

Beeren Holunderblüten/Pistazie



Für 4 Personen

Zutaten:

Holunderblütendicksaft

125 gr. Holunderblütensirup
125 gr. Wasser
1,8 gr. Agar-Agar

Zitronen verbenenöl

1 Bund frische Zitronenverbene etwas Olivenöl
1 Msp. Vanillemark

Crème Patissière

100 gr. Vollmilch
100 gr, Sahne
35 gr. Kristallzucker
25 g. Vollei
25 gr. Eigelb
16. gr. Vanillepuddingpulver
1 Msp. Vanillenmark

Pistazienmousse

1 1/2 Blatt weiße Gelatine
190 g Crème Patissière (siehe Teilrezept)
75 g ungesüßte Pistazienpaste
190 g halbsteif geschlagene Sahne

Vanillemousse

1 Blatt weiße Gelatine
65 g Vollmilch
1/2 Vanilleschote
40 g Eigelb
60 g Kristallzucker
125 g halbsteif geschlagene Sahne

Rote Beeren Püree

125 gr. frische, gemischte Beeren (rote Johannisbeere, Heidelbeeren, Erdbeeren)
Etwas Läuterzucker 1:1
3 frische Zitronenverbenablätter etwas frisch gepresster Limettensaft
Etwas frisch gepresster Limettensaft

Iles Flottantes

125 gr. Eiweiß
90 gr. feiner Kristallzucker
1 Msp. Vanillenmark

Pistaziencrumble

50 gr. weiche Butter
50 gr. brauner Rohrzucker
1 gr. Meersalz
40 gr. fein gehackte, geschälte Haselnusskerne
30 gr. fein gehackte, grüne Pistazienkerne
40 gr. Weizenmehl (typ 405)

Pistazienbiskuit

95 gr. Pistazienkerne
12 gr. japanisches Matcha Teepulver
20 gr. Weizenmehl (typ 405)
82 gr. Kristallzucker
80 gr. Eigelb
125 gr. Eiweiß
12 gr. Olivenöl

Zitruseis

125gr. Kristallzucker
75 gr. Glucosepulver
2,4 gr. Pectagel (Eisstabilisator)
210 gr. Wasser
155 gr. Vollmilch
50 gr. flüssige Sahne
90 gr. Kalamansi-Fruchtpüree (ersatzweise Mandarine Kumquats)
15gr. Bergamottensaft (ersatzweise Bitterorange-Limette, Zucker)
15 gr. frisch gepresster Limettensaft

Rote Beeren

250 gr. frische, rote Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, rote Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren)
Holunderblütendicksaft (siehe Teilrezept)

Anrichten

einige Zitronenverbena-Spitzen oder Honigkresseblättchen
einige grüne Pistazienkerne
etwas frisch geriebene Limettenschale

Zubereitung

Holunderblütendicksaft

Den Holunderblütensirup und das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, das Agar-Agar unterrühren und einmal aufkochen. Den Dicksaft in eine Schüssel geben und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Zitronen verbenenöl

Die Blätter von den Zitronenverbenaenstängeln zupfen und in einen Mixer geben. Etwas Olivenöl und das Vanillemark zugeben und fein mixen. Je nach Konsistenz noch etwas Olivenöl zugeben und nochmals aufmixen. Das Zitronenverbenaenöl durch ein feines Sieb passieren, in eine Spritzflasche füllen und bis zum Anrichten kühl und lichtgeschützt aufbewahren.

Crème Patissière

Die Vollmilch, die Sahne und 15 g Kristallzucker in einem Topf verrühren und einmal aufkochen. Das Vollei, das Eigelb, das Puddingpulver und das Vanillemark mit dem Schneebesen in einer Schüssel verrühren. Die heiße Milch-SahneMischung daraufgießen und verrühren, dann zurück in den Topf geben und unter Rühren aufkochen, bis die Masse andickt. Die Creme in eine Schüssel geben und 2—3 Minuten abkühlen lassen.

