

Würfel vom gesulzten Safran-Chili-Rahm mit Schneckenkaviar

Zutaten:

2 Gläser Schneckenkaviar

250 ml Sauerrahm

250 ml Schlagobers

1-2 scharfe rote Chilischoten

Einige Safranfäden

4-5 Blatt Gelatine

Feines Meersalz



Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Chili entkernen und von weißen Samensträngen befreien, danach möglichst fein hacken (würfeln). Obers in einem Töpfchen aufkochen lassen, Hitze zurücknehmen und den Safran zwischen den Fingern zerrieben dazu geben – 5-10 Minuten leise köcheln lassen (Obers etwas einkochen), dann vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen und die gute ausgedrückte Gelatine einarbeiten. Sauerrahm in einer Schüssel mit dem Schneebesen glatt rühren, das Obers-Gemisch einarbeiten und salzen; die Hälfte vom Chili einrühren. Masse in eine eingölte Auflaufform gießen (sie sollte etwa 1-2 cm hoch in der Schüssel stehen) und mit dem restlichen Chili bestreuen. 6 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Die Rahm-Sulz aus der Form stürzen und in gleichmäßige Würfel schneiden (oder mit einem kleinen Ausstecher kleine „Taler“ ausstechen). Die Würfel auf einer Platte anrichten und den Schneckenkaviar darauf verteilen – sofort servieren.

Tipp: 6 Knoblauchzehen samt Schalen in Alufolie wickeln und knapp 1 Stunde bei 180 Grad im Ofen backen. Knoblauchzehen aus den Schalen lösen, durch ein Sieb streichen und mit frisch geriebenem Ingwer, etwas Chilipüree (oder Cayennepfeffer), Meersalz und ein wenig Butter (oder Öl) zu einer homogenen Paste rühren. Die Paste in kleinen Portionen (als Spiegel) auf Vorspeisenteller geben und die Würfel (oder Taler) darauf setzen.

Rezept von Gerd Wolfgang Sievers