



ROTES RÜBENGELEE MIT WEISSEM SCHOKOLADEESPUMA, BASILIKUMEIS UND ERDNUSSCRUMBS VON OLIVER SCHEIBLAUER



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Tiefkühlstabil



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS ROTE RÜBENGELEE

1	Rote Rübe(n)
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 Classic
200 ml	Schlagobers 36 % Fett
100 g	Weißer Schokolade

FÜR DAS BASILIKUMEIS

250 g	QimiQ Classic
60 g	Eigelb
100 g	Zucker
1 g	Salz
60 g	Basilikum
100 ml	Schlagobers 36 % Fett

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: Rote Rübe zurechtschneiden. Einen Fond aus den Gewürzen und dem Saft kochen. Rote Rübe 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. Gelee stürzen und in Würfel schneiden.
2. Für den weißen Schokoladeespuma: QimiQ Classic und Schlagobers zusammen erhitzen und glatt rühren. Schokolade einrühren und auf Eis kalt rühren. In einen 0,5 L iSi Gourmet Whip füllen, 2 iSi Sahnekapsel hineindrehten und kühl stellen.
3. Für das Basilikumeis: QimiQ Classic, Eigelb, Zucker und Salz im Thermomix auf 82 °C mixen. Basilikum blanchieren und mit Schlagobers 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 und Agar-Agar zusammen aufschlagen und die Nüsse unterheben. Masse auf eine Silikonmatte streichen und bei 160 °C 10 Minuten backen. Bei 50 °C über Nacht austrocknen lassen. Auskühlen lassen und brechen oder schneiden.
5. Rotes Rübengelee mit weißem Schokoladeespuma, Baisilkumeis und Erdnusscrums servieren.