

Das Das Dessert Dessert

- Die süße Lust

Waldmeister & Risotto Chocolat / Himbeerkompott / Pistazien Pesto

Für 10 Personen

10 Kugeln

Langnese Eisgenuss Waldmeister

Risotto Chocolat

500 g

Risottoreis

50 g

Butter

1 L

Milch

1

Orange (Saft)

250 g

weiße Schokolade

50 ml

Olivenöl

5 cl

Zitronenöl

1 TL

Zitronia Sun

2

Vanilleschoten

nach Bedarf

Wasser

Himbeerkompott

800 g

Himbeeren

100 g

Zucker

Pistazien Pesto

200 g

Pistazien

80 ml

Olivenöl

2 EL

Vanillezucker

20 ml

Mineralwasser

10 Blätter

frische Minze

Saft einer Zitrone & Abrieb

Zum Anrichten

Waldmeister

Himbeeren

Zubereitung / Anrichten

Den Reis in einem beschichteten Topf kurz trocken rösten. Butter, Olivenöl und eine halbe Vanilleschote zugeben. Mit etwas Wasser ablöschen. Warme Milch nach und nach zugeben und unter ständigem Rühren fertigkochen. Orangensaft zugeben und mit Zitronia Sun abschmecken. Zum Schluss mit weißer Schokolade montieren. Die Himbeeren sorgfältig verlesen und mit zwei gut gehäuften Esslöffeln Zucker bestreuen. Sobald sie Saft gezogen haben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze weich dünsten. Das Kompott erkalten lassen. Je nach Geschmack mit Zucker abschmecken.

Einen Esslöffel Pistazien Pesto in die Bowle geben und mit dem warmen Risotto drei Esslöffel hinzugeben. Eine Schicht Kompott nappieren, die Kugel Eisgenuss Waldmeister darauf setzen und mit Waldmeister und Himbeeren garnieren.



Das Das Dessert Dessert

- Die süße Lust

Solero & Tropical Müsli / Limetten-Joghurt / Matcha-Sponge

Für 10 Personen

10 Kugeln Langnese Eisgenuss Solero

Tropical Müsli

1 Papaya
1 Ananas
1 TL Chiasamen
2 EL Olivenöl
1 EL Bananen Crunch
300 ml Maracujasaft
2 EL Haferflocken

Limetten Joghurt

250 g Griechischer Joghurt
1 TL Limetten Powder UFS
100 g Darbo Blütenhonig

Moos-Sponge

2 EL Matcha Teepulver
50 g weiße Schokolade
110 g Zucker
80 ml Milch
80 g Butter
65 g Mehl
5 g Backpulver
3 Eier (Größe M)

Zum Anrichten

Bananen Crunch
weiße Schokolade
Basilikum

Zubereitung / Anrichten

Die Chiasamen in den Maracujasaft geben und aufquellen lassen. In den ersten fünfzehn Minuten regelmäßig umrühren. Papaya und Ananas schälen und putzen, alles in feine Würfel schneiden und mit Olivenöl abschmecken. Dann die Haferflocken dazugeben und mit den gequollenen Chiasamen und Bananen Crunch vermengen. Den Joghurt mit Honig und Limetten Powder zu einer Creme verrühren und kaltstellen.

Butter und Zucker gemeinsam erwärmen, vom Herd nehmen und die Schokolade begeben bis sie geschmolzen ist. Die restlichen Zutaten beimengen und alles zu einem glatten Teig vermischen. Alles so lange verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Die Masse durch ein feines Sieb passieren und direkt in eine 0,5 L iSi Flasche geben. Eine Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Zehn Becher mit Butter ausfetten und zu einem Drittel mit der Masse füllen. In der Mikrowelle bei 850 Watt jeden einzelnen Becher 40 Sekunden backen lassen.

In die Glasbowle einen Esslöffel Joghurt geben. Dann die Kugel Solero Eisgenuss platzieren. Sponge in Stücke reißen und mit Basilikum Bananen Crunch und Schokolade garnieren.

