



## Papaya-Chili-Espuma auf Maracuja-Hibiscus-Gelee mit Wasabi-Krokant und trockenem Aprikosenkernöl

Rezept von Sebastian Neumann, Magdeburger Gastro Konzept GmbH in Magdeburg  
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2008 in der Kategorie „Ausgebildete“

### Zutaten:

#### Espuma

- 125 ml Papayapüree
- 3 ml Chiliöl
- 12,5 g Pro Espuma
- 10 Stk. Choco Tartelettes
- 2 Stk. ISI-Kapseln

#### Krokant

- 40 g Glucosesirup
- 40 g Isomalt
- 4 g Wasabipulver

#### Gelee

- 125 ml Maracujasaft
- 10 g Rohrzucker
- 3 Stk. Hibiscusblüten, getrocknet
- 4 g Apfelpektin

#### Trockene Öl

- 40 g Malto
- 22 ml Aprikosenkernöl
- 10 Stk. schöne Minzblätter



### Zubereitung:

Papayapüree mit dem Chiliöl und dem Pro Espuma gut verrühren und in einen ISI-Spender füllen.

2 ISI-Kapseln aufschrauben.

Für das Gelee den Saft mit dem Zucker, den Blüten und dem Pektin aufkochen lassen und 15 Minuten ziehen lassen, anschliessend passieren.

Anschliessend die Tartelettes  $\frac{1}{4}$  füllen und kalt stellen.

Das Öl in das Malto langsam laufen lassen und dabei mit einem Holzlöffel rühren, bis sich kleine Kugeln bilden.

Die in einer Pfanne knusprig backen und dabei die Pfanne kreisen.

Isomalt und Sirup in einem Topf zum kochen bringen, sobald der Zucker anfängt zu bräunen das Wasabipulver zu geben und zwischen Backpapier geben und ausrollen. Wenn die Stärke von 2mm erreicht ist, nochmal unter dem Salamander erhitzen und in kleine Dreiecke schneiden.

Den Espuma mit einer runden Tülle auf das Gelee sprühen, die Malto-Kugeln darauf platzieren und den Krokant und die Minze dran stecken.

