

Dessert

Sorbet vom Grünen Tee mit Buchweizen, Apfel und Rosine (Grüner Tee x Oxalis)

Zutaten:

25 g Buchweizen
25 g Tapiokastärke
280 ml Wasser
8 g Matcha (Grüntee-Pulver)
50 g Glucosepulver
70 g Zucker
65 ml Apfelsaft
10 ml Apfelessig
50 g Zucker, braun
5 g Speisestärke
0.8 St. Granny Smith
120 g Pflaumen
20 g Rosinen
0.6 Sch. Oxalis
Pflanzenöl
Salz

Zubereitung:

Für die Buchweizenchips, 25g Buchweizen in einem Topf mit reichlich Wasser weichkochen, danach absieben. Den abgekochten Buchweizen mit 88ml Wasser mit 25g Tapiokastärke, 5g braunem Zucker und einem spritzer Apfelessig in einen Topf geben und 10 Minuten unter ständigem Rühren leicht köcheln lassen. Danach mit einem Mixer zu einem glatten Teig mixen, bis ein zäher Teig entsteht. Den Teig auf einer Backmatte dünn ausstreichen und bei 80°C etwa 2 bis 3 Stunden trocknen lassen. Kurz vor dem Anrichten in heißem Pflanzenöl frittieren. Für das Sorbet, 72ml Wasser mit 8g Matcha Pulver einen Tee herstellen. Aus 120ml Wasser mit 50g Glukose und 70g Zucker einen Zuckersirup herstellen. 80ml fertigen Tee mit 120ml Zuckersirup verrühren und in einer Eismaschine gefrieren lassen. Für das Apfel-Pflaumenkompott, 65ml Apfelsaft mit 10ml Apfelessig, 45g braunem Zucker und 5g Speisestärke in einem kalten Topf verrühren, danach kurz aufkochen. Hitze runter regeln und etwa 5min leicht köcheln lassen, bis der Sud leicht sämig bindet. Apfel und Pflaumen in etwa 5mm kleine Würfel schneiden. Die geschnittenen Würfel und Rosinen unter den Saft mischen, ggf. mit einer Prise Salz und etwas Apfelessig nachschmecken. Zum Anrichten alle Komponenten zusammen auf den Teller arrangieren und mit reichlich Oxalis dekorieren.