Das Das Dessert Dessert

- Die süße Lust

Nogger & Sourcer Wild / Feigen Ragout / Brioche / Ziegen-Crumbels

Für 10 Personen

10 Kugeln	Langnese Eisgenuss Nogger
50 g	Butter
200 g	Brioche

Sourcer Wild Creme

150 g	Sourcer Kaffeebohnen Wild
60 g	Carte D'Or Dessertcremepulver
250 ml	Sahne
250 ml	Milch (3,5 %)
1	Kardamomkapsel

Limetten Joghurt

300 g	getrocknete Feigen
300 ml	Portwein
300 ml	Cassissaft
100 g	Zucker
1	Vanilleschote

Ziegen-Crumbles

200 g	Ziegenfrischkäse-Crumbels
2 EL	Olivenöl

Zum Anrichten

rosa Pfeffer
Nüsse, geschrotet

Zubereitung / Anrichten

Die Brioche in gefällige Stücke schneiden und in Butter anrösten. Milch und Sahne zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Die Kaffeebohnen mit der Kardamomkapsel in die heiße Flüssigkeit geben, zehn Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb passieren. Die Flüssigkeit erneut erhitzen, das Carte D'Or Pulver hineinrühren und kaltstellen. Feigen klein schneiden und im Cassissaft einweichen. Vanille aus der Schote kratzen und mit Portwein und Zucker aufkochen. Die weichen Feigen in den kochenden Sud dazugeben und bei minimaler Hitze zu einem Ragout einkochen. Ziegenfrischkäse-Crumbles mit Olivenöl marinieren. Sourcer Wild Creme mit einem Schneebesen ganz glattrühren und in einen Spritzbeutel füllen.

Feigen in die Glas Schale geben und mit Briocestückchen und Käse-Crumbels verzieren. Creme punktuell anrichten und die Nogger Eiskugel platzieren. Mit Nüssen und Rosa Pfeffer dekorieren.



Das Das Dessert Dessert

- Die süße Lust

Eisherz Erdbeere & kandierter Spargel / Erdbeer-Tatar / Marillen-Tomaten-Chutney

Für 10 Personen

10 Langnese Eisherz Erdbeere

Marillen-Tomaten-Chutney

500 g	Tomaten
200 g	Aprikosen
200 g	Zucker
50 ml	heller Cherry-Essig
½ TL	Thymian
1 TL	Pfefferkörner
1 Prise	Salz

Spargel kandiert

400 g	grüner Spargel
100 ml	Sourcer Kamillentee Orange
100 mg	Zucker
1 EL	Butter
1	Vanilleschote

Erdbeer-Tatar

400 g	Erdbeeren
3	Tomaten
2 EL	Olivenöl
	Pfeffer

Zum Anrichten

Rucola

Erdbeerflocken

Zubereitung / Anrichten

Tomaten im Kreuzmuster einritzen. In kochendes Wasser geben, abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten und Aprikosen in Würfel schneiden. Zucker in einem Topf hell karamellisieren lassen. Topf vom Herd nehmen. Pfefferkörner mit Essig, Tomaten, Aprikosen und Thymian zufügen und aufkochen. Bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sourcer Kamillentee Orange mit Zucker aufkochen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark zum Läutertee dazugeben, dann auskühlen lassen. Den Spargel waschen und in gleich große Stücke schneiden. Butter, Spargel und Läutertee in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Spargel im Wasserbad für 30 Minuten bei 57 °C garen. Erdbeeren in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, die Haut abziehen, die Kerne entfernen und in Würfel schneiden. In ein Sieb geben und den Saft mindestens zwei Stunden abtropfen lassen. Kühl aufbewahren. Kurz vor dem Servieren mit allen Zutaten vermischen. Die Gewürze an den Eigengeschmack der Tomaten anpassen. Erdbeerwürfel untermischen.

