

ERDBEERE, LIMETTE & NOROHY-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 NOROHY	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 NOROHY	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 NOROHY	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 NOROHY	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 NOROHY	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 **dekoriere**.

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