

1. **Nitro Haselnusseis**

**Ferran Adria**

Zutaten:

725gr frische Vollmilch  
50gr Zucker  
20gr Sosa Dextrose  
100gr Sosa Procrema Base  
30gr Sosa Glycerin  
275gr Pures Haselnuss Püree  
1gr Salz

Alle Zutaten kalt verrühren und dann unter ständigem Rühren langsam flüssigen Stickstoff (Protadur) hinzugeben.

1000gr Protadur E941

2. **Eis-Kräuter**

**Heston Blumentahl**

Zutaten:

Verschiedne Kräuter z.B. Minze

Die Kräuter einfach so lang in den flüssigen Stickstoff eintauchen bis es aufhört zu Kochen.

1000gr Protadur E941

3. **Nitro-Dragon / Gin-Tonic**

**Heston Blumentahl / Dietmar Hölscher**

Zutaten:

600gr Tonic Water  
300gr Gin mindestens 40 VOL. %  
100gr Procrema  
1 ISI Gourmet Whip 1l  
3 CO2 Kapseln

Alle Zutaten mischen und in dem ISI einfüllen. Die Patronen einschrauben und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank. Danach direkt im flüssigen Stickstoff kleine Baiser formen und nach ca. 7 Sekunden kalt frittieren mit Sieblöffel entnehmen und auf Kunststofflöffel servieren und sofort verzehren!

1000gr Protadur E941

4. **Olivenöl Griess**

**Ferran Adria**

Zutaten:

500gr Olivenöl  
Eventuell Kräuter fein gehackt  
1 ISI Gourmet Whip 0,5l  
1 CO2 Kapsel

Alles in den ISI füllen Kapseln aufschrauben und aus ca. 30 cm Höhe direkt in den flüssigen Stickstoff spritzen. Entnehmen und bis zur Verwendung einfrieren.

1000gr Protadur E941

5. **Gin-Tonic Plätzchen**

**Dietmar Hölscher**

Zutaten:

600gr Tonic Water

300gr Gin mindestens 40 VOL.%

100gr Procrema

1 ISI Gourmet Whip 1l

3 CO2 Kapseln

Alles in den ISI füllen Kapseln aufschrauben und kleine Baiser auf den mit flüssigem Stickstoff gefüllten Nitro Teppan aufsetzen. Nach ca. 5 min wenden.

1 Nitro Teppan

5000gr Protadur E941

**BEZUGSQUELLE, PROTADUR E941 (flüssiger Stickstoff N2)**

Westfalen AG

<http://www.westfalen-ag.de/technische/lebensmittelgase.php>