Das Chutney mit einem breiten Pinsel auf einen Desserteller auftragen. Den Spargel in dünne Streifen schneiden und nestförmig auf dem Chutney anrichten. Das Langnese Eisherz mittig platzieren, einen Esslöffel vom Erdbeer-Tatar in die Mitte vom Eisherz garnieren. Mit Rucola und Erdbeerflocken dekorieren.



Das Das Dessert Dessert

- Die süße Lust

Blaubeer-Sahne & Ziegenkäse-Schaum / Melone-Honig / Butter-Walnuss Brösel

Für 10 Personen

10 Kugeln

Carte D'Or Blaubeer-Sahne

Ziegenkäse-Schaum

200 g

Ziegenkäse

100 ml

Milch

400 ml

Sahne

1 Blatt

Gelatine

1

Vanilleschote

150 g

Zucker

1 Kapsel

iSi

Melone-Honig

1

Galiamelone

100 ml

Traubenkernöl

100 g

Darbo Blütenhonig

50 ml

Vodka

Butter-Walnuss Brösel

5

Butterkekse

5

Walnusskerne

1 Prise

Meersalz, schwarz

Puderzucker

Zum Anrichten

Blaubeeren
rosa Pfeffer
Koriander

Zubereitung / Anrichten

Ziegenkäse mit Zucker, Milch und Sahne in einem Topf langsam erhitzen. Zeitgleich mit einem kleinen Messer das Vanillemark aus der Schote herauskratzen und dazugeben. Die Gelatine in kaltem Wasser aufweichen. Die heiße Ziegenkäsecreme mit einem Pürierstab pürieren und durch ein ganz feines Sieb passieren. Die aufgeweichte Gelatine in die warme Creme geben, gut durchrühren und kaltstellen. Die kalte Creme mit dem Pürierstab glatt mixen, in eine 0,5 L iSi Flasche füllen und mithilfe der Kapsel begasen. Traubenkernöl mit Honig und Vodka vermischen, Melone schälen und in fingerdicke Stücke schneiden. Die Stücke in einen Vakuumbbeutel geben und mit der Marinade vakuumieren. Walnuskerne zerkleinern und in einer heißen Pfanne rösten. Dann mit etwas Puderzucker bestreuen und auf einem Teller kaltstellen. Butterkekse zerkleinern und in der Pfanne rösten. Anschließend alles zusammen vermischen und die Brösel mit dem schwarzen Meersalz verfeinern.

In einer Glasschale die Butterkeksbrösel und die Melonenstücke anrichten. Dazu eine Kugel Carte D'Or Blaubeer-Sahne platzieren. Mit Ziegenkäse-Schaum, Blaubeeren, rosa Pfeffer und Koriander garnieren.



