

Johannisbeer-Sorbet, Champagner-Schaum, Beeren

Für zwei Personen

Für das Sorbet:

400 g rote TK-Johannisbeeren 2 cl Creme-de-Cassis 3 Zweige Zitronenverbene
100 g Zucker 1 Prise Meersalz

Für das Espuma:

4 Eier 3,5 Blatt Gelatine 15 ml Zitronensaft
360 ml Champagner oder Sekt brut 30 g Basic-Texture
100 g Zucker 1 Prise Meersalz

Für die Blaubeeren:

100 g Blaubeeren 1 Zitrone, Saft 80 ml Rotwein
 $\frac{1}{2}$ Vanilleschote 30 g Zucker

Für die Himbeeren:

2 TL dehydrierte Himbeeren 2 EL gepopptes Getreide 750 ml Champagner
Zitronenverbene, zur Garnitur

Für das Sorbet:

Die Eismaschine einschalten und vorkühlen.

Johannisbeeren mit 3 EL Wasser in einem Topf zugedeckt aufkochen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen. Beeren durch ein feines Sieb passieren, dabei mit einem Kochlöffel gründlich ausdrücken. Den Saft, ca. 300 ml, mit Zucker in einem Topf aufkochen und weitere 5 Minuten bei milder Hitze kochen. Cassis, Verbene und Salz in den Saft geben, ca. 10 Minuten ziehen lassen, passieren und vollständig abkühlen lassen.

Masse in einer Eismaschine frieren und kaltstellen.

Für das Espuma:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken. Zitronensaft erwärmen und Gelatine darin lösen, mit Salz, Basic Textur und Zucker mischen und mit dem Champagner verrühren. Eier trennen und das Eiklar auffangen. Vorsichtig unter die Champagner-Gelatine-Masse rühren, in eine Espumafflasche füllen und so lange wie möglich kaltstellen; im Idealfall ein bis zwei Stunden. Vor dem Servieren mit zwei Kapseln aufschäumen.

Für die Blaubeeren:

Zitrone halbieren und 1 TL Saft auspressen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Rotwein mit Zucker, Vanillemark und Zitronensaft aufkochen, die Blaubeeren zugeben und zur Seite stellen.

Für die Himbeeren:

Die marinierten Beeren in Martinigläsern verteilen, das Eis in der Mitte platzieren, den Espuma über das Eis spritzen, das Getreide und die Himbeeren darüber verteilen und das Ganze mit etwas Champagner angießen. Mit Zitronenverbene garnieren.

Ralf Zacherl am 30. Dezember 2024