

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Topfenespuma mit Kamillen-Apfel Tee und Kekscrumble

Koch: Philipp Stohner

Zutaten

(4 Personen)

Für das Topfenespuma

- 150 g Topfen
- 100 g Frischkäse
- 50 ml Sahne
- 50 ml Milch
- 150 ml Eiweiß
- Kristallzucker nach Belieben
- Mark einer Vanilleschote
- Kardamom (gerieben)
- Korianderkörner (gerieben)
- ein Schuss Rum
- Saft einer ½ Limette
- 1 Trichter
- 1 Sahnesiphon
- 2 Soda-Kapseln

Für den Kamillen-Apfel-Tee

- 200 ml Apfelsaft
- 1 Beutel Kamillentee
- Mark einer Vanilleschote

Quelle: ORF extra

- Kristallzucker nach Belieben
- Maisstärke zum Binden
- ein Schuss Rum (je nach Geschmack)

Für den Kekscrumble

- 100 g Butterkekse oder Linzeraugen
- 50 g weiße Schokolade
- ein Schluck Gin (je nach Belieben)

Für die Beeren

- 200 g verschiedene frische Beeren (z.B. Himbeeren & Brombeeren)
- Staubzucker
- Saft und Abrieb einer Limette
- Vanillezucker oder Mark

Für die Garnitur

- frische Minzblätter
- Himbeerpulver (aus dem Supermarkt)

Zubereitung

1. Für den Kekscrumble zuerst die weiße Schokolade über Wasserdampf oder in der Mikrowelle schmelzen lassen. Dann die Kekse in kleine Stücke brechen und mit der geschmolzenen Schokolade vermengen. Je nach Belieben einen kleinen Schluck Gin hinzugeben und gut verrühren. Danach im Kühlschrank kaltstellen

2. Für das Topfenespuma zuerst den Topfen, den Frischläse und die Sahne in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Dann die Milch und das Eiweiß untermengen und mit etwas Zucker abschmecken. Beliebige Gewürze beimengen, zum Beispiel Vanillemark oder geriebene Korianderkörner und Kardamom. Nun mit einem kleinen Schluck Rum und etwas Limettensaft abschmecken und die Masse mithilfe eines Trichters in einen Sahnephon füllen. Den Siphon mit 2 Soda-Kapseln versehen und im Kühlschrank kaltstellen.

3. Für den Kamillen-Apfel-Tee den Apfelsaft in einem Topf aufkochen lassen und einen Beutel Kamillentee (oder getrocknete Kamille) für etwa 5 Minuten darin ziehen lassen. Danach den Beutel herausnehmen und den Tee mit Vanillemark und je nach Geschmack mit Kristallzucker würzen. Nun den Tee mit Maisstärke ganz leicht abbinden.

4. Die frischen Beeren der Saison mit etwas Staubzucker, Vanillezucker (oder Mark), Limettensaft und Limettenabrieb in einer Schüssel marinieren.

5. Zum Schluss die marinierten Beeren in kleinen Schüsseln anrichten und je ein wenig vom Topfenespuma darauf dressieren. Den Kamillen-Apfel-Tee angießen und das Dessert mit frischen Minzblättern garnieren. Den Kekscrumble aus dem Kühlschrank nehmen, grob zerbrechen und rundherum dazugeben. Ein wenig Himbeerpulver durch ein Sieb darüberstreuen, servieren und genießen.