



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Millefeuille mit Himbeer-Tannenspitzen-Espuma

	Für 10 – 12 Personen	–	Die Himbeeren mit Tannenspitzen, Zucker und etwas Wasser fein pürieren. Im restlichen lauwarmen Wasser die abgetropfte Gelatine auflösen und zusammen mit der Sahne zum Himbeerpüree geben. Noch einmal kurz mit dem Handmixer verrühren und durch ein Haarsieb streichen. In den Sahnebereiter füllen und 3 Stunden kühl stellen. Vor dem Gebrauch gut schütteln.
200 g	Himbeer-		
50 g	Tannenspitzen-Schaum:		
100 g	Himbeeren (evtl.		
100 ml	tiefgekühlt)		
2 Blatt	Tannenspitzen		
	Zucker		
	Wasser		
200 ml	Gelatine, kurz in kaltem	–	Die weiße Kuvertüre über einem nicht zu heißen Wasserbad (oder in der Mikrowelle auf der kleinsten Stufe) schmelzen. Ein Stück Frischhaltefolie auf ein Brett legen und mit der geschmolzenen Schokolade parallele Streifen auf die Folie ziehen. 5 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen. Die Bitterschokoladenkuvertüre ebenfalls schmelzen und mit einem Palettenmesser als Schicht über den weißen Streifen auf dem gesamten Folienstück verstreichen. Wiederum im Kühlschrank fest werden lassen. Mit einem runden Ausstecher daraus Schokoladenplättchen ausstechen.
200 g	Wasser		
50 g	eingeweicht		
150 g	Sahne, flüssig		
	Bitterschokoladenkuvertüre		
	weiße Kuvertüre		
	Pinienkerne, geröstet		
		–	Auf die Teller jeweils ein Schokoladenplättchen legen, etwas Himbeerschaum daraufsprühen, ein weiteres Schokoladenplättchen, dann wieder Himbeerschaum daraufgeben und mit einem Schokoladenplättchen abschließen.
		–	Mit gerösteten Pinienkernen garnieren.
		–	Hinweis: Für luftige Schaumzubereitungen aus Frucht-, Kräuter- oder Gemüsepürees verwende ich einen Sahnebereiter (ISI Gourmet Whip, Espumaspender, in der Schweiz: Kisag Rahmbläser), eine Edelstahlflasche, in der die vorbereitete Mischung mit Druckluft zu einem besonders luftigen Schaum wird. Dabei wird ein Drittel weniger Sahne als bei konventionellen Moussezubereitungen benötigt. Wichtig: Der Durchmesser des inneren Ventils darf nicht zu klein sein, damit der Ausgang nicht verstopft.

Vieux Sinzig



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Tannenspitzenorbet

200 g	zarte Tannenspitzen	–	Die Tannenspitzen mit etwas Wasser und dem Zucker im Mixbecher sämig pürieren. Das restliche Wasser und den Zitronensaft dazugeben. Durch ein Haarsieb streichen. In der Eismaschine 15 – 30 Minuten gefrieren.
400 ml	Wasser		
200 g	Zucker		
100 ml	Zitronensaft		