

Fruchtige Desserts im Glas

Vorgestellt von Florian Löwer und Martin Aring auf der Aktionsbühne der „Plaza Culinaria“ vom 8.-10.11.2013 in Freiburg.
Sie verwendeten dabei Fruchtpürees von Dirafrost und Gläser von Flaschenbauer.

Winterpunsch mit Rotwein und Johannisbeere



1000	ml	Rotwein (z.B. Domina trocken)
280	g	Zucker
1	St.	Orange
1	St.	Zitrone
100	g	TK-Sauerkirschen
3	St.	Lorbeerblätter
1	St.	Zimtrinde
4	St.	Sternanis
2	St.	Nelke
200	g	Rotes Johannisbeerpüree

Die Zitrusfrüchte mit heißem Wasser waschen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Gewürzen in ein Leinensäckchen füllen und dieses fest verschließen.
Den Wein mit dem Zucker, dem Gewürz-säckchen und den Sauerkirschen 20-30min simmern lassen.
Den Wein abkühlen lassen und mit dem Johannisbeerpüree mischen.
Nach Belieben die Gläser mit Trockenfrüchten dekorieren.

Cassis-Feigen mit weißem Schokoladenmousse

Cassis-Feigen

200	g	Getrocknete Zwergfeigen
400	g	Cassispüree
300	g	Läuterzucker

Den Stielansatz von den Feigen abschneiden und die Feigen halbieren.
Cassispüree und Läuterzucker mischen und die Feigen darin mindestens einen Tag einweichen.

Weißes Schokoladenmousse


150	g	Weißer Schokolade
4	St.	Eigelb
250	ml	Milch
550	ml	Sahne
		Schokoladenbiskuitboden



Die weiße Schokolade fein hacken.
Die Milch aufkochen, Die Eigelbe zugeben und „zur Rose“ abziehen (erhitzen bis 85°C) dann wird die Masse leicht sämig). Einen Teil der heißen Masse auf die weiße Schokolade gießen . Diese Mischung glatt arbeiten, bis eine glänzende, homogene Masse entsteht. Den restlichen „Fond“ zugeben und im kalten Wasserbad kalt rühren. Die Sahne dazugeben, in einen Sahnesiphon füllen, Gas auffüllen und gut schütteln.
Abwechselnd in ein Glas die Cassisfeigen, das weiße Schokoladenmousse und den Schokoladenbiskuit einfüllen.

Kokos -Panna cotta mit marinierrter Ananas, Baba, Ananasespuma und frischen Kräutern

Zutaten Kokos-Pandan-Panna cotta

300 ml Sahne 250 g Kokospüree 20 g Zucker 1 Blatt Pandan 2,5 Blatt Gelatine	<p>Das Pandanblatt waschen und grob schneiden. Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Sahne und Kokospüree mit dem Zucker und dem Pandanblatt aufkochen und 5min. ziehen lassen. Die gekochte Sahne durch ein feines Sieb passieren und die Gelatine in der heißen Sahne schmelzen. Gut durchrühren, in Gläser füllen und für mindestens 3 Stunden kühl stellen.</p>	
--	---	---

Marinierte Ananas

1/2 St. Reife Ananas 200 ml Wasser 100 g Zucker 3 St. Sternanis etwas frisches Zitronenbasilikum Außerdem: Kleine Babas (Gebäck aus gerührtem Hefeteig)	<p>Die Ananas schälen und den Strunk herausschneiden. Die Ananas in ca. 5mm dicke Scheiben und diese anschließend in gleichmäßige Stückchen schneiden.</p> <p>Das Wasser mit dem Zucker und dem Sternanis aufkochen, über die geschnittene Ananas gießen und abgedeckt bei Raumtemperatur abkühlen lassen. (Die Ananas hält sich so mehrere Tage im Kühlschrank.) Das Zitronenbasilikum waschen, mit einem Küchentuch trocken tupfen und fein schneiden. Die Ananasstücke damit abschmecken. Die Babas in dem Ananassud voll saugen lassen.</p>
--	---

Ananasespuma mit Minze

200 g Ananaspüree 50 g Läuterzucker 1,5 Blatt Gelatine Etwas frische Minze	<p>Die Minze waschen und fein hacken. Die Gelatine in kaltem Wasser 5min einweichen. Minze und Ananaspüree mischen und mit einem Mixer fein mixen. Den Läuterzucker erwärmen und die Gelatine darin schmelzen. Mit dem Ananas-Minzpüree mischen und durch ein feines Sieb streichen.</p>
---	--

Masse in einen Sahnesiphon füllen, min. 1 Stunde kühl stellen. Ein bis zwei Gaskartuschen (je nach Größe der Flasche) einfüllen, kräftig schütteln und den Schaum auf das Glas spritzen.

© Florian Löwer



www.flaschenbauer.de



www.dirafrost.com



... zum Vernaschen gut!

www.der-suesse-loewer.de