



GUNDELPALATSCHINKEN

Sacher-Küchenchef Hans Peter Fink's liebste Kindheitserinnerung wurde vom legendären Budapest-er Gastronomen János Gundel (1844–1915) kreiert und wurde in ihrer Originalversion – wie auch in diesem Rezept – nicht, wie es sich mittlerweile oft eingebürgert hat, mit Barack flambiert.

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DEN PALATSCHINKENTEIG

(Rezept s. S. 234)

FÜR DIE NUSSFÜLLE

40 g Honig · 30 g feine Biskottenbrösel · 4 cl Rum · 200 ml Milch
50 g Marzipan · 200 g geriebene Walnüsse · Prise Salz

FÜR DIE SCHOKOLADESAUCE

200 ml Milch · 3 Eidotter · 120 g Feinkristallzucker · 50 g Haushaltsschokolade
2 EL Butter · 120 g Kakaopulver · 70 ml Barack

FÜR DIE KARAMELLISIERTEN WALNÜSSE

12 ganze Walnüsse · 100 g Feinkristallzucker · 2 EL Wasser

100 g in Rum eingelegte Rosinen zum Füllen · 200 ml Schlagobers zur Dekoration