



## HUG Butter-Blätterteig-Blume „Frühlingstraum“

Rezept von Martin Casutt, Sunstar Hotels Davos, Davos-Platz  
Gewinner HUG Creativ Wettbewerb „Dessert Fantasien“ 2006 in der Kategorie „Lehrlinge“

Rezept für ca. 10 HUG Butter-Blätterteig-Blumen, 8.5 cm

Zutaten:

Buttermilch Rosenmousse:

- 250 g Buttermilch
- 250 g Sahne
- 50 g Zucker
- 3 g Rosenwasser
- 2 Blatt Gelatine
- 1/4 Saft Zitrone

Kandierte Rosenblätter:

- 5 Stück Rosenblätter
- etwas past. Eiweiss
- etwas Kristallzucker

Organensauce:

- 5 cl Orangensaft
- 1 MS Vanilleschote
- 4 g Stärke

Dekor:

- 3 MS Minzeblätter
- 3 Stück Himbeeren



Zubereitung:

### Buttermilch Rosenmousse

Buttermilch, Zitronensaft und Zucker auf ca. 50 Grad erwärmen. Gelatine einweichen und in der warmen Buttermilch auflösen. Auf Eiswasser abkühlen und die halbgeschlagene Sahne unterheben. Zum Schluss Rosenwasser beigeben und abschmecken.





### Kandierte Rosenblätter

Von den Rosen die Blätter entfernen und im pasteurisierten Eiweiss tauchen und mit Zucker bestreuen. Im Ofen bei 80 Grad trocknen lassen.

### Schokoladen Schmetterling

Temperierte Kuvertüre auf eine Schmetterlingsschablone spritzen und mit weisser Kuvertüre ausfüllen.

In einer halbrunden Terrinenform kalt werden lassen. Schokoladenspitze dressieren und am erkalteten Schmetterling ankleben.

### Dekor

3 Minzblätter frittieren. Orangensaft und Vanilleschote aufkochen und abbinden. Mit drei Himbeeren dekorieren.

