

Fruchtiger Vulkan



Die Zutaten für 4 Personen

Milchshake

300 g	Erdbeerpüree
500 ml	frische Vollmilch
5 g	Gelespessa
20 g	feiner Zucker
1 TL	Trockeneis

Semikandierte Zitronenschale

10	unbehandelte Bio-Zitronen,
500 g	Zucker
1	Vanilleschote
1 l	Wasser

Imprägnierte Früchte

2	Mangos
½	Wassermelone
2	Passionsfrüchte
100 g	Erdbeeren

Joghurtsphäre

250 g	Naturjoghurt
5 g	Alginate
500 ml	Olivenöl
1 l	Wasser

Orangentränen

200 g	Orangenfilets
1 l	Protadur N2 (fl. Stickstoff)

Außerdem

200 g	Erdbeerpüree und
4	Minzeblätter zur
	Dekoration

Die Zubereitung

Für die semikandierte Zitronenschale

Die Zitronen säubern. Dann die Zitronen schälen und Schalenstreifen in Wasser aufkochen und den gesamten Zitronensaft auspressen. Sobald das Wasser kocht, die Schalen rausnehmen und beiseitelegen. Geben Sie den Zucker und die ausgeschabte Vanilleschote samt Inhalt in die Küchenmaschine und zerkleinern Sie alles auf höchster Stufe zu Vanillezucker. In einem Topf erhitzen Sie den Vanillezucker mit dem frisch ausgepressten Zitronensaft unter ständigem Rühren und kochen beides zu einem Sirup ein. Geben Sie dann die Fruchtschale samt Sirup in den Gastrovac. Kochen Sie es für 6 Stunden bei 55 Grad Celsius. Lassen Sie die Schale dann abkühlen.

Für den Milchshake und die imprägnierten Früchte

Alle Zutaten mit dem Stabmixer verrühren. Die Erdbeeren halbieren und von allen anderen Früchten Würfel aus dem Fruchtfleisch schneiden. Die Früchte jeweils zwei Mal fünf Minuten bei Raumtemperatur in Zuckersirup (50% Wasser, 50% Zucker) in den Gastrovac geben.

Für die Sphären

Das Alginate im Wasser auflösen. Dann mit dem Sphärenlöffel den Joghurt zugeben und zu einer Sphäre formen. Die Sphäre nach ca. zwei Minuten entnehmen und ins Olivenölbad geben. Dann beiseitestellen.

Für die Orangentränen

Eine Orange filetieren und die Filets in fl. Stickstoff im Dewar (Stickstoffbehälter) baden, bis sie komplett bei minus 196° C durchgefroren sind. Dann in einen Plastikbeutel füllen und diesen einige Male kräftig auf den Tisch schlagen. Die Filets zerspringen dann in Ihre Einzelteile (Tränen).

Anrichten

Püree in ein Glas ca. 1 cm hoch einfüllen, das Glas auf einen Teller stellen und die Früchte und kandierte Schalen direkt drumherum garnieren, die Tränen am Rand. Dann das Trockeneispellet ins Glas geben. Den Milchshake in ein Kännchen geben. Servieren und am Tisch den Milchshake in das Glas gießen. Sofort sprudelt der Milchshake wie ein kleiner Vulkan aus dem Glas heraus.

Informationen



Zeitaufwand



Schwierigkeitsgrad