



Rezept von Daniel Schimkowitsch aus ZuGast 13/2015

© ZuGast 2015

Bilder Niklas Thiemann

Rezept Daniel Schimkowitsch



FÜR 4 PERSONEN

ORIGINAL BEANS „BENI WILD HARVEST 66%“ PFIRSICH | GEWÜRZMILCH

PFIRSICHSORBET

500 g weißes Pfirsichmark
Saft von ½ Limette
60 g Glucosesirup
50 g Puderzucker
Alle Zutaten im Thermomix (oder einem normalen Mixer) gut mixen und im Pacojet zu einem Sorbet verarbeiten. Man kann das Eis auch in einer normalen Eismaschine frieren.

PFIRSICHGEL

500 g frischer Pfirsich, gewürfelt
1 Vanilleschote
2 Scheiben Ingwer
1 Zweig Thymian
½ Flasche Pecher Mignon (Pfirsichlikör)
6,5 g Agar Agar
6,5 g Gellan

Alle Zutaten zusammen in einem großen Topf auf etwa die Hälfte einreduzieren. Im Thermomix (oder Mixer) fein mixen und mit Agar Agar und Gellan auf ½ Liter Masse abbinden. Durch ein feines Sieb passieren und in eine Quetschflasche füllen.

PFIRSICHSUD

500 g Pfirsich, gewürfelt
2 Scheiben Ingwer
1 Zweig Thymian

½ Flasche Pecher Mignon (Pfirsichlikör)
Xanthan

Wie beim Pfirsichgel alle Zutaten kochend auf die Hälfte reduzieren. Leicht anmixen und durch ein Haarsieb oder Tuch passieren. Mit Xanthan leicht binden und nach Geschmack mit etwas Pfirsich-Sake abschmecken.

TONKABOHNEN

180 g Sahne
150 g Milch
4 Eigelb
Abrieb 1/3 Tonkabohne
1 Vanilleschote
Abrieb von 1 Limette
Alle Zutaten im Thermomix auf 80 Grad aufmischen.

180 g weiße Schokolade (Edelweiß Original Beans)

BENI-WILD-GANACHE

300 g Milch
200 g Sahne
50 g Zucker
125 g Eigelb
600 g Beni Wild Harvest (original Beans)
Milch, Sahne, Zucker und Eigelb im Thermomix auf 80 Grad aufmischen. Die Schokolade darin auflösen. Kaltrühren.



© ZuGast 2015

Bilder Niklas Thiemann

Rezept Daniel Schimkowitsch

Rezept von Daniel Schimkowitsch aus ZuGast 13/2015



FÜR 4 PERSONEN

KNUSPER-HIPPE

250 g Glucosesirup

125 g weißer Fondant

35 g Butter

getrocknetes Pfirsichpulver

getrocknetes Yuzupulver

Glucose und Fondant bei 190 Grad schmelzen. Die Butter zügig einrühren. Mit Pfirsich- und Yuzupulver abschmecken. Dünn durch ein Sieb auf eine Silikonmatte gießen und bei 280 Grad schmelzen und nach belieben formen. Auskühlen lassen.

PFIRSICHSCHIEBEN

2 frische Pfirsiche

etwas Puderzucker

Die Pfirsich schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit einem Ausstecher Kreise ausstechen und mit dem Puderzucker einige Stunden vakuumieren.

ANRICHTEN

Leider fehlt hier die Anleitung zum Anrichten (Anmerkung der Red.)