

THE FLYING SCHLEMMER

PETERSILIE / APFEL / ROGGEN

Ein Rezept von 2 Sternekoch Kevin Romes / Skins / Lenzburg

Roggenmouse

2 Blatt Gelatine
100g Ivoire Kuvertüre
150g Schlagsahne
20g brauner Rohrzucker
20g geröstetes Roggenmehl
300g Rama Creme Fine

Petersiliensorbet

100g Zucker
150g griechischer Joghurt
800g Wasser
100g Eiswürfel
320g Sorbetsirup
300g Petersilie
20g Fruchtsäure
70g Vanilleessig

Apfel-Eichenholz Sud

1,5l Rubinette Apfelsaft (van Nahmen)
200g Eichenholzchips
10g Vanille Läuterzucker
10g Fruchtsäure
20g Apfelessig
Xanthan



Apfelessiggel

1 Flasche Apfel-Quitte
(van Nahmen)
200g Vanilleessig (Doktorenhof)
100g Apfelessig
28g AgarAgar

Roggenchip

150g Butter
100g Puderzucker
30g Mandelgries
1 Ei
200g Roggenmehl
50g Weizenmehl
Etwas Vanillepulver



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

PETERSILIE / APFEL / ROGGEN

Ein Rezept von 2 Sternekoch Kevin Romes / Skins / Lenzburg

Zubereitung

Roggenmouse

Roggenmehl im Ofen rösten, dann in einen Topf geben, ansautieren, mit Wasser aufgiessen bis zur Brandteigähnlichen Konsistenz.

Gelatine einweichen, Sahne mit Zucker in den Topf geben, nochmals aufkochen und Gelatine reingeben.

Die Masse auf die Kuvertüre geben, Rama Creme Fine dazugeben und zu einer homogenen Masse verarbeiten. 24 Stunden auskühlen lassen, aufschlagen und dabei nochmals 20g geröstetes Roggenmehl sowie 1g Malzpulver ergänzen. In Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

Petersiliensorbet

Alles zusammen im Thermomix zu einer homogenen Masse mixen, nicht erhitzen! Auf 2 1/2 Pacojet Becher aufteilen und mindestens 3 mal durchlassen.

Apfel-Eichenholz Sud

Das Eichenholz in einem Topf anrösten, Apfelsaft aufgiessen, Schale einer halben Limette hinzu und ziehen lassen. Abpassieren und mit den restlichen Zutaten abschmecken. Mit Xanthan abbinden.

Apfelessigel

Gel herstellen. Beim Glattmischen 10g Fruchtsäure und 60g Apfelessig zugeben sowie 20g Vanille Läuterzucker.

Roggenchip

Alles Zusammenkneten, kalt stellen, ausrollen, ausstechen und zwischen 2 Matten blind backen. 180°C 10-12min. (Ventilatorstufe 2)



Zum Podcast

