



DESSERT, FESTLICHES MENÜ

Rezept von Sven Gieseler, Best Western Premier Parkhotel Kronsberg in Hannover
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2008 in der Kategorie „Ausgebildete“

Karamelisierter Ziegen Käse auf Himbeer Balsamico Glace mit Aloe Vera und Süsskartoffelchip

Zutaten:

Dessert, festliches Menü

- 10 Stk. Choco Tartelettes
- 260 g Ziegen Käse
- 2 Schalen Himbeeren
- 50 g Rohrzucker
- 10 ml Olivenöl
- Zitronenmelisse
- 500 g Fett zum fritieren
- 100 ml 12-jähriger Aceto Balsamico Tradizionale
- 10 Stk. Süsskartoffel
- 80 g Aloe Vera
- 140 ml Rotwein
- 2 Kapseln Kardamon
- 18 g Zucker
- 1 Drittel Schote Vanille Thaiti



Dessert, festliches Menü:

Zubereitung:

Zucker karamelisieren und mit Rotwein ablöschen, Kardamon Kapseln, ausgekrazte Vanilleschote und Himbeeren zufügen und auskochen lassen, dann passieren und den Aceto Balsamico zugeben, mit den klein geschnittenen Aloe Vera vermengen und in das Tartelett füllen. Süsskartoffel ankochen, Schale entfernen und in dünne Scheiben schneiden und in Dreiecke schneiden, dann bei 140 °C fritieren. Ziegenkäse zu kleinen Kugeln formen und in das Tartelette geben, die obere Seite mit Rohrzucker bestreuen und abflämmen. Süsskartoffelchip und Zitronenmelisse daran garnieren.

