

Variation von Holunder

Holunderblütenkrem in Gelee, Holunderblüteneis, Holundersorbet



Holunderblütenkrem in Gelee:	500 ml	Holunderblütenfond
	6 Stck.	und 500 ml für Gelee (aus Sirup 1:4 + 9 Blatt Gelatine)
Kleine Dachrinne 40 PAX	6 Stck.	Eigelb
	125 g	Eiweiß
	6 Blatt	Puderzucker
	300 ml	Gelatine
		Sahne
Holunderblüteneis:	500 ml	Holunderblütenfond
auf Haselnusssockel	6 Stck.	Eigelb
reicht für 15 PAX	80 g	weiße Kuvertüre
	100 ml	Sahne
	50 g	gemahlene Haselnüsse
Holundersorbet:	500 ml	Holundersaft
Kugel in Hippe reicht	50 ml	Läuterzucker
für 12 PAX	1 Blatt	Gelatine
	2 cl	Beerenschnaps
Hippenmasse:	50 g	Eiweiß
	50 g	Mehl
	50 g	Puderzucker (ggf. etwas Marzipan)
	50 g	flüssige Butter
Garnitur :	4 Stk.	Hippen oder ausgebackene Holunderblüte
		Minzblätter, Puderzucker
		Holundersaftspiegel (aus Holundergelee)

Zubereitung:

- 500 ml Holunderblütenfond erwärmen, 9 Blatt eingewichte Gelatine darin auflösen und auf GN 1/1 mit Folie ausgießen (reicht für 2 kleine Dachrinnenformen)
- Holunderblütenfond und Eigelbe auf dem Wasserbad zur Rose aufschlagen, vom Wasserbad nehmen, eingewichte Gelatine darin auflösen und anschließend etwas kaltrühren. In der Zwischenzeit aus Eiweiß mit einer Prise Salz und dem Puderzucker in der Rührmaschinen einen festen Baiser herstellen. Wenn die Masse anfängt anzuziehen, diesen unter die aufgeschlagenen Holunderblütenmasse geben und zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
- Geleemanten in zwei Streifen schneiden und sie zwei kleinen Dachrinnenformen damit auslegen. Holunderblütenkrem einfüllen, verdichten und durchkühlen lassen (mindst. 4 h).
- Sahne und Holunderblütenfond aufkochen. Mit den Eigelben verrühren und auf dem Wasserbad zur Rose abziehen. Masse passieren und in die heiße Masse geschnittene und ggf. geschmolzene Kuvertüre rühren. In der Eismaschine nicht ganz gefrieren und Eiskrem dann noch mal im Froster nachfrieren. Haselnüsse ohne Fett in der Pfanne leicht anrösten
- für das Sorbet alle Zutaten verrühren, abschmecken und Sorbet gefrieren
- für Hippen alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und mittels Formen dünn ausstreichen und abbacken