



## Elektrische Safran-Orange mit Oliven-Schokolade, parfümiert mit Veilchen

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

### Zutaten:

#### Ganache

- 10 Stk. Dessert-Tart. Elegance
- 85 g Weisse Cuvertüre
- 35 ml Sahne 33%
- 4 Stk. schwarze Oliven
- 3 ml Orangenlikör
- 2 Tropfen Veilchen-Aroma

#### Algin-Stammlösung

- 1 L Wasser
- 5 g Algin

#### Safran-Orangen

- 5 Stk. Sezuablüten
- 2 Stk. Orangen, (150 ml Saft)
- 20 ml Orangenlikör
- 25 ml klarer Minzsirup
- 0,25 g Safran
- 5 g Gluco
- 1,5 g Xantazon
- 9 g Rohrzucker

#### Deko

- 1 Blatt Blattgold
- 50 g dunkle Cuvertüre
- 50 g weisse Cuvertüre
- 2 g Rote Schkofarbe
- 1 g Goldpuder
- 10 g Orangencierspis



### Zubereitung:

Jeweils 50g weisse und dunkle Cuvertüre zerlassen und temperieren  
Farbe zur hellen Cuvertüre geben und die Ecken des Tartelette kurz eintauchen und kalt stellen

Die restliche Cuvertüre auf ein mit Backpapier ausgelegtes Belch giessen und mit einem Schokokamm Stäbchen ziehen und kalt stellen.

1L Wasser mit dem Algin mixen und kalt stellen, damit die Luft entweicht.

Für die Ganache die Cuvertüre in der Sahne, bei schwacher Hitze auflösen.





Die restlichen Zutaten zufügen und anschliessend in den Tartelette (nicht ganz voll) abfüllen.

Orangen auspressen, passieren und Likör, Minzsirup, Safran, Zucker und Gluco zufügen.

Mit Xantazon binden, bis es etwas zähflüssig ist.

Den grossen Sphärenlöffel eintauchen und füllen.

Vorsichtig in die Alginmischung giessen, so dass die Sphäre oben noch offen ist.

Etwas Sezuablüten in die Sphäre tun und untertauchen.

Einige Minuten darin liegen lassen, ab und zu etwas bewegen.

Wenn die Haut der Kugel fest genug ist in kaltem Wasser spülen und trocken tupfen.

Die Sphäre auf dem mit Schokolade gefüllten Tartelettes setzen.

Orangencrispis in Goldpuder wenden und darauf verteilen, mit Blattgold und Schokostäbchen garnieren.

