



Rezept November von Sternekoch
Roy Petermann



Wein Empfehlung

2018 „Pinki“
Deutscher Perlwein

Die lachsrote Farbe erinnert an die Sonnenuntergänge Südafrikas. Ein leichtes Prickeln, ein frisches Bouquet aus Erdbeeren und exotischen Früchten wie Melonen und Grapefruit verwöhnt den Gaumen.

Strandspaziergang

Strandsand

30 g	Maltosec
40 g	Vollmilchkuvertüre
50 g	Haselnüsse oder Erdnüsse
40 g	Karamalisierte weiße Kuvertüre
	Prise Salz

Himbeerstein

200 g	Himbeerpüree von Boiron
30 g	Zucker
	Etwas Zitronensaft
½	Blatt Gelatine

Schokostein mit Amarulakern

Kern

75 g	Amarula
45 g	Cremé Fraîche
½	Blatt Gelatine
10 g	Zucker

Geeister Schokoschaum

1	Blatt Gelatine
100 ml	Milch
70 ml	Sahne
90 g	Vollmilchkuvertüre
15 g	Dunkle Kuvertüre
½ EL	Kakaopulver

Milch und Sahne aufkochen, eingeweichte Gelatine und die restlichen Zutaten zugeben. Mit einem Pürierstab mixen, Masse durch ein Sieb geben, kalt stellen. Abgekühlte Masse durchrühren in Isispender füllen, 1 H₂O Kapsel zugeben, gut schütteln und in die Steinformen geben, Amarulakugel in die Mitte geben.

Sanddornstein

Sandornkern

100 g	Sanddornpüree
	Etwas Zucker

Mixen und in kleine Kugelformen füllen, einfrieren.

Sandornmousse

1	Eigelb
15 g	Zucker
40 g	Sanddornpüree
100 g	Sahne
50 g	Weißes Mandelnougat
50 g	Weißer Kuvertüre
¾	Blatt Gelatine

Das Eigelb mit dem Zucker verrühren, das Sanddornpüree aufkochen, über die Eigelbmasse geben, zur Rose abziehen.

Die eingeweichte Gelatine zugeben und die geschmolzene Kuvertüre-Nougatmasse unterrühren. Wenn die Masse leicht abgekühlt ist die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse in die Steinformen geben und in die Mitte die Sandornfrucht geben. Steine einfrieren.

Die gefrorenen Himbeer- und Sandornsteine mit Kakaobutter und weißer Kuvertüre (Schwarze Lebensmittelfarbe) überziehen.

Dekorieren mit:

Gezuckerte Buschrosenblüten
Schokomuscheln
Brombeeren/ Himbeeren
Keltenhof Micro Wiesenkräuter
Atzinakresse