



INGREDIENTI PER 10

FÜR DAS BLUTORANGEN-ESPUMA

250 g QimiQ Whip Vaniglia

250 g Blutorangensaft

250 g Yogurt greco

0.5 g Sale

5 g

40 g Zucchero

FÜR DEN BLUTORANGEN-SPONGE

200 g Uovo (Uova)

120 g Blutorangensaft

60 g Farina

20 g Olio di colza

5 g

1 g Sale

FÜR DAS GIN-ROSMARIN-MOUSSE

100 g Gin

2 Stück Rami di rosmarino

300 g QimiQ Whip

40 g Zucchero

200 g Crème fraîche

70 g

1 Scorza di lime

FÜR DAS ORANGENKONFIT

1500 g

20 g Burro

35 g Zucchero

8 g Zucchero vanigliato

25 g Yuzu Likör

3 g Succo di lime

PREPARAZIONE

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 eine 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.