

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Himbeertraum

Dessert von Ramona Caduff

für 4 Personen

Himbeer-Meringues

- 100 g Himbeeren
- 20 g Wasser
- 15 g Zitronensaft
- 10 g Eiweisspulver oder 3 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker

Himbeeren und Wasser in eine Pfanne geben, kurz aufkochen und anschliessend in eine Schüssel geben. Den Himbeerjus im Kühlschrank 5 Stunden ziehen lassen. Kurz vor der Weiterverwendung den Himbeerjus aus dem Kühlschrank nehmen und durch ein feines Sieb passieren, Zitronensaft zufügen.

50g Himbeerenjus, Zitronensaft, Zucker und Eiweisspulver in eine Wasserbadschale geben und unter ständigem Rühren über dem Wasserbad auf 50° Grad erhitzen. (Eiweiss und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handrührwerk in einer Wasserbadschale steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers beifügen und weiterschlagen, bis die Masse glänzend ist. Restlichen Zucker beifügen und unterschlagen. Nun Eiweiss über dem Wasserbad weiterschlagen, bis die Masse 50°C aufweist. Unter ständigem Schlagen 50g Himbeerjus zugeben.)

Den Backofen auf 90° Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backreinpapier belegen.

Eiweissmasse in den Spritzsack füllen und gewünschte Formen aufs Backblech spritzen. Das Backblech in den Backofen schieben, die Meringues bei 80° Grad 2-4 Stunden trocknen lassen. Das Backblech aus dem Backofen nehmen, die Meringues 5 Min. auskühlen lassen, vom Blech nehmen und vollständig auskühlen lassen. Bis zur Verwendung trocken lagern.

Himbeersorbet

- 250 g Himbeeren
- 50 g Puderzucker
- 20 g Zitronensaft

Himbeeren, Puderzucker und Zitronensaft in einen Mixbecher geben und 12 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Mit dem Stabmixer pürieren und anschliessend durch ein Sieb streichen. Das Himbeerpüree in die Glacemaschine geben und gefrieren lassen. Wer über keine Glacemaschine verfügt,

gibt das Himbeerpüree in eine tiefkühlfeste Schale und stellt diese in den Tiefkühler. Zu Beginn des Kühlprozesses alle 45 Min. mit einer Gabel kurz durch schlagen. Kühlprozess ca. 4 Stunden.

Himbeer-Rahmglace

- 1½ dl Rahm
- 130 g Zucker
- 330 g Himbeeren, püriert
- 150 g Naturjoghurt
- 5 g Zitronensaft

Den Rahm mit dem Zucker in eine Pfanne geben und unter Rühren aufkochen. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und den Rahm abkühlen lassen.

Pürierte Himbeeren, Naturjoghurt und Zitronensaft zusammen mischen. Den Rahm dazu geben und gut mischen. Die Masse in die Glacemaschine geben und gefrieren lassen. Wer über keine Glacemaschine verfügt, gibt die Masse in eine gefrierfeste Schale und stellt diese mind. 4 Stunden in den Tiefkühler.

Himbeercreme

- 65 g Mascarpone
- 45 g Naturjoghurt
- 25 g Puderzucker
- ½ Zitrone, ausgepresster Saft
- 100 g Himbeeren, püriert
- ½ dl Rahm, steif geschlagen

Mascarpone, Joghurt, Puderzucker und Zitronensaft in eine Schüssel geben und gut aufschlagen. Pürierte Himbeeren beifügen und untermischen. Schlagrahm zugeben und sorgfältig unterziehen.

Garnitur

- 1 dl Rahm, steif geschlagen
- 4 Gänseblümchen
- 4 Zweiglein Thymian
- 4 Pfefferminzblätter

Anrichten

Mit der Himbeercreme auf Dessertteller einen Creme-See bilden. Eine Kugel Himbeersorbet und 2 Kugeln Himbeer-Rahmglace darauf anrichten. Mit Himbeermeringues, Schlagrahm, Gänseblümchen, Thymian und Pfefferminzblättchen ausgarnieren.