





Engadiner Cassis-Tartelette

mit Eierschwämmen

von Dominique Buchmann

DESSERT

ANSPRUCHSVOLL, VORBEREITUNG 30 MIN.,
ZUBEREITUNG 60 MIN.

EIERSCHWAMM-PICKLES

150 g Wasser,
200 g Zucker und
50 g Cassisessig zusammen aufkochen.

2 g Rosmarin,
2 g Thymian,
2 g Salbei und
4 g Goldmelisse begeben und 10 Min. ziehen lassen.

100 g Eierschwämme putzen, schneiden und mit dem Picklesfond übergiessen.

TARTELETTE-TEIG

325 g Butter in einer Rührmaschine aufschlagen. In mehreren Schritten abwechslungsweise

200 g Staubzucker,
500 g Mehl,
25 g Kakaopulver,
65 g gemahlene Mandeln und
150 g Eier begeben und unterrühren. Mit
2 Prisen Salz abschmecken. Den Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
Den Teig 2 mm dünn auswallen, in ein langes, rechteckiges Förmchen geben und bei 150 Grad ca. 20–25 Min. backen.

CASSISPULVER

100 g Cassissoft mit
150 g Saft vom Fass (Möhl),
50 g Zitronensaft, und
100 g Wasser mischen und aufkochen.
300 g Zucker und
5 g Zitronenmelisse begeben. Über

1 Zitronenzeste
100 g schwarze Johannisbeeren giessen und eine Nacht ziehen lassen.
Bei 70 Grad trocknen lassen und danach im Thermomix pulverisieren.

CASSIS-GANACHE

75 g Milch,
75 g Rahm und
20 g Cassismark zusammen aufkochen. Heiss über

85 g dunkle Couverture und
15 g helle Couverture giessen. Alles vermengen.
25 g Eier (½ Ei) begeben und untermischen.
Gekühlt beiseitestellen.

TUILE DANKENELLE

200 g Wasser,
25 g Gerstenmehl,
125 g Olivenöl
5 g Cassispulver

und mischen. In einer heissen Pfanne erhitzen, bis sich ein Netz gebildet hat.

NAMELAKA

70 g Milch,
5 g Glucose und
80 g Zitronenmark vermischen und aufkochen.
2 g Gelatine auflösen und begeben.
170 g dunkle Couverture untermischen.
200 g Rahm ebenfalls untermengen. Das

Namelaka zudecken und im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren kräftig aufschlagen und untermischen.

5 g Cassis-Pulver

SPONGE CAKE

50 g Butter schmelzen.
50 g Zucker mit
50 g Saft vom Fass (Möhl),
50 g Mehl,
6 g Backpulver und
10 g Randenpulver vermengen und mit der geschmolzenen Butter verrühren.

1 Ei (50 g)

verquirlen, begeben und alles gut vermischen. Die Masse zu ⅓ in Plastikbecher füllen und in der Mikrowelle bei 900 Watt spongeartig aufgehen lassen.

GERSTEN-CRUMBLE

50 g Butter in der Rührmaschine mit
50 g Rohrzucker,
50 g gemahlene Mandeln,
48 g Gerstenmehl,
10 g Cassispulver und
2 g Salz mischen. Den Teig kühl stellen.

Anschliessend durch ein grosses Sieb drücken und als Crumbles bei 150 Grad ca. 15 Min. backen.

JOHANNISBEEREN-COULIS

50 g Zucker mit
50 g schwarzen Johannisbeeren

aufkochen. Mixen, passieren und ggf. zugeben, falls die Masse zu dick ist.

20 g Wasser

CASSIS-ESPUMA

300 g Milch mit
100 g Cassismark und
20 g Butter aufkochen.
40 g Zucker mit
60 g Eigelb mischen und auf 85 Grad abkochen.

mit
20 g Wasser und
10 g Cassispulver begeben. Die Masse mischen und passieren. In einen Kisag-Bläser abfüllen, mit 2 Patronen laden und in den Kühlschrank stellen.

4 g Gelatine,
20 g Wasser
10 g Cassispulver

und begeben. Die Masse mischen und passieren. In einen Kisag-Bläser abfüllen, mit 2 Patronen laden und in den Kühlschrank stellen.

CASSIS/APFEL-GELEE	Für die Infusion
260 g Apfelsaft,	
35 g Cassisessig,	
50 g Zitronensaft	und
50 g Orangensaft	zusammen aufkochen.
1 g Goldmelisse	und
1 Zitronenzeste	beigeben und ziehen lassen.
	340 g der Infusion mit
60 g Apfelmark	aufkochen.
40 g Zucker	mit
6 g Agar-Agar	mischen und beigeben. 2 Min.
	kochen. Auskühlen lassen,
	thermomixen und passieren.
CASSIS-SORBET	
300 g Cassismark	mit
150 g Wasser,	
15 g Zitronensaft,	
182 g Glace-Sirup	und
60 g Invertzucker	mixen.
	Sorbet auf 17 Grad Baumé
	messen.
30 g Kristallzucker	und
7 g Agrano Frig (Bindemittel)	zugeben.
	Glace gefrieren und danach
	im Pacojet auffrieren.
TARTELETTES MIT GANACHE UND EIERSCHWÄMMEN	
10 g Eierschwamm-Pickles	hacken und auf dem Boden
	der gebackenen Tartelette-
	Formen auslegen. Mit der
	Cassis-Ganache auffüllen.
	Bei 150 Grad ca. 15–20 Min.
	backen.
5 g Eierschwamm-Pickles	schneiden. Die Tartelettes
	damit und mit
20 g schwarzen Johannisbeeren,	
40 g Namelaka,	
20 g Cassis/Apfel-Gelee,	
10 g Johannisbeer-Coulis,	
2 g Stiefmütterchen,	
40 g Cassis-Espuma	und
100 g Cassis-Sorbet	ausgarnieren.