GERÖSTETES HEU-EIS MIT GOLDEN-DELICIOUS-ÄPFELN, RINGELBLUMEN

GERÖSTETES HEU-EIS
400 g Milch
200 g Heu

10 g Zucker
110 g Sahne
26 g Glukosepulver
36 g Milchpulver
1 g Salz
½ Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt

APFELLEDER
200 g Saft von Golden-Delicious-Äpfeln
200 g Apfelpüree
8 g Pektin
20 g Zucker

APFELRAGOUT
1 Golden-Delicious-Apfel
300 ml Apfelsaft
1 Spritzer Zitronensaft
etwas Zucker
Xanthan zum Binden

ROSINEN MARINIERT
2 EL Rosinen
ca. 300 ml Süßwein

APFELREDUKTION
1 l Apfelsaft
1 EL braune Butter
1 EL Ringelblumenöl
1 TL Honig
etwas Zitronensaft

GERÖSTETES HEU-EIS

Heu in einem tiefen Blech bei 185 °C für ca. 8 Minuten rösten. Dann mit Milch übergießen und 1 ½ Stunden ziehen lassen, passieren.

Für das Eis die 350 g Heumilch und Sahne aufkochen, die restlichen Zutaten hinzufügen und gut verrühren. In einen Pacojet-Becher füllen und gut durchfrieren lassen. Aufmixen und Kugeln formen.

APFELLEDER

Alles zusammen in einen Topf geben und kochen, bis das Pektin aufgelöst ist. In ein Blech gießen und abkühlen lassen. Im Mixer zu einer glatten Masse mixen, auf eine Silpatmatte streichen und über Nacht trocknen lassen. Das Leder zurechtschneiden und abziehen.

APFELRAGOUT

Apfel in 1x1 cm große Würfel schneiden und im Apfelsaft bissfest ziehen lassen. Mit Zucker und Zitronensaft abschmecken und 1 TL Xanthan einrühren. Auskühlen lassen.

ROSINEN MARINIERT

Den Süßwein aufkochen, die Rosinen darin einlegen und einen Tag ziehen lassen. Anschließend aus dem Süßwein nehmen.

APFELREDUKTION

Apfelsaft sirupartig einreduzieren lassen und den Honig zugeben. Mit Zitronensaft, brauner Butter und Ringelblumenöl abschmecken.

ANRICHTEN

Gericht wie abgebildet anrichten. Mit frischen Ringelblumen und Apfelchips ausgarnieren.
Mit frischen geschälten, halbierten und entkernten Trauben verfeinern.