



INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

FÜR DAS BLUTORANGEN-ESPUMA

250 g QimiQ Whip 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 AP Flour

20 g Rapeseed oil

5 g Orange zest

1 g Salt

FÜR DAS GIN-ROSMARIN-MOUSSE

100 g Gin

2 pcs Rosmary twigs

300 g QimiQ Whip

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.