

REZEPT

Sesam, Cassis, Rübe



Die Kreation Sesam, Cassis, Rübe ist unten im Bild zu sehen / Foto: Dallmayr

Zutaten: Johannisbeergeleewürfel

200 ml roter Johannisbeersaft, 150 ml schwarzer Johannisbeersaft; 25 ml Zitronensaft, 180 g Glukose, 400 g Zucker, 20 g Pektine, feiner Abrieb von einer viertel Orange

Zubereitung:

Die Pektine mit dem Zucker vermischen und in den Fruchtsaft einrühren. Die restlichen Zutaten hinzufügen und aufkochen lassen. Danach etwas abkühlen lassen. Eine eckige Porzellanauflaufform mit Frischhaltefolie auslegen, die warme Geleemasse zirka zwei Zentimeter hoch einfüllen und im Kühlschrank festwerden lassen. Aus der gelierten Masse etwa 1,5 bis zwei Zentimeter große Würfel schneiden.

Zutaten: Konfierte schwarze Rübe

Schwarze Rübe, Johannisbeersaft, Gelierzucker

Zubereitung:

Die Schwarze Rübe schälen und mit einer Brotschneidemaschine in dünne Streifen schneiden. Anschließend in einem Konfit aus Johannisbeersaft, Vanille zu Gelierzucker (im Verhältnis drei zu eins) aufkochen und so lange kochen lassen, bis die Streifen weich, aber noch bissfest sind. Die Rüben ziehen lassen und zum Abkühlen auf eine Porzellanplatte geben.

Zutaten: Dip von schwarzer Johannisbeere

Konfit aus Johannisbeersaft, Orangensaft

Zubereitung:

Den Cassis-Konfit abkühlen lassen und ein wenig Orangensaft hinzufügen, bis ein dickflüssiger Dip entsteht.

Zutaten: Karamellierter schwarzer Sesam

Schwarzer Sesam, Zucker, Olivenöl, Glukose

Zubereitung:

Für den Zuckersirup einen Teil Zucker und einen Teil Wasser mit einem Spritzer Zitronensaft aufkochen. Anschließend den schwarzen Sesam in eine Schüssel geben und mit dem Zuckersirup marinieren. Wichtig: der Sesam darf nur angefeuchtet sein und nicht im Sirup schwimmen. Den marinierten Sesam auf einem Blech mit Backpapier im Ofen bei 160 Grad Celsius zirka acht Minuten lang karamellisieren lassen. Zum Abkühlen mit einem Löffel auflockern, damit er nicht mit dem erstarrten Zucker verklumpt.

Teriyaki Spieß

Auf einen kleinen Holzspieß drei Geleewürfel abwechselnd mit einem Rübenstreifen aufreihen. Anschließend in den Cassis-Dip eintauchen und in den knusprigen Sesam dippen.