

REZEPT

Dillparfait mit Gurke, Apfel und Gin von Lena Wunder



Foto: Wilder Ritter Durbach

Gurkensud: 40 Milliliter Gurke entsaftet und passiert (Schale und Gurke ohne Kerne 1:1), 20 Milliliter Granny Smith Apfel entsaftet und passiert, 10 Milliliter Läuterzucker und 30 Milliliter Gin miteinander vermengen und fruchtig abschmecken. Ein Liter Sud wird mit 2 Gramm Xanthana gebunden.

Baiser: 3 Eiweiß mit 120 Gramm Zucker zu einem festen Schnee schlagen. 110 Gramm Puderzucker und 10 Gramm Stärke mit gefriertrocknetem und fein gemixtem Dill bestäuben und im Dehydrator trocknen.

Apfelgel: 1,3 Gramm Agar-Agar mit 100 Milliliter Granny Smith Apfel vermengen und zum Kochen bringen. Das Gelee erkalten lassen und sehr fein mixen.

Granny Smith Äpfel in die gewünschte Form bringen und mit ALX Gin (Alexander Laible ? Durbach) marinieren.

Dillöl: 8 Bund Dill hacken und mit 50 Gramm blanchierter Petersilie sowie 500 Milliliter Traubenkernöl im Thermomix bei 60 Grad Celsius sehr fein mixen. Anschließend passieren. Alle Komponenten auf einem Teller anrichten.

Lena Wunder hat als Patissière im Gourmetrestaurant ?Wilder Ritter? in Durbach ihre Herausforderung gefunden. Seit 2017 überzeugt die gelernte Köchin mit aufwändig komponierten Desserts.