



Sauerrahm-Glace

Erfrischendes Dessert für 4 Personen

Zutaten:

360 g Creme Fraiche
120 g Zucker
1 Bio Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
½ dl Vollrahm

Den Creme Fraiche mit dem Zucker der fein abgeriebenen Schale und dem Saft der Zitrone sowie dem Rahm gut verrühren.

In der Glacemaschine gut durchgefrieren lassen.

Ca. 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, Kugeln ausstechen und mit saisonalen Früchten ausgarnieren.

Marinierte Beeren aller Art, Orangen, Trauben, marinierte Ananas, Aprikosen oder caramalisierte Aepfel passen zum Beispiel hervorragend dazu.



Ananas «Vacuisine»

Kategorie Vacuisine - Dessert
Rezeptangaben für 4 Personen

Zubereitung

- 1 Ananas schälen, der Länge nach vierteln und die Strünke herausschneiden und in Scheiben schneiden. Mit den übrigen Zutaten in einen Vakuumbbeutel geben und voll vakuumieren.
- 2 Dämpfen bei 85 °C, 20 Minuten.
- 3 Die Ananas nach dem Garen auskühlen lassen. (Kann sehr gut 1-2 Tage im Voraus zubereitet werden)
- 4 Ananas aus dem Kochbeutel nehmen und dabei den Gar-Sud in einer Pfanne auffangen, diesen sirupartig einkochen und die Ananas darin glasieren / caramolisieren.

Zutaten

- 1 Ananas
- 3 EL Honig
- 2 EL Butter
- 1-2 EL Rhum
- 1 Limette, abgeriebene Schale und wenig Saft
- Evtl. etwas Chili