Das Das Dessert Dessert

- Die süße Lust

Verwendete Produkte

115968	Waldmeister Wanneneis, 5 Ltr., Eisgenuss LANGNESE
115967	Solero Wanneneis, 5 Ltr., Eisgenuss LANGNESE
115966	Nogger Wanneneis, 5 Ltr., Eisgenuss LANGNESE
115964	Blaubeer-Sahne Wanneneis, Ktn. 2 x 2,4 Ltr., CARTE D'OR
114714	Eistörtchen Fiore Erdbeere 100 ml, Ktn. 24 St., LANGNESE
108822	Creme Brulee Creme Caramel, trocken, 1,25 kg Pck., CARTE D'OR
105541	Vanille Gourmet mit Vanillegeschmack, gemahlen, 100 g Gl., WIBERG
42418	Milchreis, servierfertig, 1,95 kg Ds., LUKULL
51065	H-Schlagsahne 30 %, 1 Ltr. Tet., SERVISA
92712	H-Milch 3,5 %, Drehverschluss, 1 Ltr. Tet., FRISCHLI
66134	Guten Morgen Honig, Obstblüte, Spender, 350 g Fl., BREITSAMER
66199	Eigelb pastös, 1 kg Tet., EIPRO
66200	Eiweiß, 1 kg Tet., EIPRO
68803	Chia Samen, 500 g Pck., KLUTH
70890	Butter, mild gesäuert, 250 g St., PALADIN
72627	Ziegenfrischkäse Crumbles 50 % Fett Tr., 500 g Pck., MILCHMEISTER
76788	Cashewkerne, Maryland Breakfast Line, 1 kg Btl., KLUTH
80032	Pistazienkerne, dunkelgrün Premium, 250 g Btl., KLUTH
83938	Chutney Aprikose-Tomate, 390 g Gl., WIBERG
89890	Puderezucker, 250 g Pck., SÜDZUCKER
87238	Feinzucker Raffinade, 1 kg Btl., SÜDZUCKER
93069	Happy Day Orange 100%, 1 Ltr. Tet., RAUCH
40187	Maracuja-Sirup, Fl. 700 ml, MONIN
40743	TK Mini-Brioche 45 g, fertig gebacken, Ktn. 45 St., EDNA
46953	TK Mini Macarons 12 g, gefülltes Mandelgebäck, 6-fach sortiert, fertig gebacken, Ktn. 48 St., BRIDOR
92171	Rucola, gewaschen, 500 g Btl., FRIKONI
85302	Cocktailtomaten rot, frisch, 250 g Sch.
5620	Spargel grün, frisch, 500 g Bund
20260	Kresse Shiso Mixed, Ktn. 16 Sch., KOPPERT CRESS
46517	Natives Olivenöl, extra Peleponnes, Kaltextraktion, Fl. 0,5 Ltr., WIBERG
62583	Zitrus-Öl, Natives Olivenöl extra 99,5 %, mit natürlichen Aroma, Fl. 0,5 Ltr., WIBERG

56920	PE-Spritzbeutel, 265 x 550 mm, klar, Pck. 100 St., HERMES
20197	Lütts Wild-Wasser 0,33 Ltr., Mineralwasser mit Kohlensäure, Glas MW, Kis. 24 Fl.
20202	Lüttes Stille Wasser 0,33 Ltr., Mineralwasser ohne Kohlensäure, Glas MW, Kis. 24 Fl.
94423	Coca Cola 0,33 Ltr., Kis. 24 Fl.
106192	Bio Style Milk Chocolate, kakaohaltiges Getränkpulver, 25 g Tassenportion, 20 % Kakaopulver, Ktn 100 St, SOURCER
106189	Bio Röstkaffee gemahlen, 100 % Bio Arabica Filterkaffee, mittelstarke Röstung, Pck 1 kg, SOURCER
111230	Bio Caffè Crema, Röstkaffee ganze Bohne, Bio Arabica, mittelstarke Röstung, 1 kg Pck., SOURCER
111731	Bio Feiner Darjeeling, Schwarzer Tee, Pyramidenbeutel 2 g, Pck 25 Btl, SOURCER
111733	Bio English Breakfast, Schwarzer Tee, Pyramidenbeutel 2,5 g, Pck 25 Btl, SOURCER
111734	Bio Klassischer Earl Grey, Schwarzer Tee, Pyramidenbeutel 2 g, Pck 25 Btl, SOURCER
111735	Bio Rooibos Gewürz Tee Vanille + Karamell, Pyramidenbeutel 2 g, Pck 25 Btl, SOURCER
111738	Bio Kräuter- und Grünteemischung, Erlesene Minze, Pyramidenbeutel 2 g, Pck 25 Btl, SOURCER
111740	Bio Kräuter- und Gewürzteemischung, Ayurveda, Pyramidenbeutel 2 g, Pck 25 Btl, SOURCER
111742	Bio Kamillentee mit Orangenschalen, Sanfte Kamille + Orange, Pyramidenbeutel 1,5 g, Pck 25 Btl, SOURCER
111743	Bio Fruchteemischung, Kräftige Heidelbeere + Holunder, Pyramidenbeutel 2 g, Pck 25 Btl, SOURCER
111744	Bio Grüntee, Exotische Passionsfrucht + Mango, Pyramidenbeutel 1,5 g, Pck 25 Btl, SOURCER