



© ZuGast 2018

Bilder Severin Nowacki



FÜR 4 PERSONEN

Rezept von Damian Carini, Patissier aus ZuGast Ausgabe 20

„APFEL“ Granny Smith Apfel | Ziegenkäse Koriander

Korianderwasser

100 g Koriander
300g Wasser
250 g Korianderwasser
30 g Agavensaft
2,25 g Agar Agar

Den Koriander im Wasser blanchieren, anschließend abseihen. 250 g des Wassers mit Agavensaft und Agar Agar aufkochen. Kurz abkühlen lassen und auf eine Unterlage ausgießen. Mit Ausstechern mit 10 Zentimetern Durchmesser in Ringe schneiden..

Ziegenkäse Mousse

5,5 g Gelatine
150 g Rahm
120 g Ziegenkäse
120 g Naturjoghurt
15 g Agavensaft

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rahm halb steif schlagen. Ziegenkäse mit Joghurt und Agavensaft glatt rühren. Gelatine mit etwas geschlagenem Rahm auf dem Herd auflösen. Zur Käsemasse geben. Den restlichen geschlagenen Rahm in drei Schritten unterheben. In ca. 2 Zentimeter hohe Rahmen gießen, im Kühlschrank abkühlen lassen und am nächsten Tag in 2x2 cm Würfel schneiden.

Yuzu-Creme

2,5 g Gelatine
3,75 g Cremepulver
92 g Milch
10 g Yuzusaft
37,5 g Eigelb
18,75 g Zucker
32,5 g weiße Schokolade
22,5 g Butter

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Cremepulver mit etwas kalter Milch verrühren. Den Rest der Milch mit dem Yuzusaft aufkochen. Cremepulver-Milch-Mischung begeben und nochmals kochen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel verrühren. Die

Milch-Mischung über den Eigelbmix schütten. Zurück in den Topf geben und auf 82 Grad wärmen. Gelatine darin auflösen. Auf die weiße Schokolade schütten. Die Butter nach und nach begeben und mit einem Stabmixer gut einarbeiten. Im Kühlschrank abkühlen lassen. Am nächsten Tag schaumig schlagen. In einen Dresiersack mit Tülle 8 füllen.

Apfelsuppe

200 g Apfelsud
30 g Agavensaft
50 g Wasser
1 g Xanthan

Alles vermischen und mit einem Stabmixer kurz mixen, bis das Xanthan anfängt zu binden.

Espuma

½ Blatt Gelatine
250 g Milch
45 g Koriander
50 g Pro Espuma

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch, Koriander, Pro Espuma und Zucker aufkochen, anschließend 10 Minuten ziehen lassen. Absieben. Die Gelatine darin auflösen. In einen Sahnspender geben und im Kühlschrank kalt werden lassen.
(Vor dem Gebrauch mit Gaspatrone laden.)

Deko

Granny Smith-Apfel
Blumen
Kresse

Den frischen Granny Smith Apfel in ca. 0,2 cm dicke Scheiben schneiden. Verschiedene Formen ausschneiden und als Dekor verwenden. Blumen und Kresse sind optional zu verwenden.