

Dessert

Eis von Ingwer mit Ananas, Apfel, schwarzem Kardamom, Salzkaramell und Grapefruitpfeffer

Zutaten:

163 ml Wasser
20 g Ingwerwurzel
12 g Glucosepulver
64 g Zucker
2 St. Eiweiß
40 g Butter
100 g Brauner Zucker
80 ml Apfelsaft
0.2 St. Ananas
1 St. Apfel Rot
38 ml Sahne
1 g Fleur de Sel roots Gewürze
Basilikum roots Gewürze
Zitronengras roots Gewürze
Kardamom roots Gewürze: schwarz
1 St. ISI-Kapseln

Zubereitung:

Sorbet: Den Ingwer schälen, in feine Würfel schneiden und mit 163ml Wasser aufkochen. 64g Zucker und 12g Glukosepulver in den heißen Sud einrühren, diesen Sud 30 Minuten ziehen lassen. 1 Eiweiß mit einer Prise Salz leicht anschlagen und unter den Ingwersirup rühren, die Eismasse mit etwas Zitronengraspulver abrunden in einer Eismaschine gefrieren lassen. Ananasragout: 40g Butter mit 50g braunem Zucker in einem Topf langsam karamellisieren. Wenn ein Karamell entstanden ist, mit Apfelsaft ablöschen, langsam auf die Hälfte reduzieren, bis die Flüssigkeit anfängt sirupartig zu werden. Währenddessen die Ananas und den Apfel schälen und in etwa 5mm kleine Würfel schneiden. Wenn der Karamell sirupartig ist, die Ananaswürfel, die Apfelwürfel und schwarzen Kardamom unterheben. Mit Basilikum und Grapefruitpfeffer abrunden und bis zur Verwendung beiseitestellen. Salzkaramell: 50g braunen Zucker im Topf karamellisieren, mit 38ml Sahne ablöschen und solange aufkochen, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind und abkühlen lassen. Wenn es lauwarm ist, mit 1 Eiweiß und 1g Salz vermischen. In eine ISI-Flasche füllen und mit den Kapseln befüllen. Zum Anrichten alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren und mit der Zitronenmelisse dekorieren.