

Christian Baur | Hotel Ritter Durbach

liveMagazin November-Dezember 2011

5erlei von Vitamin C

Zutaten für 4-6 Personen

Crepesteig

100g Mehl
260g Milch
3 Eier
25g Albaöl
1/2 Limettenabrieb
Schuss Grand Manier
Prise Salz



Zubereitung

Alle Zutaten miteinander verrühren und kalt stellen.
Crepes in einer Pfanne ausbacken.

Limettenflan

30g Limettensaft
1/2 Limettenabrieb
60g Creme Fraiche
12g Zucker
20g Limettensaft
7g Mehl
30g Eigelb
1 Blatt Gelatine
50g Zucker
45g Eiweiß

Zubereitung

Dessertring (Durchmesser ca. 7 cm) mit fein geschnittenem Baumkuchen oder Biskuitboden auslegen.

Limettensaft, Creme Fraiche und Zucker aufkochen. Limettensaft, Mehl und Eigelb verrühren und die Creme abbinden, Gelatine zugeben. Zucker und Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben.

Direkt in den ausgelegten Dessertring abfüllen und kühl stellen.

Garniertipp: kandierte Orangenzeste

Kafir Limetten Sorbet

175g Zucker
500g Wasser
60g Zitronengras
100g Limettensaft
1 Limettenabrieb
2 Blatt Gelatine

Christian Baur | Hotel Ritter Durbach

liveMagazin November-Dezember 2011

Zubereitung

Zucker und Wasser aufkochen.

Zitronengras klein schneiden und kurz aufkochen.

1 Stunde ziehen lassen und Kafirblätter zugeben und nochmals 2 Stunden ziehen lassen. Restliche Zutaten zugeben und gefrieren.

Orangenblätter

60g Butter

40g Mehl

65g gemahlene Mandeln

100g Zucker

50g Orangensaft

Orangenschale

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander verrühren, auf ein mit Backpapier oder einer Silikonmatte ausgelegten Backblech streichen und bei 190°C Ober/Unterhitze goldgelb backen.

Noch warm in Quadrate schneiden.

Lebkuchenmousse

190g Kuvertüre

100g Eigelb

8g Vanillezucker

100g Eiweiß

60g Zucker

25g Espresso

250g geschlagene Sahne

1 Msp. Lebkuchengewürz

Zubereitung

Kuvertüre schmelzen.

Eigelb mit Vanillezucker aufschlagen, Espresso und Lebkuchengewürz zugeben. Kuvertüre unterrühren und anschließend den geschlagenen Eischnee mit Zucker unterheben. Zum Schluss die Sahne vorsichtig unterheben.

4 Orangenblätter mit 3 x Mousse übereinander setzen.

Heiße Zitrone

350g gemischter Zitrusaft
(Zitrone, Orange, Limette)

150g Zitruspüree

150g Läuterzucker

Zubereitung

Alles miteinander vermengen und heiß abfüllen.