

THE FLYING SCHLEMMER

EMMERREISMÜSLI MIT WALDBEEREN, GEEISTER ZIEGENMILCH, PRELIBATOGELEE, MARGARITENKAPERN

Ein Rezept von den Sterneköchen Jörg & Nico Sackmann / Schlossberg / Baiersbronn

Beerengelee

50 gr. Brombeeren
50 gr. Himbeeren
150 gr. Erdbeeren
50 gr. Zucker
5 Blatt Gelatine

Himbeer Espuma

250 gr. Himbeerpüree
2 gr. Sosa Espuma Gold
1 Blatt Gelatine
2 gr. Timut Pfeffer aus Nepal
50 gr. Sahne

Baumkuchen

250 gr Butter
170 gr. Marzipan
125 gr. Zucker
7 Eigelb
7 Eiweiß
125 gr. Zucker
85 gr. Weizenstärke
85 gr. Mehl



Gepuffter Emmerreis

250 gr. Emmerreis
50 g Zucker
50 g Wasser
1 Prise Salz

Prelibatogele

45 gr. Zucker
90 gr. Prelibatoessig
90 gr. Apfelsaft
12 Blatt Gelatine



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

EMMERREISMÜSLI MIT WALDBEEREN, GEEISTER ZIEGENMILCH, PRELIBATOGEELEE, MARGARITENKAPERN

Ein Rezept von den Sterneköchen Jörg & Nico Sackmann / Schlossberg / Baiersbronn

Milchchips

250 gr. Ziegenmilch

Geeiste Ziegenmilch

90 gr. Ziegenfrischkäse

900 gr. Kaffeesahne

25 gr. Glukosesirup

4 Eigelb

75 gr. Zucker

20 gr. Butter

300 gr. Ziegenmilch

3 gr. Eisstabilisator (Super Neutrose)

Ziegenmilchsauce

400 gr Ziegenmilch

50 gr. Ziegenfrischkäse

40 gr. Zucker

10 gr. Mondamin

Margeritenkapern

4 TL Margeritenkapern

12,5 g Zucker

50 ml Champagneressig

2,5 g Senfsaat

1 TL Piment

1 Lorbeerblätter

1 kleine Schalotte in feine Julienne

200 ml Wasser

1 TL Dill



Anrichten

12 Himbeeren

12 Brombeeren'

12 Heidelbeeren

20 Johannisbeeren

Rotklee

Taubnessel



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

EMMERREISMÜSLI MIT WALDBEEREN, GEEISTER ZIEGENMILCH, PRELIBATOGEELEE, MARGARITENKAPERN

Ein Rezept von den Sterneköchen Jörg & Nico Sackmann / Schlossberg / Baiersbronn

Zubereitung

Beerengelee

Die Beeren mit dem Zucker mixen, durch ein feines Sieb streichen und erwärmen. Die eingeweichte Gelatine unterrühren. In eine selbst gefertigte Form füllen und erkalten lassen. Wenn man keine Form zur Verfügung hat, die Masse auf ein mit Folie ausgelegtes Blech gießen und erkalten lassen. Anschließend in Würfel schneiden.

Himbeerespuma

Gelatine auflösen und zu den restlichen temperierten Zutaten mischen. Alles glattrühren, passieren und in eine Espumafflasche füllen. Mit 2 Kapseln befüllen.

Baumkuchen

Marzipan und Zucker verquirlen. Butter hinzufügen und aufschlagen. Nach und nach die Eigelbe unterarbeiten. In einer zweiten Schüssel das Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Buttermasse heben und das Mehl und die Weizenstärke einsieben. Eine dünne Teigschicht in ein mit Butter eingefettetes Blech geben und bei 200°C ca. 5 Minuten gold braun backen. Diesen Vorgang so oft Wiederholen bis die Masse aufgebraucht ist. Anschließend das komplette Blech nochmals für 5-10 Minuten bei 180°C backen. Den Baumkuchen dünn aufschneiden und in feine Streifen schneiden.



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

EMMERREISMÜSLI MIT WALDBEEREN, GEEISTER ZIEGENMILCH, PRELIBATOGELEE, MARGARITENKAPERN

Ein Rezept von den Sterneköchen Jörg & Nico Sackmann / Schlossberg / Baiersbronn

Zubereitung

Gepuffter Emmerreis

Den Emmerreis in kochendem Wasser auskochen, bis die komplette Stärke austritt. In ein Sieb abschütten und mit Wasser abspülen. Den Emmerreis dünn auf ein Blech verteilen und für mehrere Stunden im Ofen bei 50°C und bei leicht geöffneter Tür trocknen. Den getrockneten Emmerreis in kleinen Mengen in 180°C heißem Fett aufpuffen lassen. Anschließend in einer Pfanne etwas Zucker mit Wasser und Salz auflösen und hell karamellisieren. Den Emmerreis unter ständigem Rühren und Unterheben gleichmäßig karamellisieren.

Prelibatogeelee

In eine selbst gefertigte Form füllen und erkalten lassen. Wenn man keine Form zur Verfügung hat, die Masse auf ein mit Folie ausgelegtes Blech gießen und erkalten lassen. Anschließend in Würfel schneiden.

Milchchips

Die Ziegenmilch erhitzen, auf die Hälfte reduzieren. Nun langsam einen Teil der Milch in eine heiße Pfanne geben und dort weiter reduzieren bis eine dünne Schicht entsteht. Diese bei niedriger Temperatur weiter anziehen lassen. Mit einem Metallspachtel Fächer abkratzen und die Chips trocken lagern.

Geeiste Ziegenmilch

Kaffeesahne langsam auf die Hälfte reduzieren (vorsicht brennt schnell an) Butter, Zucker, Glukose, Eigelb, Eisstabilisator, Ziegenmilch und Ziegenfrischkäse im Standmixer mixen. Nun alles vermischen, durch ein Sieb gießen und in der Eismaschine abdrehen.



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

EMMERREISMÜSLI MIT WALDBEEREN, GEEISTER ZIEGENMILCH, PRELIBATOGEELEE, MARGARITENKAPERN

Ein Rezept von den Sterneköchen Jörg & Nico Sackmann / Schlossberg / Baiersbronn

Zubereitung

Ziegenmilchsauce

350 g der Ziegenmilch mit dem Zucker aufkochen. Die restlich Ziegenmilch mit dem Mondami anrühren und die Milch damit abbinden. Zum Schluss den Ziegenkäse untermixen.

Margeritenkapern

Zucker hell karamellisieren, mit dem Essig ablöschen, direkt danach das Wasser, die Gewürze und die Schalotten zugeben und ca. eine halbe Minute kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Zum Schluss noch den Bund Dill in den Fond einlegen, damit sich die Aromen voll ausbreiten, lässt man die Gewürze bis zur Zubereitung im Fond. Den Sud passieren. Margeritenkapern einmal in dem Sud aufkochen und über Nacht, mind. 12 Stunden, ziehen lassen.

Anrichten

Die Beeren, außer die Johannisbeeren, halbieren und bereit stellen. Den Emmerreis in eine Schale geben und die halbierten Beeren rundherum verteilen. Die Margeritenkapern zwischen den Beeren verteilen. Himbeerespuma auf den Emmerreis spritzen und die Gelees anlegen. Auf den Espuma eine Nocke Eis setzen. Über das Eis den Baumkuchen streuen und die Chips anlegen.



Zum Podcast

