

Rezept für Erdbeer-Coulis (Erdbeerpüree) und für Honig-Guimauve

1. Rezept für Erdbeer-Coulis

Zutaten für 4 Portionen

- 300g frische
- reife Erdbeeren oder TK (aufgetaut)
- 1 Schuss ca. 1 EL Zitronensaft
- 2 EL feinen Zucker

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, Blätter und Stiele entfernen oder TK-Beeren auftauen.
2. Erdbeeren mit feinem Zucker in einen Mixer geben.
3. Erdbeeren cremig pürieren und anschließend durch ein grobes Sieb drücken.
4. Das Erdbeeren -Coulis (-Püree) nochmals mit Zitronensaft abschmecken. In Portionen aufteilen. Entweder weiterverarbeiten oder einfrieren.

2. Rezept: Honig-Guimauve

Zutaten für 1 große Schale Guimauve (reicht für 3 Personen):

- 25g Wasser
- 80g Zucker, 15g Honig (Kastanien o. Waldhonig)
- 5g Sofortgelatine
- 30g Eiweiß (aus einem mittelgroßen Ei)
- Optional: statt echten Honig - 1 TL Honig-Lebensmittelaroma / Backaroma

Zum Formen:

- 50g Puderzucker
- 50g Speisestärke.

Zubereitung

1. Eier aufschlagen, Eiweiß und Eigelb trennen. Die Schüsseln mit dem getrennten Eiweiß und dem Eigelb auf die Seite stellen.
2. In einem kleinen Kochtopf Zucker (80g), Honig und das Wasser geben. Die Zutaten zum Kochen bringen. Den Temperaturanstieg mit einem Zuckerthermometer überwachen.
3. Wenn der Zuckersirup 100°C erreicht hat, anfangen das Eiweiß in den Zuckersirup einzuschlagen.
4. Masse weiter erwärmen bis zu einer Temperatur von 115 °C. Ist die Masse heiß genug, das Aroma und direkt danach die Gelatine (so schnell wie möglich) in das "immer noch" aufzuschlagende Eiweiß geben.
5. Topf mit der Masse vom Herd nehmen. Die Masse, die jetzt abkühlt, dabei aber langsam weiterschlagen. Masse bis 42 °C abkühlen lassen. Dann ist die Baiser-Masse elastisch.

6. Die Guimauvermasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (20mm) füllen und die cremige Masse mit einem Teigschaber nach vorne zur Spitze des Spritzbeutels schieben.
7. Vorbereitetem Spritzbeutel auf die Seite legen.
8. In eine Auflaufform 40g Puderzucker und 40g Speisestärke geben. Beide Zutaten gut miteinander vermischen sowie flach auf dem Boden der Auflaufform verteilen.
9. Die Guimauve auf das Pulver aus Puderzucker und Speisestärke in der Auflaufform als lange Bänder spritzen. Die Guimauve rundherum mit Puderzucker und Speisestärke bestreuen.
10. Fertige Guimauve in der Auflaufform belassen. Die Auflaufform abdecken und diese in den Kühlschrank (oder an einen anderen kalten Ort) stellen, so dass die Guimauve "trocknen" kann, ohne komplett hart zu werden.