

Blutorange | Milkschokolade | Hibiscus Curry

Dauer: 1 h
Schwierigkeit: Schwer
Zusatzinfos: Vegetarisch

Rezept für 4 Personen

Equipment:

min. 1 Topf
optimal Pacojet-Becher

Zutaten:

2 Blutorangen
50 g Grenadine
50 g Blutorangensirup Monin
4 Litschi (frisch oder Konserve)
2 Hibiscusblüten in Sirup (Rosella)
8 Curry-Biskuit, knusprig

Zutaten Virunga-Mousse:

25 g Milch
10 g Sahne 33%
2 g Hibiscuscurry
1 Bl Gelatine
90 g Femmes de Virungaschokolade Original Beans 55 %
115 g Sahne, geschlagen

Zutaten Schokoladen-Nappage:

50 g Sahne
50 g Milch
110 g Femmes de Virungaschokolade Original Beans 55 %
110 g Nougat dunkel

Zutaten Blutorangensorbet:

500 g Blutorangenpüree Boiron
25 g Zitronensaft
150 g Zucker
4,5 g Pectagel Rose
175 g Wasser
12 g Invertzucker
25 g Campari
35 g Crème Fraîche

Zutaten Litchi-Ingwersorbet:

100 g Zucker

4 g	Pectigel Rose
230 g	Wasser
50 g	Glukose
500 g	Litschipüree
15 g	Ingwer, frisch und geschält

Zutaten Blutorangencreme:

100 g	Blutorangensirup (von den Zesten)
50 g	Crème Fraîche
20 g	Puderzucker
3 g	Hibiscuscurry

Zutaten Mandel-Curry-Crumble:

70 g	Butter, gesalzen
50 g	Mehl
50 g	Mandelgrieß
40 g	Puderzucker
6.5 g	Hibiscuscurry

Zutaten Hibiscuscurry-Minutenbiskuit:

150 g	Vollei
50 g	Mehl
50 g	Zucker
10 g	Backpulver
60 g	Naturjoghurt
30 g	Hibiscuscurry
30 g	Hibiscusblütenpuder
5 g	Rote Bete Granulat
1 g	Salz

Zubereitung

-
- 1 Von den Orangen Zesten schneiden und dreimal in leicht gesalzenem Zuckerwasser blanchieren. Grenadine und Blutorangensirup aufkochen und die Zesten darin einmal aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen und wieder aufkochen. Die Zesten mit dem Sirup in ein Glas füllen. Die Orangen filetieren. Die Hibiscusblüten in Segmente zerteilen.

Zubereitung Virunga-Mousse:

-
- 1 Milch und Sahne mit Hibiscuscurry aufkochen und die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
 - 2 Die gehackte Virunga-Schokolade darin auflösen, mit einem Schneebesen glattrühren und auf etwa 45° C temperieren.
 - 3 Die geschlagene Sahne unterheben und die Masse mit einem Spritzbeutel halbvoll in Silikon-Kugelmatten Stone einfüllen.
 - 4 Die Matten einfrieren und die gefrorenen Schokoladenmousse aus den Matten lösen. Die Kugeln in gefrorenem Zustand mit der Schokoladen-Nappage überziehen.

Zubereitung Schokoladen-Nappage

- 1 Die Sahne mit Milch aufkochen und auf die Kuvertüre und das Nougat gießen. Kurz stehen lassen und glatt verrühren.

Zubereitung Blutorangensorbet

- 1 Blutorangenpüree und Blutorangenkonzentrat verrühren. Zucker mit Pectagel vermischen und mit Wasser, Invertzucker und Campari aufkochen. Das Fruchtpüree mit der Zuckermischung und Crème Fraîche pürieren. Die Masse in einen Pacojet-Becher passieren und gefrieren, nach Bedarf pacossieren.
- 2 Alternativ kann das Sorbet auch in einer Eismaschine verarbeitet werden.

Zubereitung Litschi-Ingworsorbet

- 1 Zucker und Pectagel vermischen und mit Wasser und Glukose aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Den Zuckersirup abkühlen lassen und mit Litschipüree und grob gehackten Ingwer zufügen im Vitamix fein mixen.
- 2 Die Masse in einen Pacojetbecher füllen, gefrieren und nach Bedarf pacossieren. Alternativ kann das Sorbet auch in einer Eismaschine verarbeitet werden.

Zubereitung Blutorangencrème

- 1 Blutorangensirup mit Crème Fraîche, Puderzucker und Hibiscuscurry verrühren und einen Tag kalt stellen.

Zubereitung Mandel-Curry-Crumble

- 1 Die kalte Butter mit dem Zucker, Mehl und dem Mandelgrieß verkneten. Den Teig zwischen den Fingern auf eine Silikonmatte bröseln und bei 180° C etwa 12 bis 14 Minuten goldgelb backen.
- 2 Abkühlen lassen und zerdrücken, bis ein knuspriger Grieß entsteht. Den fertigen Crumble mit dem Hibiscusblüten-Puder vermischen.

Anrichten

- 1 Von der Blutorangen-Currycrème je einen Löffel auf die Teller und einen Bogen streichen. Je ein Schokoladenmousse darauf platzieren. Die Orangenfilets, Orangenzesten und Hibiscusblüten dazu geben und den Curry-Crumble als Unterlage für das Eis anrichten. Je eine Nocke Blutorangensorbet und Litschi-Ingworsorbet darauf geben und servieren.

Zubereitung Hibiscuscurry-Minutenbiskuit

- 1 Die Zutaten miteinander zu einer glatten Masse mixen und in einen ISI-Siphon (1,0 L) füllen.
- 2 Zwei N2O-Kapseln einleiten und zwei Stunden kühl stellen, danach noch eine Patrone einleiten.
- 3 Die Masse jeweils zu einem Drittel in Pappbecher einsprühen und in der Mikrowelle bei 900 W etwa 50 Sekunden backen.
- 4 Den Biskuitteig aus den Becher gleiten lassen und sofort in Frischhaltefolie wickeln, damit der Teig nicht trocken wird. Alternativ den Biskuit in Stücke zupfen und im Dehydrator knusprig trocknen lassen.

