



Geesiter Malibu Sabayon

Rezept von Pascal Schwarz, Hotel Worbenbad, Worben
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2008 in der Kategorie „Auszubildende“

Zutaten:

Geeistes Malibu Sabayon

- 3 Stk. Eigelb
- 55g Zucker
- 60ml Malibu
- ½ Stk. Limette (Saft und Schale)
- ½ Stk. Vanillestängel
- 180g Rahm geschlagen
- 1 Blatt Gelatine



Geeistes Malibu Sabayon

Vorbereitung:

- Gelatine im kalten Wasser einweichen
- Eigelb, Zucker, Malibu, Limette und Vanille im Wasserbad warm schlagen
- In einem Rührgerät kaltschlagen
- Die aufgeweichte Gelatine schmelzen und dazu geben, danach den Rahm darunterziehen
- Abfüllen und gefrieren
- Zwischenzeitlich die Schokolade schmelzen und temperieren
- Bachpapier auf gewünschte Grösse zurecht schneiden
- Als erstes mit der hellen Couverture einen Gartenschlauch spritzen, danach mit der dunklen.
- In dieser Zeitspanne, wo die Schokolade noch flüssig ist, das gefrorene Sabayon darauf legen und einrollen
- In den Tiefkühler stellen
- Kurz vor dem Servieren das Bachpapier entfernen





Litschi-Kokosnuss-Risotto Creme Brule mit Sesamcruntch (Choco-Tartl. Royal 5 cm)

Zutaten:

100g Kokosmilch
50g Wasser
10 Stk. Litschi und 30g Sirup (Aus der Dose)
100g Risotto Reis
1 Stk. Vanillestängel
Zucker je nach süsse Bedarf

Vorbereitung:

Litschi in kleine Würfel schneiden
Alle Zutaten mischen und den Risotto Reis sehr weich kochen
Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen
Mit Rohrzucker bestreuen und abflämmen

Zutaten:

30g Himbeeren (Teifgekühlt)
300g Weisswein
150g Wasser
150g Zucker
30 Ingwer

Himbeer-Ingwershot

Vorbereitung:

Alle Zutaten zusammen weich kochen
Mixen und Passieren
Kaltstellen

Zutaten:

65g Passoa
20g Wasser
4g Sojaletztin

Karibikluft

Vorbereitung:

Passoa und Wasser mischen, Sojaletztin dazu, mit dem Stabmixer das Maximum an Luft rein mixen





Zutaten:

250g	Litschi Eve Bier
2g	Natrium Alginat

Litschi Fake Kaviar

Vorbereitung:

Bier in ein Schüssel geben, dass Alginat dazu geben und mit dem Stabmixer mixen bis es anfängt zu binden

Kurze Zeit kühlstellen zur Beruhigung der Masse

Zutaten:

500g	Wasser
2.5g	Natrium Chlorid

Vorbereitung:

500g Kaltes Wasser mit dem Chlorid mischen

Mit einer Spritze das Bier aufsaugen und in kleinen Tropfen in das Chloridwasser geben 2 bis 3 Minuten schwimmen lassen danach in einem Wasserbad säubern

Kühlstellen

Restliche Garnituren:

Für das Sabayon: Ein Stück Himbeere frisch

Für das Litschi-Kokosnuss-Risotto Creme Brule: Birnenchips (auf der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden, durch Läuterzucker ziehen und 60min bei 90 Grand (Kontrolle) im Kombi Steamer Trocknen) Sesamcrunch (30g Butter flüssig, 10g Orangensaft, 60g Zucker, 15g Mehl, 25g Sesam, 5min 160 Grand (Kontrolle))
Minzköpfchen, Frischer Birnenfächer

Ausserdem: Je eine Erdbeere mit dem Durchmesser von 5 cm ausgehöhlt.
Temperierte Schokoladensplitter, gehackte Pistazienkerne

