

Tonkabohne / Torrone / Bergpfeffer / Avocado / Guave

von STEPHAN HAUPT

Alle Rezepte für 10 Personen. Aus einzelnen Rezepten, wie Dekoelemente oder Streusel, kommt am Ende eventuell mehr heraus. Diese lassen sich aber gut verpackt und trocken lagern und können für andere Desserts verwendet werden.

Tonkabohnen Crème Brûlée:

Ofen auf 120°C vorheizen.

-

100 ml Sahne

35 ml Milch

1 Tonkabohne

Zusammen in einem Topf aufkochen und 20 min ziehen lassen.

Die Tonkabohne entnehmen und kalt stellen.

-

2 Eigelb

18 g Zucker

Beide Zutaten mit einem Mixstab in die kalte Masse mischen.

Die Crememasse in eine Zylinder-Silikonform (4 cm x 2 cm, mit Trennfett besprüht) ca. 1 cm hoch einfüllen.

In eine Auflaufform oder ein tiefes Blech stellen, ca. 1,5 cm hoch mit Wasser füllen und im vorgeheizten

Ofen 20 – 30 min stocken lassen. Danach kalt stellen und wenn die Crème Brûlée ausgekühlt sind stürzen,

wieder kalt stellen.

Pfeffercaramell:

100 g Zucker

10 ml Wasser

In einem Topf karamelisieren

-

2 g gemahlener Pfeffer

Einstreuen und verrühren. Sofort auf eine Silikonmatte streichen und erstarren lassen. Mahlen und bei Seite stellen.

Torroneeis:

Torrone ist eine Variante des weißen Nougats, hergestellt aus Mandeln, Honig, Zucker und Eiklar.

200 ml Sahne

200 ml Milch

60 g Zucker

3 Eigelb

Alle Zutaten in einem Messbecher vermischen und evakuieren.

Bei 82°C Dampf für 12 min im Kombidämpfer schieben.

Ersatzweiße im Topf zur Rose abziehen.

(Rose abziehen = Die Masse bildet auf dem Rücken eines Kochlöffels eine Rose.)

-

40 g Torrone

Die Eismasse in einen Messbecher füllen und den Torrone mit einem Stabmixer einarbeiten. Die Masse über

Eiswasser kalt rühren. Falls vorhanden in einen Paco Jet Becher füllen und einfrieren. Ersatzweiße in einer

Eismaschine gefrieren.

-

1 g Japanischer Bergpfeffer

In den Paco Jet Becher geben bevor er durch gelassen wird.

Bei der Eismaschine direkt einstreuen.

Minz Pudding:

350 g Wasser Zusammen ca. 2 min aufkochen

3 g Agar Agar

Zusammen ca. 2 min aufkochen

-

100 g Glucose

100 Zucker

Dazu geben und einrühren.

-

50 g Minzeblätter

Dazu, mit dem Mixstab pürieren und kalt stellen.

-

3 g Xantan

Sobald die Masse kalt ist, dazu geben und mit dem Mixstab einarbeiten. In eine Spritzflasche füllen und kalt stellen.

Guavengenoise:

1 Guave (Apfelgroß)

20 g Zucker

Spritzer Zitronensaft

Alle Zutaten zusammen vakuumieren. Den Rest der Guave bei Seite legen. Bei 85°C Dampf für 30 – 40 min garen. Aus dem Beutel nehmen und pürieren.

-

280 g Zucker

125 g Vollei

In der Küchenmaschine 10 min schaumig schlagen. Das Püree untermischen.

-

115 g Mehl

Dazu und unterheben.

Ofen auf 162°C vorheizen.

Eine Pfanne (30 cm) mit Trennfett einsprühen und mit Backpapier auslegen, wieder einsprühen.

Die Genoisemasse einfüllen und im Ofen für 22 – 25 min backen. Auskühlen, stürzen und 10 Böden mit einem Durchmesser von 4 – 4,5 cm ausstechen. Bei Seite stellen.

Tonkabohnenstreusel:

125 g Mehl

125 g Butter, weich

125 g Zucker

94 g gemahlene Mandeln

1 Tonkabohne, gerieben

Alle Zutaten zusammen gut verkneten.

Auf ein Blech mit Backpapier bröseln und 1 Stunde in der Küche ruhen lassen. Bei 180°C im Ofen trocknen.

Die Streusel kalt werden lassen und dann im Mixer kurz klein mahlen.

Avocadocrème:

95 ml Wasser

Aufkochen

-

180 g Avocadofleisch

30 g Glucose

60 g Zucker

2 g Zitronensaft

2 g Zitronensaft

1 g Salz

Zusammen im Thermomix fein pürieren. Durch ein Haarsieb streichen und in eine Spritzflasche füllen. Kalt stellen.

Guavenriegel:

100 g Guave

40 g Zucker

Spritzer Zitronensaft

Alles zusammen vakuumieren. Bei 85°C Dampf für 30 – 40 min garen. Aus dem Beutel nehmen und pürieren

-

1g Agar Agar

2 Blt. Gelatine

Püree und Agar Agar 2 min zusammen aufkochen. Eingeweichte Gelatine darin auflösen.

-

60 g Mascarpone

30 g Sahne

Beides zusammen leicht aufschlagen und das Püree einrühren.

-

60 g Sahne

Aufschlagen und unterheben.

Die Creme in eine 15 cm x 10 cm große Form, 1,5 cm hoch einfüllen und kalt stellen. Wenn die Creme komplett angezogen ist stürzen und in 1,5 cm x 1,5 cm x 10 cm große Riegel schneiden.

Pfeffertuille:

50 g Zucker

50 g Glucose

Beides zusammen schmelzen und auf eine Silikonmatte streichen.

-

4 g Japanischer Bergpfeffer

2 g grob gemahlener Pfeffer

Wenn der Zucker kalt ist, alles zusammen fein mahlen. Durch ein Haarsieb dünn auf eine Silikonmatte mit 5,5 cm x 5,5 cm Schablone sieben und bei 160°C im Ofen schmelzen. Kalt werden lassen und trocken lagern.

Anrichten:

Das Torroneeis in den Paco Jet spannen und durch lassen. Die Guavenriegel mit der Avocadocrème von allen Seiten bestreichen. Die Crème Brûlée mit dem Pfeffercaramell karamelisieren und je eine auf einen Teller setzen. In ca. 11 cm abstand je einen Guavengenoise platzieren. Leicht nach oben versetzt einen Streifen Streusel aufstreuen, ca. 1,5 cm breit und 10 cm lang. Darauf je einen Riegel legen. Nach unten versetzt 4 Punkte Avocadocrème in 4 verschiedenen Größen spritzen. Rechts des Genoise einen größeren Punkt Minz Pudding aufspritzen, links davon 2 kleiner werdende Punkte. Je eine Nocke Torroneeis auf die Genoise setzen und eine Tuille hinein stecken. In die Riegel je 3 kleine Minzspitzen stecken, auf das Eis und die Crème Brûlée je eine Spitze Daikon Kresse. Auf den größten Avocadopunkt eine kleine Prise Meersalz streuen.