

Urkarotte mit braunem Butter-Parfait und Himbeeren Sous Vide

Autor: Andreas Kröckel



Zutaten

Braune-Butter-Parfait:

4 Eier
4 Eigelb
150 g Zucker
400 g braune Butter
6 Blatt Gelatine
500 g Schlagsahne
Baileys

Himbeersorbet 2.0:

700 g Himbeermark
70 g Puderzucker
Xanthan

Himbeergel:

3 g Agar-Agar
10 g Puderzucker
250 g Himbeermark

Schoko-Mandel-Crumble:

100 g Mandeln
60 g Zucker
40 g Muscovado-Zucker
20 g Kakao
100 g Butter

Karottencreme:

6 Urkarotten
Salz
Zucker
100 g Sahne
10 g braune Butter
Wasser
50 g Butter
Pfeffer

Zubereitung

Braune-Butter-Parfait:

Die Eier zusammen mit dem Zucker über einem heißen Wasserbad „zur Rose“ aufschlagen. Die braune Butter fadenförmig einarbeiten. Eingeweichte Gelatine zugeben und auflösen. Die Creme auf ein kaltes Wasserbad setzen und weiterschlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Geschlagene Sahne und Baileys vorsichtig unterheben. In eine geeignete Form füllen und einfrieren.

Himbeersorbet 2.0:

Das Himbeermark mit Puderzucker und Xanthan in einen Pacojetbecher füllen und einfrieren. Das Püree so oft durchlassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Himbeergel:

Das Agar-Agar mit dem Puderzucker und dem Mark vermischen. Die Flüssigkeit 1 - 2 Minuten köcheln lassen und dünn auf ein Blech gießen. Das Gel in einem Mixer mit etwas Wasser glatt mixen.

Schoko-Mandel-Crumble:

Die Mandeln, Zucker, Muscovado-Zucker, Kakao und Butter in einem Mixer zu einer krümeligen Masse mixen. Auf ein Blech geben und im vorgeheizten Ofen 14 Minuten bei 160 °C knusprig backen. Erkalten lassen und mit Hilfe eines Mixers fein zerkleinern.

Karottencreme (Sous Vide):

Urkarotten waschen, schälen, klein schneiden. Mit Salz, Zucker, Sahne und etwas brauner Butter vakuumieren und 1 Stunde bei 90 °C im Wasserbad des **fusionchef** Sous Vide garen. Die Karotten mit etwas Wasser, Butter, Salz, Pfeffer, Limette und Purple Curry glatt mixen. Mit Xanthan in die gewünschte Konsistenz bringen.

Karottensegmente:

Urkarotten säubern und mit der Aufschnittmaschine in dünne Streifen schneiden. Kurz blanchieren und mit Hilfe eines Rohres in 2 verschiedene Ringe abdrehen. Babykarotten kurz blanchieren, im Eiswasser abschrecken und in 3 Segmente schneiden. Urkarotte in hauchdünne Scheiben schneiden und rund ausstechen.

Urkarotte mit braunem Butter-Parfait und Himbeeren Sous Vide

1 Limette
Purple Curry
Xanthan

Karottensegmente:

2 Urkarotten
10 Babykarotten

Orangencreme:

300 g Sahne
1 Orange
Xanthan

Orangencreme:

Die Sahne mit dem Abrieb von der Orange so lange reduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen und mit Xanthan etwas aufmontieren.

Anrichten:

Braune-Butter-Parfait zusammen mit Himbeersorbet, Himbeergel, Schoko-Mandel-Crumble, Karottencreme, Karottensegmente und Orangencreme auf einem Teller anrichten.

Dieses Rezept von dem Finalen „JUNGE WILDE 2020“ wurde uns freundlicherweise von Andreas Kröckel zur Verfügung gestellt. Foto: ©Andreas Kröckel