



RANDENGELEE MIT WEISSEM SCHOKOLADE-ESPUMA, BASILIKUM EIS UND ERDNUSS CRUMBS VON OLIVER SCHEIBLAUER



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Tiefkühlstabil



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS RANDENGELEE

1	Randen
500 ml	Schwarzer Johannisbeersaft
1	Sternanis
4	Gewürznelken
0.5	Zimtstange
2	Wacholderbeeren
1	Lorbeerblatt
75 g	Zucker
5 g	Agar-Agar, getrocknet
2	Blatt Gelatine à 3 g

FÜR DEN WEISSEN SCHOKOLADEESPUMA

70 g	QimiQ Rahm-Basis
200 ml	Vollrahm
100 g	Weisse Schokolade

FÜR DAS BASILIKUMEIS

250 g	QimiQ Rahm-Basis
60 g	Eigelb
100 g	Zucker
1 g	Salz
60 g	Basilikum
100 ml	Vollrahm

FÜR DIE ERDNUSSCRUMBS

300 g	Eiweiss
250 g	Zucker
3 g	Agar-Agar, getrocknet
200 g	Erdnüsse, gehackt
1 g	Xanthan
200 g	Macadamianüsse, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für das Gelee: Randen zurechtschneiden. Einen Fond aus den Gewürzen und dem Saft kochen. Randen 1,5 Stunden darin weich kochen, abgiessen, Fond auffangen. 500 ml Fond mit Zucker und Agar-Agar aufkochen und 2-3 Minuten leicht köcheln lassen. Eingeweichte Gelatine einrühren, in ein rechteckiges Geschirr abfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Gelle stürzen und in Würfel schneiden.
2. Für den weissen Schokoladeespuma: QimiQ und Rahm zusammen erhitzen und glatt rühren. Schokolade einrühren und auf Eis kalt rühren. In einen 0,5 L iSi Gourmet Whip füllen, 2 iSi Rahmkapsel aufschrauben und kühl stellen.
3. Für das Basilikumeis: QimiQ, Eigelb, Zucker und Salz im Thermomix auf 82 °C mixen. Basilikum blanchieren und mit Rahm in einem Mixer gut mixen. Beide Massen miteinander vermischen, durch ein Sieb passieren und in eine Eismaschine geben.
4. Für die Erdnusscrums: Eiweiss, Zucker, Xanthan, Agar-Agar aufschlagen, Nüsse unterheben. Masse auf eine Silikonmatte streichen und bei 160° C 10 Minuten anbacken lassen. Bei 50° C über Nacht austrocknen lassen.

Auskühlen lassen und brechen oder schneiden.

5. Randengelee mit weisem Schokoladeespuma, Basilikummeis und Erdnusscrums servieren.