



© ZuGast 2018

Bilder Severin Nowacki

Rezept von Damian Carini, Patissier aus ZuGast Ausgabe 20

„GREAN-TEA-GARDEN“

Matcha | Yuzu | Red Bean



FÜR 4 PERSONEN

Sake Gelatine

100 g Sake

1 g AgarAgar

Sake mit Agar Agar aufkochen. Kurz abkühlen lassen und auf eine Unterlage ausgießen. Mit einem kreisförmigen Ausstecher mit 8 Zentimetern Durchmesser ausstechen.

Sponge-Matcha

200 g Eigelb

2 Eier

150 g

Zucker

15 g Matchapulver

150 g Mehl

Eigelb, Eier und Zucker in Küchenmaschine schaumig schlagen. Das Matchapulver mit dem Mehl über die Eiermasse sieben und unterheben. Einen Topf mit Wasser füllen und dieses zum Kochen bringen.

Die Masse spiralförmig auf ein Backtrennpapier aufdressieren. Wasser auf mittlere Stufe zurückstellen (simmern). Ein Sieb in den Topf legen, das Papier mit der dressierten Masse so darauflegen, dass es im Dampf garen kann. Topf mit Klarsichtfolie luftdicht verschließen und 2 Minuten ziehen lassen. Nach dem Abkühlen in kleine Stücke zupfen.

Yuzu-Mousse

150 g Rahm

75 g Naturjoghurt

20 g Zucker

20 g Yuzu-Saft

2 Blatt Gelatine

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, anschließend in 15 g Rahm auf dem Herd auflösen. Zum Joghurt geben. Yuzu-Saft begeben. Restlichen Rahm mit Zucker halbsteif schlagen. Rahm unterheben und Mousse in einen Dressiersack mit Tüllengröße 8 füllen.

Matcha-Eis

50 g Rahm

400 g Milch

50 g Glukose

30 g Dextrose

20 g Zucker

40 g Matchapulver

Für die Eiscreme alle Zutaten in einen Topf geben, einmal aufkochen lassen, anschließend im Kühlschrank abkühlen lassen und am nächsten Tag einfrieren.