

DESSERT AUS BUDDHA'S HAND/HASELNUSS/HONIGBROT

Rezept für 4 Personen

Haselnussmousse

Zutaten

250ml Milch
80g Eigelb
100g Zucker
40g gemahlene Haselnüsse
4 Blatt Gelatine
250ml Sahne

Zubereitung

Die Gelatine in kaltes Wasser einlegen. Das Eigelb und den Zucker über dem Wasserbad zu einem hellen festen Schaum schlagen. Die Milch in die schaumige Masse einlaufen lassen. Die Sahne halbsteif schlagen. Nun die Gelatine in der warmen Milch-Eimasse auflösen und die gemahlene Haselnüsse dazugeben. Zum Schluss die halbsteif geschlagene Sahne unterheben. Die Masse in kleine Förmchen füllen und diese für min. 6 Stunden kaltstellen.

Buddha's Hand Ganache

50 ml Sahne
100g weiße Schokolade
½ geriebene Buddha's Hand
25 ml Sahne

Zubereitung

Die 50ml Sahne aufkochen und auf die weiße Kuvertüre gießen. Die Schokolade leicht anschmelzen lassen und mit Hilfe eines Schneebesens eine Emulsion herstellen. Die geriebene Buddha's Hand in die Ganache geben und für 12 Stunden kühlstellen. Nach der Kühlzeit die Masse in eine Küchenmaschine geben und mit 25ml Sahne aufschlagen



Buddha's Hand Sorbet

Zutaten

250 ml Wasser

250 ml Zucker

250g Mandarinenpüree

½ geriebene Buddha's Hand

Zubereitung

Das Wasser mit dem Zucker aufkochen. Das Mandarinenpüree und die geriebene Buddha's Hand hinzugeben. Die Eismasse abkühlen lassen und in einer Sorbetiere zu einem cremigen Eis abdrehen.

Honigbrot

Zutaten

50g Honigbrot

50g Piemonteser Haselnüsse

20g Butter

Zubereitung

Das Honigbrot in kleine Würfel schneiden. Die Haselnüsse leicht zerdrücken. Die Butter in einer heißen Pfanne aufschäumen lassen. Nun das Honigbrot und die Haselnüsse dazugeben. Alles so lange rösten, bis die Butter bräunt und die Nüsse und das Brot Farbe angenommen haben.

Nach dem Röstvorgang alles abkühlen lassen.