



Holundersorbet mit schwarzem Reiskaviar, marinierten Kirschen, dunklem Blütenreiscracker und Vanillesponge

Grundrezept Holundersorbet „Aigner“

Zutat	Zubereitung
300 ml Holunderblüten Sirup 20 g Staubzucker 1 El Glucosesirup 2 dl Sekt	Alles Zutaten vermengen und in einer Pakojetdose bei minus 20 Grad frieren, bei Bedarf „pakosieren“ und bei minus 8 Grad eine Nocke ausstechen.

Schwarzer Reiskaviar

300 ml geröstete schwarze Reismilch 1 Msp Vanillezucker 2 g Algin 0,5 g Xanthan 0,5 l Wasser 4 g Calciumkarbonat	Geröstete Reismilch nach Geschmack mit Vanillezucker versetzen. Mit Algin und Xanthan mixen und kurz vakuumieren, um die Luftblasen zu entfernen. 4 Stunden kaltstellen. Wasser mit Calciumkarbonat verrühren und ebenfalls stehen lassen. Mit einer Pipette die Reismilch in das Calciumwasser tropfen lassen, 2 Minuten ziehen lassen und in kaltem klaren Wasser abschwemmen.
---	---

Blütenreiscracker

Zutat	Zubereitung
100 g schwarzes Reispüree aus dem Pakojet 10 ml Eiweiß 5 g Pektin „yellow“ 1 Msp getrocknete Blüten	Reispüree mit Eiweiß und Pektin mixen und auf eine Silpatmatte dünn aufstreichen. Nach Belieben mit Blüten bestreuen und mindestens 8 Stunden bei 58 Grad im Dörrapparat dehydrieren.

Anrichten: In die Mitte des Teller das Holundersorbet als Nocke setzten, darüber den Reiskaviar fallen lassen. Die marinierten Kirschen und Beeren dekorativ dazusetzen. Gesüßtes Reispüree dazwischen geben. Mit dem Blütenreiscracker und Schokoelementen ausgarnieren.