

HERBSTLICHER BAUMSTAMM

Rezept kochen / von Marie Fourmont



1. Hokkaidokürbismus

Zutaten

Tiefgefrorenes Gezuckert
Fruchtpüree : Ingwer - 10 g

FrISChe flüssige Sahne -
3cl

Potimarron - 350g

Gelatine - 26g

Ingwer - 10g

Den Kürbis in feine Würfel schneiden.

Im Dampfgarer ca. 15 Minuten garen, durch ein Sieb streichen.

Die Gelatine einweichen und unter das heiße Kürbisfleisch rühren, die Spezialität Ingwer einarbeiten.

Die Sahne steif schlagen und unterheben.

In diesem Schritt



Tiefgekühlte

Gezuckert

Fruchtpüree :

Ingwer

Tiefgefrorenes

Fruchtpüree

2. Schellfisch-Rillettes-Einlage

Zutaten

Milch - 51cl

Paris Pilze - 100g

Senf

Meerrettich

Schalotte - 25g

Schnittlauch

Frische flüssige Sahne -
1,5 cl

Filet Schellfisch - 200 g

Den Schellfisch in einer Mischung halb Milch, halb Wasser pochieren, die Haut entfernen und das Fischfleisch klein hacken.

Die Champignons klein schneiden, mit dem Schellfisch, etwas steif geschlagener Sahne, Senf und Meerrettich mischen.

Die Masse mit Hilfe einer Klarsichtfolie zu einer kleinen Rolle formen, kalt stellen.

3. Biskuit

Zutaten

Gehackte Walnüsse - 30g

Kastanienmehl - 150g

Olivenöl - 1cl

Zucker - 120g

Salz - 10g

Ei - 4

Das Kastanienmehl zusammen mit den zerstoßenen Walnüssen, den Eiern, dem Zucker, dem Olivenöl und dem Salz verrühren.

Den Teig auf eine Platte streichen und im Backofen in 3 bis 5 Minuten backen.

Rechteckig zuschneiden, zur Seite stellen.

4. Glasur

Zutaten

Tiefgekühlte
Gemüsepüree 100% :
Roter Paprika - 50 g

Gelatine - 13g

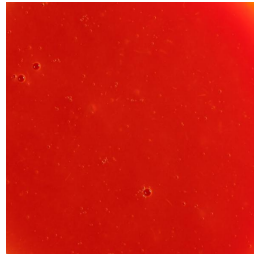
rote Paprika - 850 g

2 Beutel Püree Roter Paprika und 6 Beutel heißes Wasser miteinander verrühren.

Die Gelatine einweichen und unter die heiße Zubereitung rühren.

Durch ein feines Sieb gießen.

In diesem Schritt



Tiefgekühlte
Gemüsepüree
100% : Roter
Paprika

Tiefgefrorenes
Gemüsepüree

5. Sauce

Zutaten

Erbsen - 350 g

Die Erbsen in Wasser garen, mixen, passieren.

6. Sponge Cake

Zutaten

Mehl - 20g

grüne Färbung

Ei - 4

Zucker

Die Eier, den Zucker und das Mehl verrühren, durch ein Sieb streichen und die grüne Farbe untermischen.

In einen Siphon füllen. Eingeschnittene Plastikbecher zu 1/3 füllen, ruhen lassen.

Im letzten Moment in der Mikrowelle garen.

7. Fertigstellung und Anrichten

Baumstammform halbhoch mit Hokkaidokürbismus füllen, die Schellfisch-Rillette-Rolle einsetzen, mit Kürbismus bedecken.

Mit Biskuitplatte verschließen.

Kalt stellen, Baumstamm glasieren, erneut kalt stellen, mit Pilzen, Radieschen und Sponge Cake ausgarnieren.

Sauce tropfenförmig aufbringen.