

Spiel mit der Säure



Zitronenvariationen

Zitronenmarinade

200 ml Zitronensaft Boiron
2 ½ Amalfi-Zitronen, Abrieb
150 g Läuterzucker 1:1
5 Dosierspritzer Zitronen-
aroma Sosa
2 Dosierlöffel Xanthazon

Saft, Abrieb und Zucker auf
60 °C erhitzen und abge-
deckt 15 Minuten ziehen
lassen, passieren. Zitronen-
aroma und Xanthazon
zugeben und mixen.

Zitronen-Granité-Kugel

10 g Zitronenabrieb Amalfi
150 ml Zitronensaft Boiron
155 g Läuterzucker 1:1
95 ml Wasser
30 g Glucosepulver

Auf 60 °C erhitzen, abge-
deckt 15 Minuten ziehen
lassen und passieren. In ku-
gelförmige Formen abfüllen
und einfrieren.

Kalamansigelée

200 ml Kalamansisaft Boiron
200 g Läuterzucker 1:1
100 ml Wasser
13 g Agar Agar

Alle Zutaten aufkochen,
mit Agar Agar abbinden,
auskühlen lassen. Danach
die Masse aufmixen.

Kalamansiblätter

90 g Zucker
50 g Glucosepulver
80 g Rohrzucker
200 ml Kalamansisaft Boiron
300 ml Wasser
2 g Citras Sosa
18 g Agar Agar
1 Msp. Goldpulver

Alles ausser Agar Agar
und Goldpulver auf 60 °C
erhitzen und auflösen. Die
beiden Zutaten zugeben,
mixen und aufkochen. Wenn
der Gelée ausgekühlt ist,
glatt mixen. Dünn ausstrei-
chen und bei 60 °C 2–3 Tage
trocknen.

Zitronenpulver

100 g abgeschälte Zitronen-
schale
Zitronensaft und weich blan-
chierte Zitronenschalen 1:1

Die abgeschälte Zitronen-
schale in ständig neuem
Wasser weich blanchieren.
Abtrocknen, im Zitronensaft
reduzieren, bis kaum
noch Flüssigkeit übrig ist.
Bei 50 °C 2 Tage trocknen
und anschliessend fein
mahlen.

Zitronen-Joghurtpulver [Malto]

8 g Zitronenpulver
19 g Puderzucker
17 g Yopol Texturas
10 g Malto

Alle Zutaten mischen.

Zitronenzesten

Läuterzucker 1:1
Zitronensaft
Weich blanchierte Zitronen-
julienne

Läuterzucker und Saft
zusammen mischen und
aufkochen. Die Julienne in
Weckgläser füllen, heissen
Sud draufgeben und Gläser
verschliessen. Bei 100 °C
10 Minuten dämpfen und auf
den Kopf stellen.

Amalfi-Zitronen-Fleisch, ingelegt

850 g weich blanchiertes,
geschnittenes Zitronenfleisch
10 Stk. Zitronenabrieb
600 ml Zitronensaft Boiron
750 g Läuterzucker 1:1

Alles mischen, auf 60 °C erhit-
zen und auskühlen lassen. In
Vakuumbutel versiegeln.

Joghurtschaum

150 g Joghurt
50 ml Rahm
50 ml Milch
1 Msp. Xanthan
Saft einer halben Zitrone
Zitronenabrieb
15 g Staubzucker
½ Blatt Gelatine

Gelatine einweichen und in
etwas Limettensaft auflösen.
Alle Zutaten vermischen. Die
Masse in eine ISI-Siphon-Flasche
abfüllen. Mit 1 Gaspatrone
befüllen. 30 Minuten kühl stellen.

Sauerrahmeis

500 g Sauerrahm
Saft und Abrieb von
2 Zitronen
100 ml Rahm
1 EL Glucose
150 g Zucker

Zucker, Rahm, Glucose und
Zitronensaft mit Schale
aufkochen und ziehen lassen.
Ausgekühlt zum Sauerrahm
geben und im Pacojet oder
in der Eismaschine frieren.
Falls keine Glucose vorhan-
den ist, 50 Gramm Zucker
zusätzlich verwenden.

Alle Komponenten dekorativ
anrichten und garnieren.