

PARFAIT VON DER TAHITIVANILLE UND ...

... BRATAPFELMOUSSE IM HIPPENRÖLLCHEN MIT GRENADINEÄPFELN



Andreas Krolik – Sternekoch
feinste Rezepte zur Saison

Parfait:

90g Eigelb
100g Zucker mit 50ml Wasser und dem Mark von einer Tahitivanilleschote zu Sirup einkochen, unter ständigen Rühren heiß zu dem Eigelb geben und auf dem Wasserbad heiß aufschlagen bis eine sämige Konsistenz entsteht, dann kaltschlagen.

350g geschlagene Sahne unter die kaltgeschlagene Masse heben und in gewünschte Form füllen, dann mindestens 12 Stunden gefrieren.

Hippenröllchen:

100g Butter mit 75g Staubzucker cremig rühren

105g Eiweiß mit 75g Staubzucker kurz anschlagen und mit der Eigelb-Buttermasse mischen

200g Mehl unter die Masse heben.

Fertige Hippenmasse ca. 30 Minuten ruhen lassen, dann mit einer rechteckigen Schablone von 9cm mal 7cm dünn auf eine Silikonbackmatte aufstreichen und bei 190 °C im Backofen goldbraun backen und noch heiß auf einen geeigneten Kochlöffelstiel von 3-4cm Durchmesser aufrollen.

Bratapfelmousse:

4 Äpfel schälen und kleinschneiden

100g Zucker, 50ml Wasser, 50ml Apfelsaft, 1 Zimtstange, 2 Sternanis, Abrieb von einer unbehandelten Zitrone, 50 ml Grenadinesirup, Mark von einer Vanilleschote, 2 Gewürznelken sowie 20g Butter

Alles zusammen mit den geschnittenen Äpfeln aufkochen und köcheln lassen bis die Äpfel weich sind, dann Gewürze entfernen, pürieren und durch ein feines Sieb passieren. 200g von der Bratapfelmasse mit 10 ml Zitronensaft verrühren. 2 Blatt eingeweichte Gelatine in die noch gut warme Bratapfelmasse einrühren, dann alles abkühlen. 125g geschlagene Sahne zum Schluß unterheben, in einen Dressierbeutel mit großer Lochtülle füllen.

Grenadineäpfel:

2-3 Äpfel schälen und mit einem Perlaustecher ca. 60 Perlen ausstechen und mit wenig Zitronensaft beträufeln damit sie nicht braun werden.

Die Reste der Äpfel mit 75g Zucker leicht in einem Topf karamellisieren, mit 200ml Apfelsaft, 50ml Weißwein und 1-2 El Grenadinesirup sowie dem Mark von ½ Vanilleschote aufgießen, dann auf ¼ einkochen, pürieren und über die Apfelperlen geben.

PARFAIT VON DER TAHITIVANILLE UND ...

... BRATAPFELMOUSSE IM HIPPENRÖLLCHEN MIT GRENADINEÄPFELN



Andreas Krolik – Sternekoch
feinste Rezepte zur Saison

Anrichten:

Parfait in rechteckige oder beliebige Form schneiden und in die Tellermitte setzen. Hippenröllchen mit dem Mousse füllen und auf das Parfait legen, die Apfelperlen mit etwas von dem Apfelfond sorgfältig um das Parfait herum anrichten, eventuell noch ein Schokoladenröllchen für die Garnitur verwenden.