REZEPT

Agaven-Apfelsorbet, Birnengel, Orangen-Minzpaste, Zimt-Amaranth

Foto: Pacojet

Das Rezept von Pacojet wurde in gastrotel 2-2019 vorgestellt.
Zutaten: 100 g Agavendicksaft, 700 ml Apfelsaft, 500 g Birnen reif/süß, Wasser, 10 g Agar-Agar, 3 Orangen (ungespritzte Bio-Qualität), 100 g Minze, 50   g Ahornsirup, 100g gepopter Amaranth, 100 g Mangomark, 1 Msp Zimt
Zubereitung:
Für das Agaven-Apfelsorbet Agavendicksaft und Apfelsaft zusammen mischen, bis sich der Dicksaft aufgelöst hat. In einen Pacossier-Becher füllen und bei -22°C für mindestens 24 Studen tiefgefrieren. Pacossieren Für das Birnengel Birnen schälen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit 100 ml Wasser und dem Agar-Agar einmal aufkochen und anschließend in einen Pacossier-Becher füllen. Bei -22°C für mindestens 24 Stunden tiefgefrieren und anschließend viermal Pacossieren.
Die Orangen mit der Schale in Stücke schneiden und von Kernen befreien. Minze grob zerschneiden und zusammen mit den Orangen und dem Ahornsirup in einen Pacossier-Becher füllen. Mit dem 4-Klingenmesser des Pacojet Coupe Set einmal verarbeiten, glatt-streichen und anschließend bei -22°C für mindestens 24 Stunden tiefgefrieren. Bei Bedarf Pacossieren. Zimt-Amaranth herstellen, indem Amaranth mit Zimt und Mangomark gemischt wird.
Alles gemeinsam anrichten.