

REZEPT

Hanfdessert von Farid Fazel



Foto: Medici

Carameliacremeaux: 60 Gramm Sahne und 60 Gramm Milch erhitzen, unterrühren und über 25 Gramm Eigelb gießen. Die Masse auf 84 Grad Celsius erhitzen, über 200 Gramm Valrhona Caramelia Kuvertüre gießen. Zwei Minuten ruhen lassen, anschließend emulgieren und kühlen.

Hanfcremeaux: 24 Stunden vorher: 20 Gramm Hanfsamen ohne Zucker in der Pfanne rösten, klein hacken oder mahlen und mit 120 Gramm Sahne aufkochen. Kühl stellen und 24 Stunden ruhen lassen. Hanfsahne abseihen, erhitzen und unterrühren. Über 25 Gramm Eigelb gießen, auf 84 Grad Celsius erhitzen, über 120 Gramm Valrhona Ivori Kuvertüre und 20 Gramm Kakaobutter gießen. Zwei Minuten ruhen lassen, emulgieren und kühlen.

Schokoladengel: 24 Stunden vorher: 750 Milliliter Wasser auf 85 Grad Celsius erhitzen, über 250 Gramm Valrhona Caraiibe Kuvertüre gießen und mit einem Spatel zu einer gleichmäßigen Masse vermischen. Ein Passiertuch über einen hohen Topf legen, Masse einfüllen, über Nacht abhängen lassen. 700 Gramm Schokoladenwasser kalt mit 10 Gramm Agar-Agar verrühren, dann aufkochen und zwei Minuten köcheln lassen. Anschließend in ein Blech gießen und abkühlen lassen. Die kalte Masse in den Thermomix geben und glänzend pürieren.

Passionsfruchtsauce: 100 Gramm Passionsfruchtpüree (Boiron), 125 Gramm Wasser, 1,8 Gramm Agar-Agar und 40 Gramm Zucker mischen. Die Masse aufkochen, zwei Minuten köcheln lassen und in einem Blech abkühlen lassen. Kalte Masse in den Thermomix geben und leicht pürieren. Evtl. Passionsfruchtkerne zugeben.

Passionsfruchthippe: 25 Gramm flüssige Butter, 25 Gramm Maracujasaft und 50 Gramm Zucker verrühren. 20 Gramm Mehl einarbeiten und zwei Stunden kalt stellen. Auf eine Silpatmatte mit einer Schablone als dünne Kreise auftragen. Bei 160 Grad Celsius hellbraun ausbacken, evtl. noch warm die richtige Größe ausstechen.

Mangokrokant: 80 Gramm Mangopüree (Boiron), 10 Gramm Puderzucker, 15 Gramm Isomalt, 2,5 Gramm Glucose und 7 Gramm Mondamin verrühren. Aufkochen und auf eine Silpatmatte streichen. Bei 120 Grad trockener Hitze zirka 35 Minuten backen. Abkühlen lassen und in große Stücke brechen.

Geeister Island-Skyr & Mango: 100 Gramm Sahne, 50 Gramm Puderzucker, 2 Esslöffel Zitronensaft, einen Esslöffel Glucose und einen Esslöffel Textur erhitzen. 160 Gramm Mangopüree und 350 Gramm Skyr untermixen, in einen Pacojetbecher füllen und tiefgefrieren.

Mangoragout: Eine bis zwei frische Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Randstücke pürieren, evtl. mit etwas Zucker und Zitronensaft abschmecken und über die Würfel geben.

Alle Komponenten auf einem Teller anrichten. 20 Gramm Grué de Cacao und 20 Gramm geröstete Hanfsamen mischen und über das fertige Dessert streuen.

Farid Fazel wirkt seit 2015 als Koch und Patissier im "Medici" in Baden-Baden. Er begeistert bei seinen Desserts mit moderner Klassik auf hohem handwerklichen Niveau.