

Tessiner Schafsjoghurt mit grünem Apfel und geeistem Sauerampfer



Ein Rezept von Rolf Fliegau, Chefkoch im Restaurant Ecco bei Hotel Giardino.

Zubereitung



Benötigte Zeit + 2 Stunden



Schwierigkeitsgrad Schwierig - Für Profis

Eigenschaften



Teller Nachspeise - Mousse



Typisches Produkt Joghurt - 0 km



Geeignet für Sommer - Warme Abende

ZUTATEN

Schafjoghurtmousse

- 250 g Schafsjoghurt
- 75 g Puderzucker
- 30 ml Limonensaft
- 2.5 Blatt Gelatine
- 125 g geschlagene Sahne

Schafsjoghurtschaum

- 125 g Schafsjoghurt
- 125 g Sahne
- 1 Blatt Gelatine
- 50 g Limonensaft
- 60 g Zucker

Sauerampferparfait

- 250 g Schafsjoghurt
- 100 g Sauerampfer
- 75 g Puderzucker
- 30 ml Limonensaft
- 2.5 Blatt Gelatine
- 125 g geschlagene Sahne

Sauerampfergranitè

Läuterzucker:

- 150 g Wasser
- 150 g Zucker

Granitè:

- 400 g Sauerampfer
- 230 g Läuterzucker
- 500 ml Wasser

Apfelkompott

- 2 Granny Smith Äpfel
- 1/2 Vanillestange
- 100 ml Apfelsaft
- 1/2 Zitrone
- etwas Maisstärke zum binden

Granny Smith
Apfel

- 1 Granny Smith Apfel

Dekoration

- Kleine Sauerampferblättchen
- Karamellisierte Milchhaut

ZUBEREITUNG

Schafjoghurtmousse

1. Puderzucker und Limonensaft erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen.
2. Nach und nach den Joghurt zugeben und verrühren.
3. Anschliessend die geschlagene Sahne unterheben, in Formen füllen und für mindestens 6 Stunden kühlen.
4. Das Mousse aus den Formen lösen und kühl stellen.

Schafsjoghurtschaum

1. Limonensaft und Zucker aufkochen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen.
2. Nach und nach Sahne und Joghurt zugeben, verrühren, durch ein feines Sieb passieren und in eine Espumafflasche geben.
3. Mit einer CO2 Kapsel befüllen und für mindestens 3 Stunden kühlen.

Sauerampferparfait

1. Puderzucker und Limonensaft erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen.
2. Joghurt und Sauerampfer im Thermomix mixen, durch ein feines Sieb passieren und anschliessend nach und nach der Gelatine beifügen und verrühren.
3. Anschliessend die geschlagene Sahne unterheben, in Formen füllen und für mindestens 6 Stunden frieren.
4. Das Parfait aus den Formen lösen und bis zum Servieren im Forster aufbewahren.

Sauerampfergranité

1. Wasser und Zucker aufkochen und abkühlen lassen.
2. Für das Granité alle Zutaten im Thermomix bei höchster Stufe mixen, anschliessend durch ein feines Sieb passieren und einfrieren.
3. Wenn die Masse gefroren ist, mit Hilfe einer Gabel feine Stücke herauskratzen und bis zum Servieren im Froster aufbewahren.

Apfelkompott

1. Äpfel schälen, auf einem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln und anschliessend feine Würfel daraus schneiden.
2. Die Würfel im Apfelsaft kurz blanchieren, den Saft abgiessen und anschliessend im Kühlschrank abkühlen. den Apfelsaft etwas einkochen, Vanillestange zugeben und mit der Speisestärke binden.
3. Den gebunden Saft mit etwas Zitronen abschmecken, durch ein feines Sieb passieren und auskühlen lassen.
4. Die blanchierten Apfelwürfel zugeben und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen

Granny Smith
Apfel

1. Den Apfel mit Hilfe eines Gemüsehobels in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden und mit einem Ausstecher mit ca. 2,5 cm Durchmesser ausstechen.

Anrichten

Schafsjoghurtmousse auf den Teller geben, Apfelkompott dekorativ verteilen, das Parfait darauf geben und in die Zwischenräume etwas Joghurtespuma dressieren und die Apfelscheiben anlegen. Das Sauerampfergranite auf dem Espuma anrichten und mit kleinen Sauerampferblättchen ausgarnieren. Zum Schluss die karamellisierte Michhaut anlegen und servieren.