



Variation von Zitrusfrüchten mit Schwarzbrotpudding

Meine Einkaufsliste:

Zutaten für 4 Personen

Mousse:

- 100 g Mandarinenfruchtmark (gibt es im Feinkostladen)
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht, gut ausgedrückt
- 100 ml Läuterzucker (50 g Zucker und 50 ml Wasser zu einer Lösung aufkochen)
- 125 g geschlagener Rahm

Gelee:

- 150 ml Blutorangensaft
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht, gut ausgedrückt
- 50 ml Läuterzucker
- 50 g klein geschnittene Orangenfilets

Quark:

- 2 Blatt Gelatine, eingeweicht, gut ausgedrückt
- 1-2 Essl. Cointreau
- 160 g Rahmquark
- 40 g Puderzucker
- 1 Essl. Vanillezucker
- 1 Zitrone Saft und geriebene Schale
- 4-5 Essl. geschlagener Rahm (nicht zu steif)

Schwarzbrotpudding:

- 50 g Butter
- 30 g Zucker
- 5 Eigelb
- 3 sehr steif geschlagene Eiweiss
- 55 g gemahlene Schwarzbrot
- 20 g helle Biskuitbrösel
- 30 g Schokoladenraspel

Zitrusorbet im Zuckernest

- 8 Blutorangen, ausgepresst
- 2 Zitronen, ausgepresst
- 120 g Mandarinenfruchtmark
- ¼ l Läuterzucker (125 g Zucker und 125 ml Wasser zu einer Lösung aufkochen)
- 150 g Maracujasaft (gibt es im Feinkostladen) oder Multivitaminensaft
- 200 g Zucker
- Butter und Zucker zum Auskleiden der Formen,
- Puderzucker zum Bestäuben





Zubereitung

Zitrus-Variation:

Mousse

- Ein Drittel des Fruchtmarks erwärmen, Gelatine darin auflösen.
- Restliches Fruchtmark und Läuterzucker hinzufügen.
- Schlagsahne unterheben.
- 4 kleine Gläser à 5-6 cm Durchmesser zu einem Drittel mit der Mousse füllen. Kalt stellen.

Gelee

- Ein Drittel Blutorangensaft erwärmen, Blattgelatine darin auflösen, restlichen Saft, Läuterzucker und Orangenfilets hinzufügen. Fast gelieren lassen.
- Auf die Mousse zu einem weiteren Drittel einfüllen. Kalt stellen.

Quark

- Gelatine in leicht erhitztem Cointreau auflösen, unter den Quark rühren.
- Puderzucker, Vanillezucker, Zitronensaft - und Schale einrühren. Rahm unterheben. Als oberste Schicht in die Gläser füllen. Kalt stellen, fest werden lassen.

Schwarzbrotpudding:

- Butter und Zucker schaumig schlagen. Eigelb nach und nach unterrühren.
- Eiweiss abwechselnd mit gemahlenem Schwarzbrot, Biskuitbrösel und Schokoladenraspeln unter die Buttermasse heben.
- Formen oder Gläser mit Butter einpinseln mit Zucker austreuen. Puddingmasse einfüllen.
- Im Ofen bei ca. 190° im Wasserbad etwa 35 Minuten backen.

Zitrusorbet im Zuckernest:

- Orangen - und Zitronensaft, Fruchtmark, Läuterzucker und Maracujasaft miteinander verrühren.
- Im Tiefkühlfach oder wenn möglich in einer Glace-Maschine gefrieren lassen.
- Zucker zu goldbraunem Karamell aufkochen. Abkühlen, bis er Fäden zieht.
- Mit einer Gabel oder einem Schneebesen feine Fäden zu Nestern drehen.

Anrichten

- Je ein Glas Zitrus-Variation und Schwarzbrotpudding auf einen Teller stellen.
- Mit etwas Marzipan oder Teig befestigen, um ein Herunterrutschen zu verhindern.
- Sorbet Nocken auf den Zuckernestern neben den Gläsern platzieren.

Tipp von Michael Freudrich, Küchenchef:

„Zum Dekorieren des Tellers eignen sich Orangenfilets, Minzeblätter und Schokoladenstreusel“

