

Mousetörtchen Kartoffel- baumkuchen Teil 1



Rezeptur:

500 g Kartoffeln
30 g Nussbutter
6 Eier
50 g Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Kartoffeln auf Meersalz im Ofen bei 180° Celsius ca. 1 Stunde garen, anschließend pressen und passieren. Mit Eidotter und Mehl zu einem streichfähigen Teig vermengen und würzen. Anschließend eine dünne Schicht auf ein Blech auftragen, und unter dem Salamander solange der Oberhitze aussetzen, bis die oberste Schicht leicht braun ist.

Wieder eine Schicht Kartoffelmasse auf die braune Schicht auftragen und unter dem Salamander gratinieren. Vorgang so lange wiederholen bis der Kartoffelbaumkuchen auf ca. 8 cm gewachsen ist. Eventuell im Rohr „fertig backen“, sollte der Baumkuchen noch nicht ganz durch sein.



Yoghurtmousse

500 g Naturjoghurt
500 g Sahne geschlagen
12 Blatt Gelatine
Salz, Pfeffer, Limette

Sahne aufschlagen, Gelatine einweichen und anschließend mit etwas Joghurt erwärmen.
Mit dem restlichen Joghurt angleichen und unter die Sahne heben. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Limettenzesten und Limettensaft.

Blunz'n Creme

Blunzen im Thermomix auf 60° Celsius mixen

Apfelgelee

100 ml Apfelsaft
0,9 g Vegetal en pols

Apfelsaft und Vegetal en pols auf 80° Celsius im Thermomix mixen.
Zusammensetzen GN mit Baumkuchen auskleiden, Yoghurtmousse ca. 5 mm hoch einfüllen.
Schockfrostern.
Anschließend Blunz'n Creme auf das gefrorene Yoghurtmousse ca. 5 mm hoch aufgießen.
Schockfrostern. Ausstechen und mit Apfelgelee abglänzen.

Mousetörtchen Kartoffel- baumkuchen Teil 2

Rote Rüben Sponge

6 Eier
200 g Mehl
50 g Zucker
50 g Rote Rüben Püree
Salz

Eier mit Salz und Zucker aufschlagen. Rote Rüben Püree und Mehl unterheben. Masse in iSi-Siphonflasche füllen und mit 2 Creme Charger auffüllen. Ca. 1 cm hoch in ein Plastikgefäß füllen und ca. 56 Sekunden in der Mikrowelle „ausbacken“.

Bärlauchcreme

200 g Creme Fraîche
20 g Obers
100 g Bärlauch
Salz, Pfeffer
0,2 g Xanthana

Alle Zutaten im Thermomix mixen. Mit Xanthana die Konsistenz bestimmen.

Bärlauchcrumble

300 g Pankomehl
200 g Bärlauch

Beide Zutaten im Thermomix mixen, im Excalibur trocknen und anschließend nochmals mixen.

Rote Rüben Papier

1 Kartoffel entsaftet
50 ml Rote Rüben Saft
Salz, Pfeffer

Den Rote Rüben Saft mit dem Kartoffelsaft vermengen und würzen. Auf Silikonmatten gießen und 12 Stunden im Excalibur trocknen.

Rote Rüben Creme

Rote Rüben gegart
Salz, Pfeffer, Muskat
Xanthana

Die Roten Rüben im Thermomix mixen und würzen. Mit Xanthana die Konsistenz bestimmen.

Babyapfel

Entkernen, mit der Roten Rüben Creme füllen und mit Apfelgelee abglänzen.

Rezept: Manuel Freller, Teilnehmer beim "Koch des Jahres" 2017.