

# ERDBEERE, LIMETTE & NOROXY-VANILLE



FÜR 20 TELLER

## MANDEL-MÜRBETEIG

Butter .....	200g
Salz .....	3,3g
Gemahlene Mandeln .....	100g
Puderzucker .....	100g
Eier .....	83g
Mehl T550 .....	400g
Unbehandelte gehackte Limettenschale .....	1 Stück
Vanilleschote <b>NOROXY</b> .....	1 Stück

Butter **bearbeiten**, bis sie weich ist, den Puderzucker, das gesiebte Mehl, das Salz, die gemahlene Mandeln, die Vanille, die gehackte Limettenschale und schließlich die Eier **hinzufügen**.

Den fertigen Teig zwischen zwei Blättern Backpapier 2mm dick **ausrollen**.

Die Teigblätter in den Gefrierschrank **stellen**, anschließend 2cm hohe Streifen mit 20cm und 24cm Länge **ausschneiden** und leicht gefettete, perforierte Ringe mit 18cm Durchmesser damit **auskleiden**.

Bei 160°C etwa 12 Min. **backen**.

## MASCARPONE-VANILLE-CREME

### 1. SCHRITT — KONDITORCREME

Milch .....	250g
Zucker .....	50g
Eigelb .....	63g
Puddingpulver .....	24g

Die Vollmilch **aufkochen**, auf die Mischung aus Eigelb, Zucker und Puddingpulver **geben**. Alles **kochen**, bis eine Konditorcreme entsteht.

Schnell **abkühlen**.

### 2. SCHRITT

Flüssige Sahne 35% .....	540g
Eigelb .....	100g
Zucker .....	76g
Blattgelatine gold .....	12g
Mascarpone .....	500g
Konditorcreme .....	240g
Vanilleschote <b>NOROXY</b> .....	3 Stück

Aus der Sahne, der Vanille, dem Eigelb und dem Zucker eine Englische Creme **zubereiten**. Die zuvor eingeweichte Gelatine **hinzufügen**, anschließend die Masse mit 240g Konditorcreme und dem Mascarpone in einen Mixer **geben**. Alles miteinander **mixen**.

Kalt **stellen**.

## LIMETTEN-VANILLE-SORBET

Wasser .....	300g
Invertzucker .....	19g
Zucker .....	140g
Glukosepulver .....	71g
Super neutrose .....	5g
Passierter Limonensaft .....	240g
Geriebene Limettenschale unbehandelt .....	1 Stück
Vanilleschote <b>NOROXY</b> .....	1 Stück

Das Wasser und die Hälfte des Streuzuckers auf 40°C **erhitzen**, dann die restlichen pulverförmigen Zutaten, die geriebene Limettenschale sowie die halbierte und ausgekrazte Vanilleschote dazugeben. Bei 83°C kochen.

Den Sirup kalt **stellen** und 12 Stunden **ziehen lassen**.

Durch ein Spitzsieb **streichen**, anschließend den Limettensaft **hinzufügen** und alles mit dem Stabmixer **mixen**. In einen Pacossier-Becher **füllen**.

In den Gefrierschrank **stellen**. **Tiefgekühlt** servieren.

## ERDBEERMARMELADE

Cléry-Erdbeeren .....	600g
Zucker .....	90g
Limettensaft .....	60g
Zucker .....	12g
Pektin NH .....	6g
Vanilleschote <b>NOROXY</b> .....	1 Stück

Die Erdbeeren in kleine Würfel **schneiden**, mit den 90g Zucker und der Vanille **vermischen**, **kochen**, bis die Konsistenz eines Kompotts erreicht ist. Die mit dem Pektin NH vermischten 12g Zucker **hinzugeben** und alles **aufkochen**.

Zum Abschluss den gefilterten Limettensaft **hinzufügen**.

Kalt **stellen**.

## SCHALE VON KANDIERTEN LIMETTEN

Unbehandelte Limetten .....	2 Stück
Zucker .....	100g
Wasser .....	200g

Die Limetten von ihrer Schale **befreien**, diese in feine Julienne **schneiden**. Die Schale 3 Mal **blanchieren**.

Wasser und Zucker **aufkochen**, anschließend die Schalen vorsichtig **kochen**, bis sie glasig sind.

## SIRUP ZUM POCHIEREN DER LIMETTENSTÜCKE

Wasser .....	625g
Zucker .....	315g
Limette .....	6 Stück
Vanilleschote <b>NOROXY</b> .....	1 Stück

Aus den Zutaten einen Sirup **herstellen**. **Abkühlen lassen**.

Das Ganze 12 Stunden lang **ziehen lassen**.

Limetten in Stücke **schneiden** und vollständig mit dem hergestellten Sirup bedecken. **Kalt stellen**.

## ERDBEERSAUCE

Erdbeerpüree .....	500g
Überguss Absolu Cristal .....	500g

Das Erdbeerpüree auf 200g **einkochen**, anschließend mit dem Überguss Absolu Cristal **vermischen**. Für die abschließende Deko in eine Pipette **füllen**.

## LIMETTEN-VINAIGRETTE

Olivöl .....	120g
Limettensaft .....	70g
Blütenhonig .....	30g
Cléry-Erdbeeren .....	500g

Aus Olivenöl, Limettensaft und Honig eine Vinaigrette **herstellen**.

Die zuvor in vier Stücke geschnittenen Erdbeeren **würzen**.

## ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Die halben Mürbeteig-Ringe versetzt **anrichten**, dazwischen jeweils etwas Platz lassen.

Diesen Platz mithilfe eines Spritzbeutels abwechselnd mit der Vanille-Mascarpone-Creme und dem Erdbeerkompott **füllen**.

Darauf die angemachten Erdbeeren sowie die Limettenstücke und die Limettenschale **platzieren**.

Mit einigen Zweigen Zitronenbasilikum, ein paar Tupfern Erdbeersauce und zum Abschluss einem Nocken aus Limetten-Vanille-Sorbet **dekoriert**.

Das Dessert mit Vanillepulver **bestreuen**, das aus den gebrauchten – getrockneten und im Mixer zermahlene – Schoten zubereitet wurde.