



© ZuGast 2015

Bilder Niklas Thiemann

Rezept Daniel Schimkowitsch

## Rezept von Daniel Schimkowitsch aus ZuGast 13/2015



FÜR 4 PERSONEN

## MAIBOWLE | MARA DE BOIS ERDBEERE WALDMEISTER | GEEISTES VOM BUHL-SEKT

### ERDBEER MACARONS

200 g Erdbeermark (Mara de Bois Boiron)  
26 g Albumin  
1,2 g Xanthan  
2 Blatt Gelatine  
Purple Curry  
Rote-Bete-Granulat

Das Erdbeermark lauwarm aufwärmen. Die Gelatine darin auflösen. Albumin und Xanthan einrühren. 30 Minuten kalt stellen. Anschließend in einem Schlagkessel aufschlagen, und in einen Spritzsack füllen. Einzelne Macarons auf eine Matte oder ein Backpapier spritzen. Den Backofen auf 60 Grad vorheizen und die Macarons darin langsam trocknen.

### ERDBEER-SORBET

500 g Erdbeermark „Mara de Bois“  
2 ½ Blatt Gelatine  
25 g Puderzucker  
Limettensaft  
Ingwerabrieb  
Eine kleine Menge des Erdbeermarks erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Den Puderzucker zugeben und mit dem restlichen Mark vermengen. Mit Limettensaft und etwas Ingwerabrieb abschmecken. In einer Sorbetière oder Eismaschine frieren. Oder in den Tiefkühler stellen und ab und zu umrühren.

### BISQUIT

6 Eier  
200 g Zucker  
100 g Mehl  
100 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
Etwas Olivenöl

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Zucker aufschlagen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker aufschlagen und vorsichtig unter das Eiweiß heben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und nach und nach unter die Eiernasse sieben. Vorsichtig unterheben. Auf ein Backblech steichen und sofort im auf 165 Grad vorgeheizten Backofen 8 Minuten lang backen.

### CHAMPAGNER-MOUSSE

500 g Champagner  
200 g Eigelb  
100 g Zucker  
½ Vanilleschote  
Abrieb von ½ Zitrone  
7 ½ Blatt Gelatine  
200 g Sahne, halb steif geschlagen  
100 g Eiweiß  
50 g Zucker  
Champagner, Eigelb und Zucker im Thermomix auf 80 Grad erhitzen. Die Gelatine darin auflösen. Mit Vanillemark und Zitronena-



© ZuGast 2015

Bilder Niklas Thiemann

Rezept Daniel Schimkowitsch

## Rezept von Daniel Schimkowitsch aus ZuGast 13/2015



FÜR 4 PERSONEN

brieb abschmecken. Die Masse auf Eis kalt rühren. Das Eiweiß mit 50 g Zucker aufschlagen. Zuerst die Sahne und anschließend nach und nach das Eiweiß unter die Champagnermasse heben. Auskühlen lassen.

### WALDMEISTER-ESPUMA

350 g Griechischer Joghurt  
320 g Waldmeistersirup  
5 BL Gelatine  
Puderzucker  
1 Msp. Xanthan

Joghurt und Sirup zusammen leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Mit Puderzucker abschmecken. Das Xanthan einrühren. In eine Isi-Flasche füllen und etwa 8 Stunden kalt stellen.

### BOWLEN-SUD

1 L Weißwein  
Saft und Abrieb von 1 ½ Zitronen  
1 Vanilleschote  
etwas Zucker  
evtl. etwas Wasser  
8 Blatt Gelatine

Den Weißwein erwärmen und mit der Zitrone, dem Mark der Vanilleschote und dem Zucker abschmecken. Die Gelatine darin auflösen. Mindestens 24 Stunden kalt stellen. Die Masse vorsichtig aufrühren und mindestens 2 Stunden vor dem Servieren in den Tiefkühler stellen.

### RAGOUT VON DER „MARA DE BOIS“

250 g frische Mara de Bois-Erdbeeren  
Puderzucker  
Limettenabrieb

Die Erdbeeren fein würfeln. Mit Puderzucker und Limettenabrieb abschmecken.

### BROTCHIPS

Mit der Aufschnittmaschine einige hauchdünne Scheiben Schwarzbrot schneiden. Mit einem Ausstecher rund ausstechen und zwischen zwei Backmatten 5 bis 6 Minuten bei 175 Grad im Backofen backen.

### SCHOKOLADENLACK

650 g Weiße Schokolade  
350 g Kakaobutter

### ANRICHTEN

Leider haben wir keine Anweisungen zum Anrichten bekommen (die Red.)