



Melón del Quercy batido con romero, helado de miel y frambuesas

*Quercy-Melonen-Frappé mit Rosmarin,
Honigeis, Himbeeren*

Melón del Quercy batido con romero, helado de miel y frambuesas

Quercy-Melonen-Frappé mit Rosmarin, Honigeis, Himbeeren

CREMA LIGERA AL ROMERO

Leche	300g
Chocolate blanco	250g
Romero	10g
Gelatina de buey (hojas)	9g
Nata líquida	400g

Hervir la leche e infusionar el romero 10 minutos. Poner el chocolate blanco y la gelatina ablandada en un recipiente. Verter la leche infusionada caliente en el colador chino sobre la mezcla de chocolate blanco y gelatina. Mezclar. Dejar enfriar y añadir la nata. Mezclar. Una vez enfriada, emulsionar con la batidora.

HELADO DE MIEL

Leche	1l
Nata líquida	225g
Leche en polvo	62g
Azúcar mascabado	65g
Yemas de huevo	135g
Glucosa atomizada	25g
Stab 2000 (estabilizador para helados)	4g
Miel de abeto	270g

Hacer una crema inglesa con la leche, la nata, el azúcar mascabado y las yemas.

A 50 °C, añadir la leche en polvo, la glucosa atomizada y el Stab 2000. Cuando la crema inglesa esté cocida, verter sobre la miel.

AZÚCAR ALIMONADO

Azúcar en polvo	10g
Carcasa de limón	10g

COULIS DE MELÓN

Puré de melón PONTHER	1000g
Claras de huevo	50g
Zumo de lima	20g

Ponerlo todo en una batidora de vaso y mezclar bien.

PRESENTACIÓN

En un plato hondo, poner un rosetón de crema ligera al romero y unas almendras caramelizadas, algunas frambuesas frescas y unas bayas de grosella. Colocar una quenelle de helado de miel sobre las almendras, espolvorear azúcar alimonado y acompañar con el coulis de melón muy frío.

Variante: Melocotones batidos con tomillo limonero, helado de miel y fresas frescas

Crema ligera de tomillo limonero (receta idéntica a la de la crema ligera al romero)
Helado de miel
Azúcar alimonado
Fresas frescas
Puré de melocotón PONTHER

PRESENTACIÓN

En un plato hondo, poner un rosetón de crema ligera de tomillo limonero y unas peladillas trituradas, algunas fresas frescas y bayas de grosella. Colocar una quenelle de helado de miel sobre las peladillas, espolvorear con azúcar alimonado y acompañar con puré de melocotón muy frío.

LEICHTE CREME MIT ROSMARIN

Milch	300g
Weißer Schokolade	250g
Rosmarin	10g
Rindergelatine (Blatt-)	9g
Flüssige Sahne	400g

Milch aufkochen, Rosmarin darin 10 Minuten ziehen lassen. Weiße Schokolade und eingeweichte Gelatine in eine Schüssel geben. Die Rosmarinmilch durch ein feines Spitzsieb auf die Mischung aus weißer Schokolade und Gelatine geben. Mixen. Abkühlen lassen und Sahne hinzufügen. Mixen. Einmal abgekühlt, mit dem Rührgerät emulgieren.

HONIGEIS

Milch	1l
Flüssige Sahne	225g
Milchpulver	62g
Rohrzucker Muscovado	65g
Eigelb	135g
Trockenglukose	25g
Stab 2000	4g
Tannenhonig	270g

Aus Milch, Sahne, Rohrzucker Muscovado und Eigelb eine Englische Creme herstellen. Bei 50 °C Milchpulver, Trockenglukose und Stab 2000 hinzufügen. Sobald die Englische Creme fertig ist, auf den Honig geben.

ZITRONENZUCKER

Zucker	10g
Zitronenschale	10g

MELONENCOULIS

PONTHER Fruchtpüree Melone	1000g
Eiweiß	50g
Limettensaft	20g

Alles in einen Standmixer geben und gut mixen.

ANRICHTEN

In einen tiefen Teller etwas Rosmarincreme als Rosette mit karamellisierten Mandeln, einigen frischen Himbeeren und Johannisbeeren anrichten. Eine ovale Honigeiskugel auf die Mandeln geben, mit Zitronenzucker bestreuen und mit gut gekühltem Melonencoulis servieren.

Variante: Pfirsichpüree mit Zitronenthymian, Honigeis und frischen Erdbeeren

Leichte Creme mit Zitronenthymian (gleiches Rezept wie bei der leichten Rosmarincreme)
Honigeis
Zitronenzucker
Frische Erdbeeren
PONTHER Fruchtpüree Pfirsich

ANRICHTEN

In einen tiefen Teller etwas Zitronenthymiancreme dekorativ mit zerstoßenen Dragees, einigen frischen Erdbeeren und Johannisbeeren anrichten. Eine Nocke Honigeis auf die Dragees geben, mit Zitronenzucker bestreuen und mit gut gekühltem Pfirsichpüree servieren.

