

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 abgedeckt 15 Minuten ziehen lassen, passieren. Zitronenaroma 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, abgedeckt 15 Minuten ziehen lassen und passieren. In kugelförmige 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 ausstreichen und bei 60 °C 2–3 Tage trocknen.

Zitronenpulver

100 g abgeschälte Zitronenschale
Zitronensaft und weich blanchierte Zitronenschalen 1:1

Die abgeschälte Zitronenschale 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, eingelegt

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

Alles mischen, auf 60 °C erhitzen und auskühlen lassen. In Vakuumbbeutel 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 vorhanden ist, 50 Gramm Zucker zusätzlich verwenden.

Alle Komponenten dekorativ anrichten und garnieren.