



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DAS BLUTORANGEN-ESPUMA

250 g
250 g Blutorangensaft
250 g Yogourt grec
0.5 g Sel
5 g
40 g Sucre

FÜR DEN BLUTORANGEN-SPONGE

200 g Euf(s)
120 g Blutorangensaft
60 g Farine
20 g Huile de colza
5 g
1 g Sel

FÜR DAS GIN-ROSMARIN-MOUSSE

100 g Gin
2 Stück Branches de romarin
300 g
40 g Sucre
200 g Crème fraîche
70 g Crème fouettée 36 % graisse
1 Limettenzeste

FÜR DAS ORANGENKONFIT

1500 g Blutorange(n)
20 g Beurre
35 g Sucre
8 g Sucre vanillé
25 g Yuzu Likör
3 g Jus de limette

PRÉPARATION

- Für das Blutorangen-Espuma:
 - Alle Zutaten mit einem Stabmixer mixen und durch ein feines Sieb streichen.
 - In eine 0,5 L iSi Flasche abfüllen und eine iSi Kapsel einschrauben. Gut schütteln.
 - Eine Stunde im Kühlschrank durchziehen.
- Für den Blutorangen-Sponge:
 - Alle Zutaten mit einem Stabmixer mixen und durch ein feines Sieb streichen.
 - In eine 0,5 L iSi Flasche abfüllen und einen iSi Kapsel einschrauben. Gut schütteln.
 - Eine Stunde im Kühlschrank durchziehen.
 - Einen Pappbecher am Boden mehrmals einstechen und zu 2/3 mit der Masse befüllen.
 - Im Mikrowellenherd bei 700 Watt ca. 30 Sekunden garen. Becher umdrehen und komplett auskühlen lassen.

3. Für das Gin-Rosmarin-Mousse:

1. Rosmarin im Gin erhitzen und auf die Hälfte reduzieren.
2. QimiQ Whip leicht aufschlagen. Zucker, Crème fraîche und Schlagobers dazugeben und weiter aufschlagen.
3. Die weiße Schokolade schmelzen und unter die Masse heben.
4. Den reduzierten Gin und Limettenabrieb unterheben.
5. In gewünschte Formen füllen und einfrieren.

4. Für das Orangenkonfit:

1. Blutorange filetieren.
2. Butter erhitzen. Zucker und Vanillezucker darin karamellisieren. Mit Yuzu-Likör und Limettensaft ablöschen. Die Blutorange dazugeben und für 5 Minuten auf niedriger Stufe einreduzieren.

5. Anrichten:

1. Die Mousse-Formen nach dem Einfrieren dünn glasieren (z.B. weiße Schokolade oder QimiQ Mirror Glaze).
2. Mit Blutorange-Confit, Blutorange-Espuma, Blutorange-Kristallen und Blutorange-Sponge nach Belieben anrichten.