

Curry-Himbeeren auf Buttermilch-Soße

Für zwei Personen

500 g Tiefkühl-Himbeeren	1 Orange	1 Vanilleschote
7 Blatt Gelatine	120 g Zucker	150 g Puderzucker
1 EL Purple Curry	50 ml Rotwein	50 ml Himbeersaft
500 ml Buttermilch	1 Schuss Milch	1 Schuss Bitterorangenlikör

Vier Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren. Die Himbeeren zugeben und mit Rotwein und Himbeersaft ablöschen. Das Currypulver einrühren und den Likör zugeben. Die Gelatineblätter ausdrücken und zugeben. Das Himbeerragout in Dessertgläser füllen und kalt stellen. Die restliche Gelatine ebenfalls in kaltem Wasser einweichen. Die Schale der Orange reiben. Das Mark der Vanilleschote auskratzen. Die Buttermilch mit dem Puderzucker, Orangenabrieb und Vanillemark verrühren. Einen Schuss Milch zugeben. Das Ganze in den Sahnesyphon einfüllen und auf das Himbeerragout spritzen und servieren.

Felix Petzold am 20. Dezember 2012