



Dessert Symphonie l'hiver

Rezept von Manuel Hunkeler, Wirtshaus zur Sonne, Ballwil
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2008 in der Kategorie „Auszubildende

Zutaten:

Blutorangen cremé brûlé

Saft aus 3 Blutorangen
½ Vanillestange
½ Zimtstange
5 Pfefferkörner
1 Nelken
1 Lorbeerblatt
200g Vollrahm
90g Zucker
100g Eigelb



Blutorangen cremé brûlé

Zubereitung:

Saft und Gewürze aufkochen auf 1/3 einreduzieren
In Sauteuse passieren
Rahm und Zucker begeben, mischen und aufkochen
Eigelb unter ständigem rühren begeben und zu Rosé abkochen
passieren in Gläschen füllen und kühl stellen

Zutaten:

Orangen Tuiles

70g Zucker
40g geklärte Butter
25g Mehl gesiebt
Saft aus ½ Blutorange

Orangen – Tuiles

Zubereitung:

Alles mischen (geklärte Butter ist heiss)
auf ein Backpapier streichen und bei 180°C 4 - 6 Minuten backen
rausnehmen und in die gewünschte Form bringen





Zutaten:

Orangen Mascarpone Creme

2 Eigelb
50g Zucker
50g Mascarpone
300g Orangensaft reduziert auf 1/3
2dl Vollrahm

Orangen – Mascarpone – Creme

Zubereitung:

Ei und Zucker warm- und kaltschlagen
Mascarpone vorsichtig darunter ziehen
reduzierter Orangensaft dazu mischen
Rahm steif schlagen und darunter melieren
in schöne hohe Gläser füllen

Garnitur:

eine Orange von der Schale schälen und in Julienne schneiden mit dem Saft der Orange (und dem Saft der restlichen Orange von den Tuiles) und 50g Zucker einkochen, anrichten wie auf der Abbildung
1/2 Orange in Scheiben schneiden und mit 70g Puderzucker im Holdomat kandieren wenn sie trocken sind ins oben genannte Glas stecken

Zutaten:

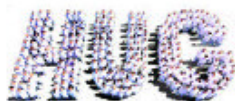
Vanillecrémé

500g Milch
1 Vanillestange
6 Eigelb
100g Zucker

Vanillecrémé

Zubereitung:

Milch und längs halbiertes Vanillestängel aufkochen
Eigelb und Zucker mischen warme Milch darunter ziehen
in Pfanne zurück giessen zu Rosé abkochen
passieren
200g für Rahbarberauflauf der Rest ist für das garnieren





Zutaten:

Rhabarberauflauf

- 1 Rhabarberstange
- 50g Puderzucker
- 50g Zucker
- Zitronenraps aus ½ Zitronen
- 300g Ruchbrot
- 150g Zucker
- 200g Vanillecremé
- 100g Vollrahm
- 3 Eier
- 10 Dessert- Tartelettes- Royal

Rhabarberauflauf

Zubereitung:

Rhabarber schälen, in 5mm grosse Würfel schneiden
marinieren mit Zucker und Raps
Rhabarberschale im Holdomat trocknen und mit Puderzucker bestreuen
Brot in 5mm Würfel schneiden, caramolisieren
Vanillecreme, Rahm und Eier mischen
in Timbaleformen einschichten zuerst Brot, dann Rhabarber(möglichst ohne Wasser)
jetzt noch einmal Brot, mit Rahmmasse knapp bedecken
Im Backofen bei 180°C 8 Minuten backen
aus Timbaleform lösen und in Dessert- Tartelettes anrichten
Mit Vanillecreme und getrockneter Schale garnieren

Zutaten:

Sauerrahmglace

- 500g saurer Halbrahm
- Saft aus 1 Zitrone
- Saft aus 1 Limette
- 100g Vollrahm
- 150g Puderzucker
- 20 Erdbeeren zur Dekoration
- 50g Puderzucker
- 10 schöne Pfefferminzeknospen





Sauerrahmglace

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen ausser Erdbeeren, Pfefferminzknospen und 50g Puderzucker durch Glacemaschine lassen oder durch Pacojet gefrieren lassen

Mit ein paar Erdbeeren und Puderzucker Coulis herstellen
Erdbeerenkranz aus marinierten Erdbeerscheiben formen
Anrichten wie auf Abbild

Zutaten:

Apfelküchlein		
1	Hausgemachter Blätterteig ca. 250g	
10	Äpfel	
50g	Marzipanmasse	
50g	Puderzucker	
20g	Mandelscheiben	
20g	Butter	
10	Choco Tartelettes Royal	

Apfelküchlein

Zubereitung:

Blätterteig auswallen

Marzipanmasse darauf gleichmässig verteilen

Äpfel schälen, entkernen, in Scheiben schneiden

Äpfelscheiben auf die Mandelmasse legen und mit den Mandelscheiben belegen

Puderzucker darauf sieben und mit geschmolzener Butter bepinseln

Im Ofen mit wenig Wasserzugabe bei 180°C 15 Minuten backen

Mit einem gerippten Ausstecher 10 Küchlein machen und auf die Choco -Tartelettes verteilen, anrichten wie auf der Abbildung

Zutaten:

Physalis

10 Physalis geschlossen

50g dunkle Schokolade

50g Kokossplitter





Physalis

Zubereitung:

Schokolade schmelzen

Physalisschale nach hinten legen und mit geschmolzener Schokolade überziehen
in Kokossplitter wenden und anrichten wie auf der Abbildung

Zutaten:

Passionsfruchtmark

- 3 frische Passionsfrüchte
- 75g Wasser
- 25g Zucker

Passionfruchtmark

Zubereitung:

Wasser und Zucker aufkochen

entstandenes Zuckerwasser mit Fruchtfleisch langsam mixen und passieren
anrichten neben dem Apfelkuchen, wie auf Abbildung

