

Jörg Sackmann | Hotel Restaurant Sackmann in Baiersbronn

liveMagazin November-Dezember 2011

Honig-Nougat-Parfait mit Macadamianüssen, Bergpfefferbaiser und Kalamansisorbet

Für 4 Personen

Parfait

Zutaten

1 Blatt Gelatine
 40 g Macadamianüsse
 40 g Pistazien
 40 g Belegkirschen
 40 g Zucker
 10 ml Wasser
 60 g Honig
 2 Eiweiß
 40 g Nougat
 300 g geschlagene Sahne
 40 g Mandelkrokant



Zubereitung

Gelatine einweichen. Macadamianüsse rösten. Pistazien, Macadamianüsse und Belegkirschen hacken. Den Zucker mit dem Wasser und dem Honig aufkochen. Das Eiweiß leicht anschlagen und die flüssige Zuckermischung in dünnem Strahl hineinlaufen lassen. Die ausgedrückte Gelatine zugeben und kalt schlagen. Nougat klein würfeln. Die Sahne sowie die Nüsse, Belegkirschen, Nougat und Mandelkrokant unter die Masse heben. 4 Metallringe mit Folie auslegen und die Parfaitmasse mit Hilfe eines Dressierbeutels mit großer Lochtülle an der Innenseite des Metallrings entlang spritzen, so dass in der Mitte des Rings ein Hohlraum bleibt. Das Parfait mindestens 6-8 Stunden gefrieren.

Kalamansisorbet

Zutaten

3 Kalamansi
 50 ml Wasser
 65 g Zucker
 10 g Glycose

Zubereitung

Kalamansi auspressen, passieren und 250 ml Fruchtsaft abmessen. Das Wasser mit dem Zucker und der Glycose aufkochen. Den Fruchtsaft zugeben und alles in der Eismaschine gefrieren lassen. Anschließend den Hohlraum der Parfaits mit dem Kalamansisorbet füllen.

Bergpfefferbaiser

Zutaten

230 g Zucker
 100 ml Wasser
 3 Eiweiß
 2 g Bergpfeffer

Jörg Sackmann | Hotel Restaurant Sackmann in Baiersbronn

liveMagazin November-Dezember 2011

Zubereitung

200 g Zucker mit dem Wasser auf 126°C erhitzen. Gleichzeitig das Eiweiß mit dem restlichen Zucker langsam anschlagen. Den heißen Zucker in dünnem Strahl zum Eiweiß geben. Dieses so lange weiterschlagen, bis es kalt ist. Anschließend den Bergpfeffer unterheben.

Die gefüllten Parfaits mit Hilfe eines Dressierbeutels mit Lochtülle spiralförmig mit der Baisermasse überziehen. Die Baisermasse mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Passionsfrucht-Kalamansisauc

Zutaten

1 Vanilleschote
 20 g Speisestärke
 200 ml frisch gepresster Orangensaft
 100 ml frisch gepresster Kalamansisaft
 80 g Zucker
 5 Passionsfrüchte

Zubereitung

Vanilleschote auskratzen. Speisestärke mit etwas Orangensaft anrühren. Restlichen Orangen- und Kalamansisaft mit dem Zucker und dem Vanillemark aufkochen und etwas ziehen lassen. Anschließend mit der Stärke leicht abbinden.

Die Passionsfrüchte auskratzen, das Passionsfruchtmark mit dem Orangen-Kalamansisaft vermischen und abkühlen lassen.

Exotische Früchte

Zutaten

2 Orangen
 1 Pitahaya
 1 Papaya
 2 Kiwi
 6 Erdbeeren
 2 cl Grand Marnier
 40 g Puderzucker
 3 Minibananen
 30 g Zucker
 2 cl Sahne
 2 cl Whisky

Zubereitung

Die Orangen schälen und filetieren. Pitahaya, Papaya und Kiwi schälen und in Spalten schneiden. Die Erdbeeren putzen und vierteln. Alles mit etwas Grand Marnier und Puderzucker ca. 5 Minuten marinieren. Die Bananen in Stücke schneiden und in einer Sauteuse mit dem Zucker goldbraun anschmelzen. Mit Sahne ablöschen und den Whisky zugeben. Die Bananen 1-2 Minuten garen.

Schokoladenzucker

Zutaten

60 g Zucker
 60 g Glykose
 5 ml Wasser
 30 g 100%ige Kakaomasse

Jörg Sackmann | Hotel Restaurant Sackmann in Baiersbronn

liveMagazin November-Dezember 2011

Zubereitung

Den Zucker mit der Glykose, dem Wasser und der Kakaomasse in einer Sauteuse so lange kochen, bis der Sirup eine Temperatur von 160°C Grad erreicht hat. Anschließend den Boden der Sauteuse in kaltem Wasser abschrecken, so dass der Sirup anfängt zäh zu werden. Einen Kochlöffel in den Sirup tauchen und über einer halbrunden, gefetteten Terrinenform hin und her bewegen, so dass kleine Zuckerbögen entstehen. Die Bögen erkalten lassen und zum Anrichten von der Form lösen.

Anrichten

8 schöne Minzespitzen

Die Parfaits mit Hilfe eines Bunsenbrenners aus dem Metallring lösen und in der Mitte eines tiefen Tellers anrichten. Den exotischen Früchtecocktail um das Parfait legen. Anschließend die Sauce um die Früchte herum verteilen und jeweils 2 Minzespitzen darauf setzen. Zum Schluss einen dünnen Bogen Schokoladenkaramell auf das Parfait setzen.

