



## INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

### FÜR DAS BLUTORANGEN-ESPUMA

**250 g** QimiQ Whip Dessert Cream Vanilla

**250 g** Blutorangensaft

**250 g** Greek style yogurt

**0.5 g** Salt

**5 g** Orange zest

**40 g** Sugar

### FÜR DEN BLUTORANGEN-SPONGE

**200 g** Egg(s)

**120 g** Blutorangensaft

**60 g** Flour

**20 g** Rapeseed oil

**5 g** Orange zest

**1 g** Salt

### FÜR DAS GIN-ROSMARIN-MOUSSE

**100 g** Gin

**2 ea** Rosemary twigs

**300 g** QimiQ Whip Pastry Cream

**40 g** Sugar

**200 g** Crème fraîche

**70 g** Whipping cream 36 % fat

**1** Lime zest

### FÜR DAS ORANGENKONFIT

**1500 g** Blood orange(s)

**20 g** Butter

**35 g** Sugar

**8 g** Vanilla sugar

**25 g** Yuzu Likör

**3 g** Lime juice

## METHOD

### 1. Für das Blutorangen-Espuma:

1. Alle Zutaten mit einem Stabmixer mixen und durch ein feines Sieb streichen.
2. In eine 0,5 L iSi Flasche abfüllen und eine iSi Kapsel einschrauben. Gut schütteln.
3. Eine Stunde im Kühlschrank durchziehen.

### 2. Für den Blutorangen-Sponge:

1. Alle Zutaten mit einem Stabmixer mixen und durch ein feines Sieb streichen.
2. In eine 0,5 L iSi Flasche abfüllen und einen iSi Kapsel einschrauben. Gut schütteln.
3. Eine Stunde im Kühlschrank durchziehen.
4. Einen Pappbecher am Boden mehrmals einstechen und zu 2/3 mit der Masse befüllen.
5. 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.