zum Beispiel ganz hervorragend. Das beweisen nicht nur viele Pralinentheken rund um die Welt. Dass diese Kombination wirklich funktioniert, hat sich für mich praktisch bei einem Kundenprojekt bewiesen – eine Fusion aus torfig-samtigem Whisky, dunkel-feiner Vollmilchkuvertüre, einer Spur Salz – mmh ... Wir haben daraus eine Trüffelmasse hergestellt und über Nacht ruhen lassen, damit sie am Folgetag luftig aufgeschlagen werden konnte. Der Duft in der Produktion war am nächsten Morgen einfach überwältigend. Ich hatte das Gefühl, als stünde ich auf Islay in der Brennerei und dürfte meine Schokolade direkt ins Whisky-Fass tunken. Während der Herstellung dieser Whisky-Nuggets änderte sich die Aromenwelt des Trüffels stetig und wurde immer feiner. Bis heute ist diese Praline, mit der wir eine Goldmedaille gewannen, eine meiner liebsten.

Und dann überraschen mich doch so manche »Pralinen-Klischees«. Oft höre ich Aussagen wie »Ich suche etwas für meine Frau, aber bitte keine Whisky-Praline« oder »Die Sahne-Likör-Praline wird meinem Mann zu süß sein«. Ich setze in solchen Momenten dann doch höflich, aber bestimmt zum Widerspruch an. Was ist männlich? Was ist feminin? Wer schmeckt wie? Können wir das wirklich so klassifizieren und warum tun wir das? Wenn ich etwa an Whisky-Spezialisten denke, denen ich gern auf Instagram folge, so sind dies ausschließlich Frauen (sorry, guys, aber das ist so).

Mittlerweile bin ich darauf trainiert, Geschmackskombinationen, von denen ich mal gelesen, die ich geschmeckt oder gerochen habe, im Unterbewusstsein abzuspeichern. Wird dann eine Idee zu einer Spirituose gebraucht, tauchen diese Kombinationen und Ideen (fast) automatisch wieder auf und werden in Pralinen umgesetzt.

Bei einem Event sprach ich im Frühling mit einer Kollegin, die für ihre Meisterprüfung noch nach einer Formpraline zum Thema »Maßschneiderei und Herbst« suchte. Aus meiner Erinnerung hatte ich sofort einen Cognac-Schwenker im Kopf, gepaart mit Zigarrengeruch. Der Film »Die Feuerzangenbowle« lässt hier grüßen. Heinz Rühmann mit Monokel im Gesicht, Anzug, geigeltem Haar – ein klassisches Männerbild der damaligen Zeit. Der Geschmack, den ich auf meiner Zunge habe, und mein Bild zur Praline im Kopf sind aber universell. Ich weiß, dass die Kombination von Tabak, Cognac und dunkler Schokolade auch vielen Frauen gefällt, wenn die handwerkliche Umsetzung stimmt – wie immer im Leben: Quality, not quantity mat-



ters. Es wird nur dann ein »Perfect Match«, wenn sowohl die Schokolade als auch der Alkohol und alle anderen benötigten Zutaten von allerbesten Herkunft sind.

Ich bleibe dabei – Geschmack ist persönlich, Gefühle sind persönlich! Ich liebe torfigen Whisky mit Wumms, mein Mann nicht. Er liebt Bier, ich nicht. Ich finde ein schönes Glas Rum großartig in Verbindung mit einem passenden Stück Schokolade. Immer schaue ich dabei aus zwei Richtungen auf diese Verbindung – aus der sinnlich-genussvollen und aus der technischen. Ich frage mich immer: Was könnte harmonieren? In diesem Fall wäre es wohl eine Vollmilchschokolade, die weniger Säure- und Röstaromen enthält. Ich mag es also in diesem Fall eher milder und wähle eine Milchschokolade mit hohem Kakaogehalt, um nicht zu viel Süße zum Rum zu bringen.

Und so freue ich mich, wenn sich meine Leser:innen mit meinem zweiten Buch so richtig austoben und nach ihrem ganz persönlichen Geschmack die Kombination finden, die sie mögen und die sie die Welt der Aromen warm und sinnlich erleben lässt. Lösen wir uns von den erlernten Stereotypen und lernen wir die offene und wunderbare Welt des Genusses ohne Barrieren kennen.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen mit meiner kleinen Welt aus Schokolade & Drinks,

Ihre Nele Marike Eble

