

Christian Scharrer | Buddenbrooks Restaurant Travemünde

liveMagazin November-Dezember 2011

BIRNE, PISTAZIE UND MANDEL

Rezepte für 5 Personen

Pistazien-Crème

150 ml Milch
 100 g Pistazienmarkpaste
 3 Eigelb
 30 g Speisestärke
 2 Bl. Gelatine
 100 g Sahn
 50 g Zucker



Zubereitung

- Milch mit Pistazienpaste mischen und aufkochen
- Eigelb und Speisestärke mischen
- Milch damit abziehen
- Gelatine zugeben
- Crème im Kühlschrank erkalten lassen
- in Aufschlagmaschine aufschlagen (nimmt kaum Volumen zu)
- Sahne aufschlagen und unterziehen

Birnen-Bubble

150 g Birnenpurée
 1,5 Bl. Gelatine
 5 g Albumin (Bos Food)
 15 g Zucker
 7,5 g Williams Christ Schnaps

Zubereitung

- Purée erwärmen, Gelatine darin auflösen
- wenn es erkaltet ist, Albumin + Zucker zufügen
- Williams zugeben, 24 Std. reifen lassen
- in einer Kitchen Aid 10-12 Minuten schaumig aufschlagen
- in Halbkugel-Silpat einfüllen und einfrieren
- wenn die Masse fest ist, mit der Masse 2 Halbkugeln zusammenkleben
- mit Kappagelée überziehen

Kappa-Gelée

100 ml Birnenpurée
 1,3 g Kappa

Christian Scharrer | Buddenbrooks Restaurant Travemünde

liveMagazin November-Dezember 2011

Zubereitung

- Purée und Kappa kalt mischen, zum Kochen bringen
- Bubble mit auf Spieß stecken, kurz eintauchen
- auf Papier kalt lagern

Birnen-Gelée

200 g Birnensaft
 25 g Zucker
 1,15 g Agar Agar
 1 Bl. Gelatine

Zubereitung

- alles bis auf Gelatine kalt mischen
- alles zum Kochen bringen, und darin die Gelatine darin auflösen
- in gerades Blech füllen, erkalten lassen
- in 4 x 17 cm lange Bänder schneiden

Blanc Manger

100 g Sahne
 50 g Mandelmilch
 1,25 Bl. Gelatine
 75 g Sahne angeschlagen

Zubereitung

- Sahne mit Mandelmilch aufkochen
- mit Gelatine versetzen
- kühl stellen
- wenn die Masse anzieht, angeschlagene Sahne unterziehen

Hippen-Cannelloni

50 g Eiweiß
 50 g Puderzucker
 50 g Butter flüssig
 50 g Mehl 550
 10 g Kakao zum färben

Zubereitung

- Eiweiss leicht erwärmen
- mit Puderzucker + Mehl verrühren
- Butter langsam zufügen
- für die dunkle Masse den Kakao zufügen
- Gestreifte Cannelloni
- Dunkel-Masse mit Schablone auftragen, mit Kamm abziehen, Streifenmuster
- Matte einfrieren
- temperierte helle Masse auf die gefrorene dunkle Masse mit Schablone aufstreichen

Christian Scharrer | Buddenbrooks Restaurant Travemünde

liveMagazin November-Dezember 2011

- bei 200°C nach Sicht backen, dann über Röllchen biegen

Financier-Boden

24 g Mandeln, weiß gesiebt
 60 g Zucker
 60 g Eiweiss
 24 g Mehl
 45 g Butter geklärt
 1 g Backpulver
 0,1 g Salz

Zubereitung

- Eiweiss auf 36,3 °C temperieren
- Mandeln, Zucker, Mehl, Backpulver, Salz mischen
- Eiweiss einrühren
- handwarme Butter langsam, flüssig einrühren
- 24 Std. abgefüllt ruhen lassen
- ca 60 Minuten bei 180°C in einer Bombenform backen

Anrichten

- Den Blanc Manger ausstechen und auf dem ausgestochenen Financier-Boden setzen
- Das Birnengelée in 5 Bänder schneiden und auf dem Teller mittig platzieren
- Den Hippen-Cannelloni mit der Pistaziencrème füllen und auf dem Blanc Manger setzen
- Den Birnen-Bubble auf das Birnengelée drapieren
- Mit kleinen Tropfen von Pistaziencrème, dünn gehobelten Birnenscheiben und kleinen Steviablättern (auch Zuckerkraut genannt) garnieren



Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht

Ihr Christian Scharrer