

- Araguani-Gewürzcreme
- Mirroglace
- Quitten eingelegt
- Quittencreme
- Geräuchertes Vanilleeis
- Walnüsse getoastet
- Walnussstreusel
- Gewürz-Blatthippe

Araguani-Gewürzcreme

Sahne	200 g	-Die Sahne mit der Milch aufkochen.
Milch	200 g	-Eigelb und Zucker mischen und mit der Sahne/Milch zur Rose abziehen.
Five Spice Gewürzmischung*		
Eigelb	80 g	-Auf die Kuvertüre passieren und alles vorsichtig verrühren.
Zucker	70 g	-In kleine Silikonformen gießen und einfrieren.
Araguani	180 g	

(*bestehend aus: Nelke, Sternanis, Szechuanpfeffer, Zimt, Fenchel)

Schokoladen Glanzglasur

Wasser	150 g	-Das Wasser mit der Glukose, Zucker, Kakaopulver und Sahne aufkochen und ca. 1 Minute leicht köcheln lassen.
Glukosesirup	40 g	
Zucker	230 g	-Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und mit dem Öl in die heiße Masse einmischen.
Kakaopulver	120 g	
Sahne	140 g	-Die Glasur direkt abdecken und über Nacht kaltstellen.
Gelatine	20 g	-Vorsichtig erwärmen und die gefrorene Schokoladecreme damit glasieren.
Öl	30 g	

Quittenkompott

Quittenfond:		-Die Quitten schälen und in Würfel schneiden.
Wasser	500 g	-Die Abschnitte im Wasser weichkochen.
Quittenabschnitte		-Abschnitte abpassieren und mit etwas Zucker und Zitronensaft fein mixen.
etwas Zucker und Zitronensaft		
Quittenfond von den Re	400 g	-Den Fond auffangen.
Weißwein	50 g	-Die 50g Zucker leicht karamellisieren und mit Weißwein und Portwein ablöschen, etwas reduzieren.
Weißer Portwein	50 g	
Zucker	60 g	-Den Quittenfond, Sternanis und Vanille hinzugeben.
Sternanis	0,5 St.	-Das Pektin mit dem Zucker mischen und in den heißen Sud einrühren und gut aufkochen.
Vanilleschote	0,5 St.	
Pektin NH	6 g	-Die geschnittene Quitten hinzugeben und weichkochen.
Zucker	50 g	(-zum konservieren ggf. In Gläser abfüllen und bei 92°C pasteurisieren.)
Zitronensaft	10 g	

Geräuchertes Vanilleeis

Milch	750 g	-Die Milch mit dem Zucker, Glukosesirup, Magermilchpulver, Neutro
Zucker	200 g	und der ausgekratzten Vanilleschote im Thermomixer auf ca. 75 C°
Glukosesirup	200 g	erhitzen.
Magermilchpulver	30 g	-In einen flachen GN-Einsatz füllen und die Sahne dazugeben.
Neutro	5 g	-Mit einer Folie abdecken und mit einer Räucherpistole, Rauch
Vanilleschote	1 St.	hineinblasen.
Sahne	500 g	-Oder: Die Buchenspäne in einer Pfanne erhitzen, zusammen mit
		der Eismasse in den Ofen stellen und für ca. 5 Minuten kalt räuchern.
Buchenspäne	1 Hand	-Die Eismasse passieren und in Pacojet Behälter gefrieren.

Hippenblatt

Butter	100 g	-Alle Zutaten gut miteinander verrühren.
Staubzucker	100 g	-Die Hippenform damit bestreichen und im Ofen bei 165 °C backen.
Eiweiß	90 g	-Die Hippen noch warmer aus der Form lösen.
Mehl	100 g	
Five Spice Gewürz	1 Prise	

Walnussstreusel

Butter	50 g	-Alle Zutaten miteinander zu Streusel verkneten.
Brauner Zucker	50 g	-Auf ein Blech mit Silpatmatte bröseln und im Ofen bei ca. 170 °C
Walnüsse gerieben	50 g	goldgelb backen.
Mehl	50 g	
Kakaopulver	5 g	

Sonstiges

Geröstete Walnüsse
Schokolade zum Pinseln
ggf. Blattgold