



ANRICHTEN

Einen Punkt Honigsauce auf die linke Tellerseite setzen und mit einem Spachtel durchziehen. Mit dem Johannisbeeren-Coulis einen Punkt in der Honigsauce platzieren und ebenfalls mit dem Spachtel nach rechts durchziehen. In der Mitte der Saucen ein Häufchen Arvenkerne platzieren. Mit einem Löffel eine Nocke Glace abstechen und auf die Kerne setzen. Drei Espuma-Tropfen auf den Teller setzen. Drei verschieden grosse Sponges mit Arvenschnaps beträufeln und auf dem Teller verteilen. Ein Stück Esspapier auf das Glace geben. Vier Baiserdrops verteilen (eines auf das Esspapier und je eines zu jedem Espuma-Tropfen). Arvenkerne auf der Sauce verteilen. Abschliessend Atsina Kresse auf den linken und den rechten Espuma-Tropfen und auf das Esspapier geben.



Arve – Engadiner Honig – schwarze Johannisbeere

von Marius Kamber

DESSERT

ANSPRUCHSVOLL, VORBEREITUNG 30 MIN.,
ZUBEREITUNG 60 MIN.

GERÄUCHERTES HONIG/ ARVEN-GLACE

125 g Vollrahm,
125 g Milch,
30 g Zucker,

20 g Engadiner Honig
10 g Arvenspitzen

50 g Eigelb
15 g Zucker

25 g Arvenspänen

750 ml flüssigem Stickstoff

SCHWARZE-JOHANNIS- BEEREN-ESPUMA

205 g Schwarze-
Johannisbeeren-Püree,
15 g Staubzucker,
20 g Limoncello
20 g Wasser
1 Blatt Gelatine
Wasser

BAISERDROPS MIT GETROCKNETEN ALPENBLÜTEN

50 g Alpenblüten

30 g Eiweiss
20 g Zucker
21 g Wasser
40 g Zucker

und
zusammen in einem Topf
aufkochen.
mit
vermischen und alles zur Rose
abkochen. Abkühlen und über
Nacht ziehen lassen.
Die abgekühlte Masse
abpassieren und in einem
Rührkessel rühren. Mit
während 2 Min. im Kessel mit
einem Räuchergerät räuchern.
Die Masse unter Rühren mit
gefrieren. (Kann auch in der
Eismaschine oder im Pacojet-
Becher gefroren werden.)

und
zusammen mixen.
im kalten
quellen lassen, auflösen und
begeben. In einen Rahm-
bläser füllen und mit 2 Kapseln
laden. Gut schütteln und bis
zum Gebrauch kühl stellen.

im Dörrautomaten bei
34 Grad trocknen lassen.
mit
schaumig schlagen.
und
auf 119 Grad erhitzen. Im
Faden dem Eischnee zugeben.
Auf ein Blech Tropfen dres-
sieren. 10 g der getrockneten
Alpenblüten hacken und
darüberstreuen. Im Ofen bei
80 Grad 2 Std. trocknen.

ESSPAPIER AUS
SCHWARZEN
JOHANNISBEEREN
50 g Schwarze-
Johannisbeeren-Püree,
10 g Puderzucker
5 g Eiweiss

und
vermischen und auf eine Silikon-
matte dünn aufstreichen. Im
Ofen 1–2 Stunden trocknen
lassen.

KARAMELLISIERTE ARVENKERNE

80 g Arvenkerne

30 g Zucker

6 g Butter

im Ofen bei 180 Grad
goldbraun rösten.
in einem Topf schmelzen und
die noch offenen Nüsse
begeben.

zugeben und unterrühren. Die
Nüsse auf den Tisch geben,
voneinander trennen und
auskühlen lassen.

ARVEN-SPONGE

100 g Arvenkerne

1 EL Traubenkernöl

375 g Eiweiss,
87 g Staubzucker
125 g weissen,
geriebenen Mandeln

im Ofen goldbraun rösten.
Abkühlen lassen. Mit
mixen, bis eine Paste entsteht.
Durch ein Sieb streichen.
40 g der Paste mit

und

im Thermomix mixen und
durch ein feines Sieb pas-
sieren. In einen Rahmbläser
abfüllen und mit 3 Kapseln
laden. Plastikbecher zu $\frac{2}{3}$ mit
der Masse füllen und in der
Mikrowelle 1 Min. 25 Sek. bei
halber Leistung backen.

HONIGSAUCE

50 g Honig,
25 g Vollrahm
Zeste und Saft von $\frac{1}{4}$ Zitrone

13 g Butter

30 g Sauerrahm
1 g Xanthan

und
in einen Topf geben und
aufkochen.
untermixen und alles abkühlen
lassen. Dann
zusammen mit
untermischen.

SCHWARZE- JOHANNISBEEREN-COULIS

50 g Schwarze-
Johannisbeeren-Püree,
7 g Staubzucker
12 g Limoncello

und
vermischen.