

DEZEMBER 2016: TOBIAS EISELE

GOLDEN EYE VON DER GÄNSELEBER UND MANDARINE

Preiselbeer-Sauerampfer-Marone

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen:

Gänseleberkern

350g Gänsestopfleber von Delta Fleisch

150g weißen Portwein auf 40ml einreduziert

3g Pökelsalz

2g Salz

Prise Zucker

Weißer Pfeffer aus der Mühle

Die geputzte Gänsestopfleber mit dem einreduzierten Portwein und mit den Gewürzen marinieren. Die Masse vakuumieren und im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen.

Am anderen Morgen die Stopflebermasse aus dem Vakuumbeutel holen, nochmals abschmecken und in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte kleine Terrinenform (3,5cm breit, 3,5cm hoch, 14 cm lang) geben.

Diese nochmals vakuumieren und bei Dampf 10 bei 65 Grad garen.

Die Terrinenform aus dem Ofen nehmen und für einen Tag nochmals im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Am nächsten Tag die Terrine auspacken und die Gänsestopfleber in 4 gleich große Würfel schneiden (3,5 auf 3,5cm) und wieder kaltstellen.

Mandarinengelfüllung

100g Mandarinenensaft

1 Blattgelantine

Zitronensaft, Salz, Puderzucker

Mandarinenensaft in eine Schüssel geben, mit Salz und Puderzucker und Zitronensaft abschmecken. Die Gelatine in kaltem Wasser 3min einweichen, anschließend ausdrücken und in einen Topf mit 3 Eßl Mandarinenensaft bei mittlerer Hitze auflösen lassen und unter den restlichen Mandarinenensaft einrühren, zur Seite stellen.

Mandarinencremefüllung

60g Mandarinenensaft

1 Blatt Gelatine

40g geschlagene Sahne

Prise Salz, Puderzucker

Mandarinsaft in eine Schüssel geben und mit dem Puderzucker und dem Salz abschmecken. Die Gelatine in kaltem Wasser 3min einweichen, ausdrücken und mit 3 Eßl Mandarinsaft in einem Topf bei mittlerer Hitze auflösen lassen und dann unter den restlichen Mandarinsaft einrühren. Die Masse jetzt in Eiswasser stellen und ab und zu umrühren bis es leicht geliert dann die geschlagene Sahne unterheben.

Gänsestopfleberkugel zusammensetzen

Die Mandarinencreme in die Silikonkugelformen (4cm Durchmesser) 2cm eingießen. Jetzt den Gänsestopfleberwürfel bis zur Hälfte in die Mandarinencreme drücken. Den Deckel der Silikonkugelform daraufsetzen und gut verschlossen für 30min in den Kühlschrank stellen. Anschließend die Kugel mit dem flüssigen Mandaringelee ganz auffüllen.

Die Kugel für 2 Stunden in den Froster geben. In der Zwischenzeit 100g bitter Kuvertüre 72 % und 25g Kakaobutter auf einem Wasserbad schmelzen und glatt rühren.

Die Kugeln vorsichtig aus der Silikonform stürzen und anschließend mit der 30 Grad warmen Schokolade mit den Händen überziehen (wie Trüffelpralinen abdrehen) bis die Kugeln gleichmäßig mit der Schokolade überzogen sind. Jetzt noch jede Kugel mit etwas Blattgold ausgarnieren. Bis zum Anrichten im Kühlschrank kaltstellen.

Tipp: Wer keine Silikonform hat kann das Ganze auch als Schnitte machen. Stopfleber, Mandarinencreme, Mandaringelee und Schokoladenguss portionieren.

Preiselbeergel

100g frische oder gefrorene Preiselbeeren

10g Wasser

25g Zucker

1/8 Vanillestange

Salz

1g Agar-Agar

Wasser, Preiselbeeren, Zucker, Vanillestange in einen Topf geben und alles zusammen 4min kochen lassen. Das Ganze mit einem Mixer pürieren, anschließend durch ein feines Sieb in einen Topf passieren. Das Agar-Agar und das Preiselbeermark unterrühren und das Ganze 4min lang durch kochen lassen. Die Masse 1 Stunde kaltstellen, nochmals durch mixen, abschmecken und in eine Spritzflasche füllen, bis zum Anrichten kaltstellen.

Mandarinengel

100g Mandarinenensaft

Salz

5g Zucker

1 Agar-Agar

1/8 Vanillestange

Alles zusammen in einen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und 4min kochen lassen. Anschließend die Masse 1 Stunde kalt stellen. Mit einem Mixer die Masse mixen, nochmals abschmecken, durch ein feines Sieb passieren und in eine Spritzflasche füllen, bis zum Anrichten kaltstellen.

Joghurtcreme

50g Joghurt 10,5 %

Salz

Zucker

Zitronensaft

5g Basic Textur

Alles in eine Schüssel geben, glatt rühren und abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren, in eine Spritzflasche geben und bis zum Anrichten kaltstellen.

Sauerampfersorbet für ¼ Pacobecher

90g Sauerrahm

16g Puderzucker

8g Glykose

Spritzer Zitronensaft

7g Magermilchpulver

25g Sauerampfer von Keltenhof

Alle Zutaten bis auf den Sauerampfer in eine Schüssel geben und glattrühren. Den kleingeschnittenen Sauerampfer unterheben, in einen Paco-Jet Becher füllen und 24h im Gefrierschrank durchgefrieren lassen. 2mal hinter einander durch den Paco Jet lassen.

Tipp: Wer keinen Paco Jet hat mixt die Eismasse in einem Mixer fein (zB. Thermomix) und gefriert sie in einer Eismaschine oder füllt die Masse in eine Form (zB. Eiswürfelform) und stellt sie so in den Gefrierschrank.

Kapuziner

40g Ei

20g Zucker

Salz

10g flüssige Butter

10g gemahlene Mandel

30g Gries

Ei, Zucker, Salz in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät cremig weiß schlagen. Die flüssige Butter unterrühren, die gemahlene Mandeln und den Gries unterheben. Die Masse in eine gebutterte mehlierte Form geben und bei 160 Grad Umluft 8 bis 10 min im Ofen backen.

Maronen-Birnensalat

30g Birnenwürfel (Sorte Santa Marie)

30g gekochte geschälte Maronenwürfel

Maronenwürfel und Birnenwürfel mit etwas Zitronensaft, Öl, Zucker, Salz marinieren

Garnitur

Micro-Blutampfer von Keltenhof

Anrichten

Richten Sie die Teller so an wie auf dem Kalenderbild