



© ZuGast 2013 | Bilder Michael

Ruder, Lichtpunkt | Rezepte

Christian Sturm-Willms

## Rezept vom Koch des Jahres Christian Sturm-Willms aus ZuGast X/2014



### ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

#### **QUITTENMOUSSE** 2 große Quitten

½ Vanilleschote

200 ml Sake

10 ml Yuzusaft

40 g Zucker

5 Blatt Gelatine

60 g Schafsjoghurt

3 Eigelb

30 g Zucker für die Crème

¼ l Sahne

2 EL Birnenschnaps

Die Quitten mit einem Tuch abreiben, schälen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen. Die Quitten in Stücke schneiden und in einen Topf geben.

Die Vanilleschoten längs aufschneiden, Mark herauskratzen und beides zu den Quitten geben. Sake, Zitronensaft und 40 g Zucker dazugeben und zugedeckt 10 Minuten kochen lassen. Anschließend ohne Deckel weiter köcheln lassen, Vanilleschote entfernen.

Die Quitten mitsamt der Kochflüssigkeit in einem hohen Becher geben und fein pürieren. Auskühlen lassen. Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. In einer Schüssel die Eigelbe und 30 g Zucker zu einer hellen, luftigen Crème aufschlagen, mindestens 5 Minuten lang. Die Sahne steif schlagen. Vom ausgekühlten Quittenpüree 300 g abwiegen. Die Gelatine tropfnass in einen kleinen Topf geben und bei milder Hitze

aflösen. 4 bis 5 Esslöffel vom abgewogenem Quittenpüree dazu rühren, nach Belieben mit Schnaps abschmecken. Die Mischung kräftig unter das restliche Quittenmus rühren. Alles mit der Eiercreme mischen. Zuletzt vorsichtig die steife Sahne unterheben.

#### **QUITTENKOMPOTT** 1 Quitte

30 g Zucker

100 ml Mirin

100 ml Sake

½ Vanille Stange

10 g Speisestärke

10 ml Yuzusaft

Quitte schälen und würfeln, in kaltes Wasser legen. In einem kleinen Topf Zucker karamellisieren und mit Mirin und Sake ablöschen. Die Quittenwürfel, das Vanillemark und den Yuzusaft dazu geben und zirka 45 Minuten lang einkochen lassen.

Mit in Wasser angerührter Stärke leicht abbinden und 3 Minuten weiter köcheln lassen. Anschließend kalt stellen.

#### **QUITTENSAUCE** 1 Quitte

50 g Zucker

150 ml Weißwein

½ Vanille Stange

Die Quitte schälen und würfeln. Zucker karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Quitte und Vanillemark dazu geben,



## Rezept vom Koch des Jahres Christian Sturm-Willms aus ZuGast X/2014

© ZuGast 2013 | Bilder Michael

Ruder, Lichtpunkt | Rezepte

Christian Sturm-Willms

weich kochen. Anschließend Mixen und gut passieren.

### **QUITTE MARINIERT** 1 Quitte

Zucker, Sake, Mirin

Quitte in 1 x 1 cm große Würfel schneiden und in einer kleinen Sauteuse mit etwas Zucker, Sake und Mirin marinieren.

### **SALZIGES KARAMELLEIS**

**BASISBUTTERKARAMELL** 125 g Rohrzucker

20 g Wasser

80 g Butter

90 g Sahne

Den braunen Zucker mit dem Wasser zu dunklem Karamell kochen. Den Kochprozess durch einrühren der Butter unterbrechen. Die Sahne aufkochen und damit den Butterkaramell ablöschen, nochmal aufkochen.

**EISGRUNDMASSE** 50 g Eigelb

25 g Zucker

150 ml Sahne

25 g Valrhona-Schokolade Ivoire

½ TL Fleur de Sel

Das Eigelb mit Zucker im Wasserbad schaumig aufschlagen. Die erhitzte Sahne dazugeben und die Masse im Wasserbad zur Rose abziehen. Die Valrhona-Schokolade und das Fleur de Sel einrühren. Nun die Eisgrundmasse mit dem Basisbutterkaramell abschmecken und anschließend in der Eismaschine frieren.

**SCHAFSJOGHURT-SPHÄRE** 50 g Schafsjoghurt

20 g Zucker

5 ml Yuzusaft

Joghurt, Zucker und Yuzusaft verrühren und in einer Halbkugel-Form einfrieren.

**MANTEL** 100 ml Weißwein

20 g Zucker

20 g Vegetarische Gelatine (Sosa)

Zusammen aufkochen und die gefrorenen Halbkugeln darin tauchen und auftauen lassen.

**SCHAFSJOGHURT-SAUCE** 50 g Schafsjoghurt

20 g Zucker

5 ml Yuzusaft

Joghurt, Zucker und Saft verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat.

**KAKAOSAND** 100 g Schokoladenmüsli im

Thermomix zu feinem Sand mixen und sieben.

**ROHRZUCKERBRÖSEL** 30 g Rohrzucker

30 g Mehl

30 g Mandelgrieß

30 g Butter

Alle Zutaten zusammen durchkneten und bei 160 °C zirka 15 Minuten backen.

**GEWÜRZTEE** 1 Kardamom-Kapsel

½ Sternanis

175 ml Wasser

20 g Honig

175 ml Schafsmilch

5 g Schwarzer Tee ( Darjeeling )

1 Pfefferkorn

½ Vanillestange

½ Zimtstange

1 Nelke

1 cm Ingwer

1 Piment

Wasser und Schafsmilch zusammen aufkochen. Ingwer, Vanille dazu geben. Die festen Gewürze mahlen oder zerstoßen und ebenfalls beifügen. 5 Minuten kochen. Tee hinzufügen und weitere 5 Minuten kochen. Passieren und mit Honig abschmecken.