Pistazienmousse

Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die heiße Crème Patissière mit der Pistazienpaste glatt rühren, die gut ausgedrückte Gelatine zugeben und unter Rühren auflösen. Die Masse mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen, dann mit dem Schneebesen aufschlagen und die halbsteif geschlagene Sahne unterziehen. Die Pistazienmousse in einen Spritzbeutel füllen und mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Vanillemousse

Die Blattgelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Vollmilch in einen Topf geben. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Vanillemark auskratzen und zusammen mit der leeren Vanilleschote zu der Milch geben, dann einmal aufkochen und die Vanilleschote entfernen. Das Eigelb mit dem Kristallzucker in einer Schüssel verrühren, die heiße Vanillemilch darübergießen und verrühren. Die Masse durch ein feines Sieb in einen Topf passieren und unter 220 ständigem Rühren auf 82 °C erhitzen. Die gut ausgedrückte Gelatine unterrühren und auflösen. Dann die Masse in eine Metallschüssel füllen und auf ein Eiswürfelbad setzen. Sobald die Masse abgekühlt ist, die halbsteif geschlagene Sahne unterheben und in einen Spritzbeutel füllen. Die Vanillemousse mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Rote-Beeren-Püree

Die Beeren sorgfältig verlesen und in einen Mixbecher geben. Etwas Läuterzucker zugeben und fein pürieren. Die

Zitronenverbena-Blätter zwischen den Fingern etwas zerreiben und für 30 Minuten in das Püree geben, dann die Zitronenverbena-Blätter entfernen. Das Püree nochmals mit Läuterzucker und frisch gepresstem Limettensaft abschmecken, durch ein feines Sieb passieren und mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Îles Flottantes

Das Eiweiß in eine Schüssel geben und etwas aufschlagen, den Kristallzucker und das Vanillemark zugeben und zu einem cremigen, glänzenden Eischnee aufschlagen. Den Eischnee in eine mit Backpapier ausgelegte, kleine tiefe Metallform oder ein kleines tiefes Blech geben und ca. 2 1/2 cm hoch verstreichen. Dann mit Frischhaltefolie abdecken und im Dampfgarer (90 °C) 11 Minuten dämpfen. Dann das Blech noch warm in das Tiefkühlfach geben und die Masse gefrieren lassen. Kurz vor dem Anrichten aus der gefrorenen Masse kleine Türmchen ausstechen und sofort anrichten.

Pistaziencrumble

Die Butter mit dem Rohrzucker schaumig schlagen, dann das Meersalz, die Haselnuss- und die Pistazienkerne unterrühren. Zum Schluss das Weizenmehl unterheben. Die Teigmasse zwischen 2 Backpapierlagen geben und mit dem Nudelholz 1/2 cm dick auswellen. Die Teigplatte mit dem Backpapier auf ein Backblech legen, das obere Backpapier abziehen und das Blech in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen (Heißluft) geben. Die Teigplatte 12 Minuten goldbraun backen. Dann abkühlen lassen und mit dem Messer zu Crumble zerhacken.

Pistazienbiskuit

Alle Zutaten in den Thermomix geben und sehr fein mixen, dann die Masse durch ein feines Sieb passieren und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Masse in eine Espumafflasche (max. Einfüllmenge 500 ml) füllen und diese mit 2 N20-Kapseln bestücken. Die Biskuitmasse 2/3 hoch in kleine Pappbecher oder kleine hohe Gläser füllen, dann 30 Sekunden bei 750 Watt in die Mikrowelle geben. Die Pappbecher aus der Mikrowelle nehmen, die Pistazienbiskuits stürzen und abkühlen lassen.

Zitruseis

Den Kristallzucker, das Glukosepulver und das Pectagel rose in einer Schüssel verrühren. Das Wasser, die Vollmilch, die Sahne, das Kalamansi-Fruchtpüree, den Bergamottensaft und den Limettensaft in einen Mixer geben, die Zuckermischung zugeben und gut aufmixen. Die gut gekühlte Masse in eine Eismaschine geben und zu cremigem Zitrusseis gefrieren.

Rote Beeren

Die Beeren sorgfältig verlesen, kurz in den Holunderblütendicksaft tauchen und sofort anrichten.

Anrichten

Das gekühlte Rote-Früchte-Püree auf 4 tiefe Teller mit breitem Rand verteilen. Die Tellerränder zu je 1/3 belegen: Zuerst einige Stücke Pistazienbiskuit, etwas Pistaziencrumble und die marinierten roten Früchte verteilen. In die Zwischenräume einige Tupfen Vanillemousse und Pistazienmousse spritzen. Die Pistazienmousetupfen mit je 1 grünen Pistazie belegen. Je 1 Türmchen Îles Flottantes mittig in das Rote-Früchte-Püree setzen und mit etwas frisch geriebener Limettenschale bestreuen. Das Rote-Früchte-Püree mit ein paar Tropfen Zitronenverbänenöl beträufeln. Zum Schluss je 1 Nocke Zitrusseis auf die Tellerränder legen, mit einigen Zitronenverbänenspitzen garnieren und sofort servieren.