

THE FLYING SCHLEMMER

GIN & TONIC DESSERT MIT SCHMAND-EIS

Ein Rezept von Sternekoch David Weigang / Verbene / Koblenz

Granité

1 Gurke
2 Minzblätter
200 ml Tonic Water
Saft von 1 Limette
Saft von 1 Zitrone
200 g Zucker

Teigringe

250 g weiche Butter
120 g Zucker
2 TL Vanillezucker
350 g Mehl
1 Prise Salz

Gin-Zitronen-Karamell (alkoholfrei)

½ Gurke (entsaften)
200 ml alkoholfreier Gin
100 g Zucker (karamellisieren)
Saft von 1 Zitrone



Eingelegte Gurkenscheiben

200 g Zucker (karamellisieren)
1 l Wasser
300 ml weißer Essig
5 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter
1 TL Senfsaat
1 EL Koriandersaat

Schmand-Eis

500 g Schmand
150 g Puderzucker
Saft und Abrieb von 1 Zitrone
50 ml Sahne



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

GIN & TONIC DESSERT MIT SCHMAND-EIS

Ein Rezept von Sternekoch David Weigang / Verbene / Koblenz

Zubereitung

Granité

- Alle Zutaten fein mixen
- Durch ein feines Sieb passieren
- In einem flachen Behälter einfrieren und gelegentlich mit einer Gabel auflockern

Teigringe

- Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen
- Mehl und Salz hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten
- Teig in Ringe formen
- Bei 180 °C für 10-12 Minuten goldgelb backen

Gin-Zitronen-Karamell

- Zucker in einem Topf zu hellem Karamell kochen
- Mit alkoholfreiem Gin ablöschen
- Zitronensaft zugeben
- Direkt vor dem Servieren mit dem Gurkensaft vermengen

Eingelegte Gurkenscheiben

- Zucker karamellisieren, mit Wasser und Essig ablöschen
- Gewürze zugeben, aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen
- Etwas abkühlen lassen, durch ein Sieb passieren
- Gurke in feine Scheiben hobeln und in den heißen Sud einlegen
- In saubere Gläser füllen und auskühlen lassen

Schmandeis

1. Alle Zutaten homogen verrühren
2. In der Eismaschine gefrieren, um Kristallbildung zu vermeiden



Zum Podcast

