



Restaurant

**Natur erleben & genießen**

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

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

## Waldmeistercrème und -sorbet mit Reiskrokant und fruchtige Erdbeeren

	Für 4 Personen:		Für den Reiskrokant den Zucker in einem breiten Topf karamellisieren. Den Topf vom Feuer nehmen. Den Puffreis dazu rühren. Auf einem mit einem Backpapier ausgelegten Blech gleichmäßig verteilen und abkühlen lassen. Mit Hilfe einer Waage in 20 g Portionen aufteilen. Wieder auf ein Blech legen und bei 150 Grad im Backofen erhitzen, damit das Karamell weich werden kann. Zu einem Riegel formen, in rechteckige Förmchen, 3 cm x 10 cm, füllen und abkühlen lassen.
	Reiskrokant:		Für die Waldmeistercrème die Milch mit dem Waldmeister aufkochen. Zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Haarsieb sieben. Dann die Eigelbe mit dem Zucker kräftig rühren. Die Waldmeistermilch drunter rühren und im Topf bei 80 Grad einige Minuten eindicken. Die eingeweichte Gelatine in der warmen Crème auflösen. Abkühlen lassen. Bevor die Crème fest wird die geschlagene Sahne unterheben.
40 g	Zucker		
60 g	Puffreis		
	Waldmeistercrème:		
250 ml	Vollmilch		
30 g	Waldmeister, getrocknet		
5	Eigelbe		
150 g	Zucker		
4	Gelatineblätter		
400 ml	Sahne		
	Reisschaum:		
75 g	Rundkornreis		
400 ml	Vollmilch		
70 g	Zucker		
150 ml	Schlagsahne		
150 ml	Vollmilch		
	Waldmeisterauszug für das Sorbet:		
250 ml	Weißwein		
250 ml	Wasser		
20 g	Waldmeister, getrocknet		
	Waldmeistersorbet:		
500 ml	Waldmeisterauszug		
125 g	Zucker		
75 g	Glucose		
50 ml	Zitronensaft		
20 g	frischen Waldmeister		
12	Erdbeeren, alle eine Größe		
100 ml	Erdbeersauce		
15 g	gehackte Pistazien		
4	Waldmeisterspitzen		
			Für den Reisschaum den Reis in einem Wok gleichmäßig goldbraun rösten. Dann mit der Milch und dem Zucker in einem Topf zugedeckt langsam gar ziehen lassen. Mit der Sahne und der Vollmilch cremig pürieren. Durch ein Haarsieb passieren. Falls die Masse zu fest ist, noch etwas Milch dazugießen.
			Für den Waldmeisterauszug das Wasser aufkochen und dann mit dem Waldmeister zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Sieben und den Weißwein dazugeben.
			Für das Waldmeistersorbet den Zucker, die Glukose und den Zitronensaft mit dem Auszug auflösen. Abkühlen und mit feingehacktem Waldmeister einfrieren.
			Zum Anrichten die Waldmeistercrème in 3 Streifen mit einer Spritztülle (1 cm Durchmesser) auf den Reiskrokant spritzen. Dann die 2 mm dicken Erdbeerscheiben in einer Reihe gefächert darauf legen und mit Puderzucker bestäuben. Auf einen Teller legen und mit der Erdbeersauce und den Erdbeeren umranden. Mit den gehackten Pistazien eine Diagonale über den Teller ziehen. Eine Kugel Waldmeistersorbet dazulegen und mit einem frischen Waldmeisterstängel garnieren.