

Weißer Zotter Schokolade / Apfel / Avocado / Verjus

Rezeptur für 4 Personen

Zutaten

| Menge | Einheit | Produkt |
|---|---------|-----------------------------------|
| 1. | | Weißer Schokoladen Custard |
| 120 | g | Schlagobers |
| 100 | g | Milch |
| 80 | g | Weißer Zotter Schokolade |
| 40 | g | Weißer Schokolade |
| 90 | g | Eigelb |
| | + | Diverse Gewürze |
| 2. | | Milch-Eis |
| 250 | g | Milch |
| 125 | g | Schlagobers |
| 110 | g | Zucker |
| 17 | g | Glukose |
| 2 | EL | Milchpulver |
| 1 | EL | Stabilisator |
| 3. | | Apfel-Verjus Sud |
| 300 | g | Verjus |
| 100 | g | Apfelsaft |
| 12 | g | Muscavado Zucker |
| 20 | g | Haselnussöl |
| | + | Diverse Gewürze |
| 4. | | Eingelegter Apfel/Avocado |
| 150 | g | Verjus |
| 100 | g | Apfelsaft |
| 1 | | Apfel |
| 1 | | Avocado |
| 5. | | Schokoplatten |
| 150 | g | Weißer Zotter Schokolade |
| Gewürze: Nelken, Zimt, Sternanis, Zitrone, Rosa Pfeffer, Kardamom, Tonkabohne | | |

Zubereitung

- Für den Custard Milch und Schlagobers vermischen und rosa Pfeffer, Sternanis, Kardamom, Tonkabohne und Zimt in einem großen Topf rösten und danach mit der Milch aufgießen. Die Gewürzmilch aufkochen und 10 min leicht sieden lassen. Anschließend die heiße Milch über die Schokolade gießen und langsam das Eigelb einmischen. Die Mischung in ein mit Klarsichtfolie ausgelegtes Blech gießen und abgedeckt bei 84°C 2h dämpfen.
- Für das Milch-Eis alle Zutaten in einem großen Topf aufkochen und glattrühren. In 2 Paco-Jet Becher füllen und für 24h tiefrieren.
- Für den Sud den Verjus auf $\frac{3}{4}$ reduzieren und mit dem Apfelsaft aufgießen. Zimt und Nelken einlegen und aromatisieren lassen. Etwas mit Xanthan abbinden und ruhen lassen.
- Den Apfel und die Avocado in Scheiben schneiden und in den Säften marinieren lassen.
- Die Weiße Schokolade temperieren und dünn auf Backpapier auftragen.

Finalisierung:

1. Den Custard portionieren.
2. Den Sud mit Haselnussöl aromatisieren und leicht einmischen.
3. Die Obstscheiben abseihen.
4. Das Milch-Eis 2x paccossieren und Nockerl stechen.
5. Die Schokoplatten in Stücke brechen

Alle Komponenten ansprechend anrichten und genießen.

Allergene

- | | | | | | | |
|---|-------------------------------------|--|--------------------------------|---|-----------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input checked="" type="checkbox"/> Ei | <input type="checkbox"/> Fisch | <input checked="" type="checkbox"/> Soja | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input checked="" type="checkbox"/> Milch/Laktose |
| <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte | <input type="checkbox"/> Sellerie | <input type="checkbox"/> Senf | <input type="checkbox"/> Sesam | <input checked="" type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Lupinien | <input type="checkbox"/> Weichtiere |