



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | Juni 2017

Sylter Rose

von Jan-Philipp Berner vom Söl'ring Hof Sylt



Zubereitung

Für das Hafereis Buchweizen, Buchweizenmehl und Hafer rösten. Milch separat aufkochen lassen und anschließend zu dem gerösteten Getreide geben. Etwa 20 Minuten ziehen lassen und zum Schluss passieren. Sahne, Eigelb, braunen und den übrigen Zucker vermengen und auf 80 Grad erhitzen. Anschließend die Milch hinzugeben und das Ganze einfrieren.

...weiter auf Seite 2

Zutaten für vier Personen

Für das Hafereis

100 g Buchweizen
100 g Buchweizenmehl
50 g Hafer
1200 ml Milch
120 ml Sahne
90 g Eigelb
30 g brauner Zucker
90 g Zucker

Für den Getreideschaum

100 g Buchweizen
60 g Buchweizenmehl
40 g Hafer
800 ml Milch
3 Blatt Gelatine
200 g Joghurt
50 g brauner Zucker
50 g Zucker

Für die Joghurtmousse

400 g Joghurt
2 Zitronen
50 g Puderzucker
6 Blatt Gelatine
200 ml Sahne
2 Eiweiße
90 g Zucker

Für den Getreideschaum wie zuvor Buchweizen, Buchweizenmehl und Hafer rösten, Milch aufkochen und zum Getreide geben, ziehen lassen und anschließend passieren. Die Gelatine in der Milch auflösen, Joghurt und beide Zucker hinzugeben und schaumig schlagen.

Für die Joghurtmousse den Joghurt mit dem Saft und Abrieb beider Zitronen sowie dem Puderzucker vermengen. Einen Teil der Gelatine erwärmen und den Rest darin auflösen. Die Gelatine hinzugeben, die Sahne sowie die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen und beides unterheben.

Für das Rosenparfait die Eigelbe schaumig schlagen. Den Zucker im Rosenfond bei etwa 120 Grad auflösen und zum Eigelb geben. Die Gelatine dazugeben und kalt schlagen, die Sahne steif schlagen und unterheben und zum Schluss die Rosenmarmelade hinzufügen.

Für das Moosbeerkompott 300 Gramm ganze Moosbeeren mit dem Gelierzucker etwa drei Minuten kochen. 100 Gramm Moosbeeren halbieren und in das heiße Kompott geben. Zum Schluss mit Zitronensaft abschmecken.

Für die Moosbeervini die Moosbeeren mit dem Rosenfond und Zucker aufkochen und eventuell etwas abbinden. Übrig gebliebene Moosbeeren können halbiert und im gleichen Verhältnis mit Läuterzucker kochend übergossen werden – so entstehen eingelegte Moosbeeren, die das Dessert hervorragend abrunden.

...weiter auf Seite 3

Für das Rosenparfait

6 Eigelbe
175 g Zucker
100 ml Rosenfond
1,5 Blatt Gelatine
350 ml Sahne
4 EL Rosenmarmelade

Für das Moosbeerkompott

400 g Moosbeeren
150 g Gelierzucker

Für die Moosbeervini

300 ml Moosbeersaft
100 ml Rosenfond
80 g Zucker

Für das Rosenbaiser

3 Eiweiße
150 g Zucker
50 ml Rosenfond
4 EL Rosenmarmelade

Für die Joghurtmousseglasur

400 ml Rosenfond
40 g Zucker
23 g Gelatine

Für das Rosenbaiser die Eiweiße steif schlagen. Den Zucker im 120 Grad heißen Rosenfond auflösen und zum Eiweiß hinzugeben. Zum Schluss etwas Rosenmarmelade hinzugeben. Das Ganze auf dem Backblech glatt streichen und im Backofen bei 120 Grad backen.

Für die Joghurtmousseglasur den Rosenfond mit Zucker und Gelatine aufkochen und die Mousse damit überziehen.

Das Moosbeervini auf einem tiefen Teller verteilen und das Kompott, die Mousse, das Baiser, den Schaum und die eingelegten Moosbeeren darauf verteilen.

Guten Appetit!

www.soelring-hof.de