



KARAMELLISIERTE ZIEGENMOLKE

Holsteiner Blut Rhabarber,
Amaranth,
Ahorn,
Frühlingsblüten

ZUTATEN & ZUBEREITUNG

Amaranth-Creme (lässt sich besser in großen Mengen herstellen)

500g Bio Amaranth

500g Ziegenmilch

500g Ziegenjoghurt

1000g Wasser

→ Den Amaranth in einem Topf dunkel anrösten. Mit Wasser ablöschen und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Danach den Topf beiseite Stellen und den Amaranth quellen lassen. Nach ca. 1 Stunde mit dem Pürierstab pürieren und die Restlichen Zutaten zufügen. Die Amaranth-Creme nochmals aufkochen, dadurch erhält sie eine zähflüssige Konsistenz. Zum Schluss durch ein Microsieb passieren und kalt stellen.

Gelierte Amaranth-Creme

500g Amaranth-Creme

9 Bio Dotter

9 Blatt Gelatine eingeweicht (Silber)

100g Muscovado Zucker

300g Sahne (Steif geschlagen)



Harald Irka, Saziani Stub'n

→ Die Eidotter zusammen mit dem Muscovado Zucker über Wasserdampf sehr schaumig schlagen (Dabei sollte sich die Dotter-Masse auf 75°C erhitzen) . Die Gelatine auflösen und unter ständigem rühren zu der Dotter-Masse geben. Die kalte Amaranth-Creme und die Sahne zufügen. Auf ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes Blech leeren und für mindestens 12 Stunden einfrieren. Danach lässt sich die Creme einfach portionieren. Ca. 30 Minuten vor dem Anrichten aus dem Tiefkühler nehmen.

Karamellierte Ziegenmolke

12 l Ziegenmolke

→ Die Molke bei geringer Hitze einkochen. Während den ersten 8 Stunden regelmäßig umrühren bis die Molke einen braunen Farbton und die Konsistenz von Joghurt annimmt. Danach ständig mit einer Teig-Spachtel umrühren um zu verhindern das die Molke anbrennt. Zum Schluss soll eine zähflüssige, dunkelbraune Masse im Topf übrig sein, mit intensiver Säure, Salz und Karamell-Geschmack. 12 Liter Molke ergeben etwa 500g von dem braunen Käse. In eine Form abfüllen und mindestens einen Tag kaltstellen.

Veilchensirup

100g Veilchen

200g Wasser

200g Verjus

400g Honig

→ Die Veilchen einen Vakuumbbeutel füllen und mit kochendem Wasser übergießen, vakuumieren und 7 Tage ziehen lassen. Danach in einen Topf füllen und zusammen mit den restlichen Zutaten zu Sirup einkochen (Dauert etwa 8 Minuten). In sterile Flaschen abfüllen.

Rhabarber Püree (Holsteiner Blut)

500g Rhabarber

→ Den Rhabarber schälen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Rhabarber in einen Topf geben und langsam im eigenen Saft dünsten, bis die Stücke zerfallen. Den Rhabarber in ein Sieb gießen und etwas von der Flüssigkeit abfließen lassen. (Aufbewahren) . Das Fruchtfleisch in einem Pacojet Container einfrieren. 2 mal pacossieren und durch ein Microsieb passieren .

Infundierter Rhabarber

100g Rhabarber

40g Veilchensirup



Den Rhabarber schälen und in kleine (5x5mm) Würfel schneiden. Zusammen mit dem Veilchensirup vakuumieren.

Ahorn-Chips

2 Blätter Brickteig

40g Ahorn Sirup (Grad C)

40g Braune Butter

→ Ein Blatt vom Brickteig mit brauner Butter und Ahornsirup einstreichen. Das zweite Blatt darauf legen und glatt streichen. Scheiben in der gleichen Größe wie die Amaranth-Creme bzw. auch kleinere Ausstechen und zwischen 2 Blatt Backpapier, beschwert mit einem Blech bei 180°C ca. 18 Minuten backen. Trocken lagern

Anrichten

Rhabarber-Asche

Frühlingsblüten (Gundelrebe, Veilchen, Immergrün, ...)

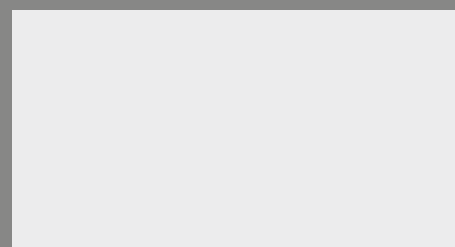
Met (Hergestellt aus Ahorn und Honig)

Rhabarber-Saft vom Püree

→ Die gelierte Amaranth-Creme am Rand eine flachen Tellers platzieren. Die karamellisierte Ziegenmolke mit einer Micro-Plane auf den Ahorn-Chip reiben und anschließend auf die Creme setzten. Den infundierten Rhabarber und das Rhabarber-Püree auf dem Teller platzieren. Mit der Rhabarber-Asche und den Frühlingsblüten garnieren. Vor dem Servieren den Mit Rhabarber-Schmorsaft versetzten Met angießen.



LOGOPLATZHALTER



DAS REZEPTE WIDMET IHNEN:



KOCH.CAMPUS

→ WEITERE REZEPTE UNTER WWW.KOCHCAMPUS.AT