



Ziege, Kokos, Weintraube

geeiste Luft von Ziegen-Kokosmilch und Trauben-Senfeis

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

Zutaten:

geeiste Luft von Ziegen-Kokosmilch

- 125 ml Ziegenmilch
- 125 ml Kokosmilch
- 100 ml stilles Mineralwasser
- 40 g Zucker
- 2 Stk. Vanilleschoten (Tahiti)
- 1,8 g Lecite
- 2 Blatt Gelatine

Trauben-Senfeis

- 250 ml Traubensaft
- 40 g Dijonsenf
- 112 g Glucose
- 65 g Zucker
- 200 ml Milch
- 3 g Pektin
- Zitrone (Abrieb von der Schale)

Dekoration: Sesamkrokant, frische Minze

- 35 g Sesam
- 150 g Fondant
- 75 g Isomalt
- 75 g Glucose
- 10 Blättchen Minze



Zubereitung:

Den Traubensaft mit der Glucose, dem Zucker und dem Stabilisator auf 85 °C erhitzen. Die Milch, den Dijonsenf und den Abrieb einer Zitrone hinzufügen, vermengen und 5 Min. infusionieren lassen. Durch ein Sieb passieren und dann in eine Eismaschine einlaufen lassen oder in einen Pacossierbecher geben und gefrieren lassen.

Die Vanilleschoten längs halbieren und das Vanillemark entfernen.





Die Ziegenmilch und die Kokosmilch mit dem Zucker, der Vanilleschote und dem Vanillemark aufkochen lassen und dann ziehen lassen. Die eingeweichte Gelatine einrühren und abkühlen lassen. Das stille Mineralwasser hinzufügen, das abgewogene Lecite hinzugeben und mit dem Stabmixer verquirlen, dabei im oberen Teil der Flüssigkeit arbeiten. Das ganze eine Minute stabilisieren lassen. Den oberen Teil des Schaums bzw. der Luft, die sich bildet abschöpfen, in ein Gefäss geben und einfrieren.

Den Fondant, Glucose und den Isomalt im Topf auf 160°C erwärmen und kochen lassen.

Den Sesam dazugeben und auf Backpapier giessen und erkalten lassen.

Den Zucker dann in der Moulinette pulverisieren, auf eine Backmatte streuen und im Konvektomat backen. Das gefrorene Trauben-Senfeis abstechen anrichten, die gefrorene Luft darauf geben und den Sesam-Krokant anlegen und mit Minze ausdekorieren.

