LISA-MARIA OESTREICH
Kategorie Pâtisserie, S. 54

MINI SCHWIIZ – ÖPPIS VOM ACKER, AS PAAR BEERLI USEM WALD UND AS BIZALI VUR ALP

DESSERT
ANSPRUCHSVOLL

HEIDELBEERESSIG

1 l Rotwein,	
100 g Wasser	mit
1 Essigmutter	und
200 g Heidelbeeren	in ein grosses Weckglas geben, abdecken mit einem Tuch und an einem warmen Ort für ca. 6 Wochen stehen lassen. Wenn der gewünschte Geschmack erreicht ist, in Flaschen passieren und kühl stellen

RANDE SÜSS-SAUER EINGELEGT

1 Rande	ca. 1 Std. kochen, bis sie weich ist, dünne Scheiben schneiden und in ein Weckglas geben.
40 g Zucker	mit
70 g Wasser	und
100 g selbst gemachtem Heidelbeeressig	aufkochen und inklusive
½ Arvenzapfen	und
2 Zweigen wildem Thymian	heiss über die Randen giessen, verschliessen und kühl stellen.

PRICKELNDE HEIDELBEEREN

110 g Molke	mit
10 g Honig	zu einem Sud aufkochen und mit
2 Zweigen wildem Thymian, 2 Stück Schafsgarbe, 2 Stück Spitzwegerich, 2 Stück Wacholderbeere, ½ Arvenzapfen, 2 Frauenmantel, 2 Stück Zitronenschale	und
100 g frischen Heidelbeeren	in eine Siphonflasche füllen, mit
2 Sodakapseln	begasen und 24 h stehen lassen

RANDENCHIP

150 g Isomalt	mit
100 g Wasser	aufkochen.
½ Chioggia-Rande	und
½ rote Rande	dünn aufschneiden und durch das Zuckerwasser ziehen, im Dörrex bei 50 Grad 8 Std. trocknen.

HEIDELBEERSORBET

90 g Molke, 40 g selbst gemachten Heidelbeeressig,	
30 g Glukosesirup	und
10 g Rohrzucker	zu einer Infusion kochen und über
10 g gemischte Wildkräuter, ½ Arvenzapfen, 2 Zitronenschalen,	
10 g Zitronensaft	und
10 g Birnel	giessen und 30 Min. ziehen lassen, passieren.
½ Blatt Gelatine	einweichen, auflösen, hinzugeben und über
250 g frische Heidelbeeren	giessen. In einen Pacojet-Becher geben und einfrieren.

GEPUFFTE GERSTE

20 g Bündner Gerste	mit
450 g Wasser	weich kochen, im Ofen bei 80 Grad 1 Std. trocknen.
200 g Sonnenblumenöl	auf 220 Grad erhitzen, Gerste schnell ausfrittieren.

MOLKETRENNUNG

400 g Milch	mit
100 g Rahm	aufkochen und auf 70 Grad herunterkühlen.
13 g Zitronensaft	hinzufügen, 2 Std. stehen lassen, abpassieren.

MOLKEMERINGUE

50 g Zucker	mit
50 g Isomalt	und
50 g Molke	auf 121 Grad aufkochen.
	Separat
10 g Eiweisspulver	mit
130 g Molke	aufschlagen.

BILD: FILIPA PEIXEIRO

Zuckermasse hinzufügen und kalt schlagen, auf eine Silpat-Matte dünn aufstreichen, mit Randenpulver bestäuben und bei 80 Grad 40–60 Min. trocknen lassen.

MOLKEPERLEN

80 g Molke	mit
10 g geröstetem Rapsöl Gulmenhof,	
15 g Birnel	und
10 g Zitronensaft	verrühren,
1,2 g Blatt Gelatine	einweichen, auflösen und mit
0,6 g Lecithin	zusammen mixen und in eine Flasche abfüllen. Mithilfe von flüssigem Stickstoff Perlen herstellen.

RANDENCRACKER

4 g rote getrocknete Randenchips	mit
35 g Isomalt	im Mörser mahlen. Mithilfe einer Schablone auf die Silpat-Matte stäuben. Im Ofen bei 165 Grad 12 Min. backen.

BODEN

15 g Semmelbrösel, 18 g selbst gepuffte Gerste, 14 g Rohrzucker,	
18 g flüssige Butter	und
1 Prise Salz	verrühren und bei 170 Grad 10 Min. backen.

RICOTTA-KUCHENFÜLLUNG

70 g Ricotta, 30 g Rahm, 100 g Magerquark, 30 g Eier, 10 g Honig,	
4 g Maizena	und
Zitronenzesten	mixen und in 4 Ringe à 5 cm Durchmesser giessen. Im Ofen bei 165 Grad ca. 12 Min. backen.

HEIDELBEERKOMPOTT

250 g frisch gesammelte Waldheidelbeeren	halbieren, mit
80 g Bündner Honig	und
80 g selbst gemachtem Heidelbeeressig	einkochen.