



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA

BADEN-BADEN



ARAGUANI MOUSSE

MIT ORANGE UND INGWER

Zutaten für 6 Personen:

FÜR DEN KNUSPERBODEN:

- 35 g Nougat hell
- 30 g Zartbitter-Kuvertüre (61%)
- 15 g Paillette Feuilletine

Nougat und Kuvertüre schmelzen und Feuilletine unterheben. Als Boden dünn in einem tiefen Einsatz aufstreichen und im Kühlschrank fest werden lassen.

FÜR DAS ARAGUANI-MOUSSE:

- 28 g Zucker
- 70 g Milch
- 1,2 g Gelatine
- 71 g Kuvertüre (Araguani, 72%)
- 7 g Couleur de Guanaja (80%)
- 137 g geschlagene Sahne

Zucker und Milch aufkochen. Beide Kuvertüren einschmelzen, nach und nach dazugeben und gut vermengen. Die eingeweichte Gelatine in die warme Masse geben und komplett auflösen. Die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Masse heben und die Hälfte der Masse auf den Knusperboden gleichmäßig verteilen. Anschließend im Tiefkühler komplett durchgefrieren lassen.

FÜR DAS ORANGEN-INGWER-GELEE:

- 12 g Zucker
- 1 Orange, in Filets geschnitten
- 62 g Orangensaft
- 3 g Ingwer, geraspelt
- 1 g Orangenöl
- 1 g Pektin
- 10 g Wasser
- ½ Sternanis
- 2 g Zucker

Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Orangensaft ablöschen. Die Orangenfilets mit dem Sternanis begeben und den Saft bis auf die Hälfte einreduzieren. Anschließend die Masse mit Pektin abbinden, Ingwer hinzufügen und 10 min ziehen lassen. Die Masse im warmen Zustand auf das gefrorene Araguani-Mousse streichen und anschließend wieder im Tiefkühler anfrieren. Nach dem Frieren der Orangen-Ingwer-Schicht das restliche Araguani-Mousse gleichmäßig darauf verteilen und erneut komplett durchfrieren. Das Ganze nun aus dem Einsatz stürzen und in Rechtecke von 2,5 cm Breite und 9 cm Länge schneiden. Zur Weiterverarbeitung im Tiefkühler aufbewahren.

FÜR DIE INGWER-KAKAO-GLASAGE:

50 g	Sahne
85 g	Wasser
95 g	Zucker
30 g	Kakaopulver
7 g	Gelatine

Sahne, Wasser, Zucker und Kakaopulver klumpenfrei vermengen und in einem Topf aufkochen. Anschließend die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine unterheben und komplett in der warmen Masse auflösen. Die Glasage erkalten lassen, danach auf 32 °C erwärmen und damit die zuvor gefrorenen Araguani-Mousse-Schnitten überziehen. Die Schnitten luftdicht verpackt im Kühlschrank auftauen und ca. 15 min vor dem Servieren bei Raumtemperatur aufbewahren.

FÜR DIE ORANGEN-INGWER-SAUCE:

100 g	Orangensaft
10 g	Zucker
20 g	Sushi-Ingwer (eingelegt)
0,5 g	Xantan Gum

Zucker mit Orangensaft aufkochen lassen, den Ingwer dazugeben und 10 min ziehen lassen. Anschließend den Ingwer wieder aus der Flüssigkeit entfernen. Mit Hilfe eines Stabmixers die Flüssigkeit mit Xantan Gum zu einer sirupartigen Konsistenz abbinden.

FÜR DAS SANDDORN-SORBET:

188 g	Orangensaft
⅛	Vanilleschote
31 g	Zucker
½ Tl.	Orangenöl
72 g	Sanddorn-Mark

Orangensaft mit Vanillemark und -schote aufkochen, Orangenöl und Sanddorn-Mark hinzufügen und gründlich vermischen. Die Masse in den PacoJet-Becher füllen und im Tiefkühler durchfrieren. Kurz vor dem Servieren durch den PacoJet laufen lassen.

FÜR DIE KARAMELLISIERTEN MANDELN:

12 g	Läuterzucker
20 g	Mandeln

Mandeln mit dem Läuterzucker einkochen, bis das Wasser verdampft ist. Unter ständigem Rühren goldgelb karamellisieren lassen. Die Mandeln auf Backpapier einzeln verteilen und auskühlen lassen.

FÜR DAS KARAMELLPULVER:

25 g	Glucose
15 g	Fondant
5 g	Kuvertüre (Guanaja, 71%)
5 g	Butter

Glucose und Fondant zusammen in einem Topf auf 155 °C erhitzen. Butter hinzugeben, danach die Kuvertüre und alles gut miteinander vermengen. Die Masse auf Backpapier gießen und auskühlen lassen, anschließend zu feinem Pulver zermahlen.

FÜR DIE KARAMELLSTREUSEL:

5 g	Mehl
3 g	flüssige Butter
3 g	Karamelpulver

Mehl und Karamelpulver miteinander vermengen, danach mit Butter verkneten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C für ca. 10 min backen. Anschließend auskühlen lassen und zur Weiterverwendung aufbewahren.

FÜR DAS MILCHHAUT-CRISP:

100 g	Sojamilch
10 g	Crué de Cacao
5 g	Puderzucker

Crué de Cacao und Puderzucker gut miteinander vermischen und die Sojamilch auf eine ebene Grillplatte gießen. Sobald die Sojamilch goldgelb gebacken ist, die Crué de Cacao-Puderzucker-Mischung darüberstreuen und mithilfe einer Palette fächerförmig abschaben und erkalten lassen.

FÜR DIE SCHOKOLADENSAUCE:

12 g	Wasser
4 g	Zucker
5 g	Sahne
3 g	Kakaopulver

Sämtliche Zutaten gut miteinander vermischen, aufkochen und einreduzieren, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist.

ZUBEREITUNG/FERTIGSTELLUNG:

Servierempfehlung siehe Foto.

Bon Appétit!