



ANRICHTEN

Das Schokoladenbiskuit in zwei gleich dicke Teile schneiden. Einen Teil mit der Piura-Porcelana-Ganache dünn glasieren und kühl stellen. Nun die beiden Biskuitteile in 2 cm breite Stücke schneiden und den unglasierten Teil mit der Cassis-Tränke tränken. Das getränkte Biskuit nun schachbrettartig mit Buttercrème und Cassisgel befüllen, anschliessend das glasierte Biskuit vorsichtig aufsetzen. Auf die glatte Seite von vier Meringues am Rand einen Kreis aus Buttercreme aufspritzen, die Mitte mit Salz/Karamell-Sauce füllen und mit einem zweiten Meringue vorsichtig zu einer Kugel zusammensetzen. Den Teller mit Cassispulver bestäuben, die gefüllte Piura-Porcelana-Gerstenschnitte platzieren und die Cassis-Meringue auf die Schnitte setzen. Grob gemahlene Cassisbeeren auf den Teller geben und das Sauerrahmglace darauf anrichten. Mit Cassisgel und Salz/Karamell-Sauce Punkte setzen und die fermentierten Cassisbeeren dazu anrichten. Zum Schluss den Gersten-Florentiner nach Wunsch anrichten.



Die Piura Porcelana trifft auf Bündner Gerste

und meine Cassisbeeren

Rezept von Esther Gurtner

DESSERT

ANSPRUCHSVOLL, VORBEREITUNG 30 MIN.,
ZUBEREITUNG 60 MIN.

FERMENTIERTE CASSISBEEREN

100 g Cassisbeeren mit
50 g Wasser,
50 g Rohrohrzucker
1 Scheibe Bio-Zitrone

und vorsichtig vermischen. In ein Einmachglas ohne Dichtring abfüllen und gut mit dem Deckel verschliessen. Die Beeren nun für 10 Tage bei Raumtemperatur fermentieren lassen.

CASSISPULVER

100 g Cassisbeeren mit
30 g Zucker

erwärmen. Anschliessend auf ein Silikonpapier geben und für 24 Std. bei 60 Grad trocknen lassen. Die getrockneten Beeren im Mixer pulverisieren und in zwei Mahlgrade separieren.

SAUERRAHMGLACE

50 g Vollrahm mit
10 g Glukose
75 g Zucker

und erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

250 g sauren Halbrahm
Saft und Abrieb von ½ Zitrone

und beifügen. Die Masse in den Pacojet-Becher geben und einfrieren. Vor Gebrauch pacossieren.

CASSISGEL

100 g Cassispüree mit
80 g Wasser,
20 g Cassislikör,
12 g frisch gepresstem
Zitronensaft,
40 g Zucker
2,2 g Agar-Agar

und mischen. Aufkochen und während 2 Min. sieden lassen. Anschliessend kühl stellen. Die Masse im Mixbecher mit glatt mixen, durch ein feines Sieb streichen und in eine Spritzflasche abfüllen.

0,2 g Xanthan

PIURA-PORCELANA- GERSTENBISKUIT

50 g Piura-Porcelana-Schokolade 75% von Original Beans
50 g Butter,
50 g Eigelb
25 g Zucker

im Wasserbad schmelzen. Mit und mischen und schaumig schlagen.

50 g Eiweiss
25 g Zucker

mit schaumig schlagen und unter die Schokoladenmasse heben.

25 g fein gemahlene
Haselnüsse
25 g fein gemahlene
Gerstenflocken
25 g Weissmehl Typ 400

sorgfältig mit

und unterheben. In einer Form (9 × 30 cm) gleichmässig verteilen und bei 180 Grad Ober- und Unterhitze 20 Min. backen.

CASSIS-TRÄNKE

20 g Cassispüree mit
40 g Wasser,
12 g Läuterzucker
30 g Cassislikör

mit und vermischen.

PIURA-PORCELANA- GANACHE

60 g Vollrahm mit
15 g Glukose
60 g Piura-Porcelana-
Schokolade 75%

mit aufkochen.

darin auflösen. Ganache glattrühren.

CASSIS-MERINGUE

25 g pasteurisiertes Eiweiss mit
50 g Zucker
1 g Cassispulver

mit und schaumig schlagen. Mit einer Lochtülle (8 mm Ø) Tupfer auf eine Silikonmatte dressieren und bei 110 Grad 22 Min. backen. Die Meringues mit wenig bestreuen.

Cassispulver

SALZ/KARAMELL-SAUCE

50 g Zucker leicht karamellisieren.
25 g Butter einrühren.
25 g Vollrahm begeben und aufkochen. Zum Schluss

1 g Fleur de Sel begeben und unterrühren.

BUTTERCREME MIT SALZKARAMELL

15 g pasteurisiertes Eiweiss mit
22 g Zucker
50 g Butter
25 g Salz/Karamell-Sauce

erwärmen und kaltschlagen. und schaumig schlagen und unter die Eiweissmasse heben. Die fertige Buttercrème in eine Spritzflasche abfüllen.

GERSTEN-FLORENTINER

30 g Butter mit
15 g Honig
10 g Glukose
45 g Zucker
3 g Gelbband-Pektin

mit und erwärmen. mit mischen, begeben und aufkochen.

20 g gemahlene
Gerstenflocken
20 g gehobelte und
gehackte Mandeln

und untermischen. Zwischen zwei Silikonpapieren dünn ausrollen und bei 160 Grad Umluft 18 Min. goldbraun backen. Nach dem Auskühlen in Stücke brechen.