Dubai-Schokolade – und was die Fleischbranche davon hat

Nutzen Sie den Hype: Dubai-Schokolade erobert die süßen Regale, aber immer mehr auch die Fleischer-Theken.

Dubai Schokoladen Burger. © ROBIN CONSULT_Fellner

Dubai-Schokolade: Der süße Trend aus den Emiraten löst einen Hype aus, der zunehmend auch die heimischen Feinkostabteilungen erobert. In Österreich wurde die Dubai-Schokolade auf den Sozialen Plattformen so abgefeiert gefeiert, dass mittlerweile jeder versucht, von dem Hype rund um die Delikatesse zu profitieren – und hier macht selbst das Fleischerhandwerk nicht halt.

Was ist die Dubai Schokolade?

Vollmilch- oder Zartbitter-Schokolade mit einem Kern aus

Pistaziencreme und feinen Teigfäden, dem sogenannten Engelshaar: Die Dubai-Schokolade ist der neueste Hype im Food-Bereich, der sich maßgeblich über Social Media verbreitet hat. Mittlerweile ist die Süßigkeit auch hierzulande zu bekommen, etwa in diversen Supermärkten und auch in limitierter Stückzahl in den Flagship-Stores des Schokoladenherstellers Lindt.

Lindt brachte gerade in einer Marketingaktion eine auf 1 000 Tafeln limitierte Version auf den Markt beziehungsweise in Lindt-Filialen in Düsseldorf, Berlin, Frankfurt, Hamburg, Aachen, Stuttgart und Köln. Hunderte Fans harrten über Stunden, teils schon nachts in der Kälte aus und warteten auf den Verkaufsstart der 150 g-Tafeln für jeweils 14,99 Euro.

Mit einem Kilopreis von 100 Euro liegt Lindt im oberen Mittelfeld, viele Hersteller rufen 70 bis 80 Euro je Kilo ab. Von anderen Schokoladentafel-Herstellern wie Milka oder Ritter Sport ist noch keine Sorte in Sicht – vielleicht wegen des hohen Preises, wie die „Wirtschaftswoche“ kürzlich vermutete.

… und so profitierte die Mortadella von der Dubai-Schokolade

Wie nicht selten bei Hypes wird auch die Dubai-Schokolade von anderen auf ganz eigene Weise adaptiert – so auch in der Lebensmittelbranche. Zuerst wurde die **Mortadella Pistazie der Marke „Jeden Tag“**, die in Österreich bei **MPreis**, **Nah und Frisch** und **Unimarkt** vertrieben wird, als „Dubai Wurst“ angepriesen. In Kärnten etwa wird die Mortadella von **Frierrs** mit Pistazien hergestellt. Dass ausgerechnet Mortadella für den Vergleich herangezogen wurde, ist nicht ungewöhnlich: Denn die italienische Mortadella enthält von Haus aus Pistazien, sofern sie aus einer bestimmten Region stammt. In Latium und in Mittelitalien stellt man sie etwa mit Pistazien her, in der Emilia-Romagna ohne. Außerdem sind grundsätzlich Produkte, die Pistazien enthalten, in Italien extrem beliebt.

Le Burger präsentiert den ersten „Dubai Schokoladen Burger“ der Welt!

Mit dem neuen „Dubai Schokoladen Burger“ hat das Wiener Familienunternehmen Le Burger ein Geschmackserlebnis kreiert, das es so weltweit noch nie gegeben hat. Das neue Schmankerl vereint die weltberühmte Dubai-Schokolade mit dem Geschmack eines saftigen Rindfleisch-Burgers. Erhältlich ist die süß-pikante Köstlichkeit aus 1001 Nacht nurbis 24. November um 12,50 Euro in allen Le Burger Burgermanufakturen Österreichs, solange der Vorrat reicht. Zusätzlich gibt es auch ein spezielles Dessert aus Dubai-Schokolade im Glas bis Jahresende, solange der Vorrat reicht. „Mit der Einführung des Dubai Schokoladen Burgers ist Le Burger einmal mehr Vorreiter am österreichischen Markt und bleibt seinem Ruf als kreativer Trendsetter treu. Ich bin mir sicher, dass die charakteristische, unglaublich seidige Textur der Pistazienfüllung in Kombination mit saftigem Rindfleisch auch unsere Gäste begeistern wird", so Dr. Thomas Tauber und sein Sohn Lukas, die Gründer von Le Burger.

„Wir wollten etwas kreieren, das unsere Gäste so noch nicht auf dem Teller hatten. Der Dubai Schokoladen Burger vereint das Beste aus orientalischer Schokoladenkultur und österreichischer Burgertradition. Das Zusammenspiel der pikanten Note unseres Pattys, gemischt mit den süßen und nussigen Aromen der Dubai Schokolade, schafft ein kulinarisches Highlight, das es in dieser Form noch nie gegeben hat und weltweit einzigartig ist. Das frittierte Engelshaar sorgt für den nötigen Crunch und unser Brioche-Bun rundet das Produkt ab“, so Le Burger COO Daniel Chuchlik.

Kreative Ansätze für das Fleischerhandwerk

Die Schnittstelle zwischen traditionellem Fleischhandwerk und innovativer Schokoladenkultur eröffnet neue Perspektiven für kreative Kombinationen und erstklassige kulinarische

Erlebnisse.Fleischer, die ihre Produkte an diesen Schokoladentrend anpassen möchten, müssen kein ausgebildeter Chocolatier sein. Die Welle lässt sich mit ein wenig Kreativität auch ohne große Umstellungen reiten.

Folgend geben wir einige Ideen, wie die essenziellen Zutaten - Schokolade, Kadayif, Pistazien und Sesam - vielschichtig interpretiert werden können:

Kadayif, Pistazien, Sesam – diese Bestandteile machen aus einem einfachen Schokoladen-Küchlein ein trendiges Premium-Dessert. Aber auch die herzhafte Küche kann ein bisschen „Dubai" sein: Etwa gefülltes Geflügel und auch Burger. Als Füllung wird das Kadayif kleingeschnitten, in Butter goldbraun geröstet und dann mit Pistaziencreme oder -mus und etwas Tahini vermengt. Damit lässt sich dann auch eben auch Herzhaftes füllen. Wer mag, kann die Schokolade als Sauce mit geräucherten Chilis zum Gericht bieten, angelehnt an die mexikanische Mole Poblano oder eben auch an den wunderbaren Film Chocolat mit Juliette Binoche.

Auch ein Dubai-Chocolate-Burger kann – wie Le Burger grandios zeigt – mit so einer Kombi funktionieren. Da Pistaziencreme oft gezuckert ist, sollte man hier allerdings für herzhafte Ideen auf ganze oder gehackte Exemplare oder ungesüßtes Pistazienmus, setzen.

Gut soll angeblich auch die Dubai Style Pizza mit Pistaziencreme und Wagyu schmecken. Mit einer goldgelben Safrankruste, luxuriösen Belägen wie Wagyu-Rindfleisch und Datteln, sowie einer cremigen Pistazienbasis vereint diese Pizza orientalischen Geschmack mit opulenter Eleganz. Und ist eigentlich einfach gemacht: Den Pizzateig mit einer Prise Safran kneten, ausrollen und mit Pistaziencreme bestreichen. Dünne Scheiben von Wagyu-Rindfleisch, getrocknete Datteln und knusprige Kadayif-Fäden gleichmäßig auf der Pizza verteilen. Die Pizza bei 220 °C für 10 bis 12 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen mit frischem Koriander, Granatapfelkernen und essbaren

Rosenblüten garnieren.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at