

## Rote Grütze Gourmet

**Kategorie** Sommer **Portionen** 10 **Datum** 30.08.2011

Zutaten

6	g	Salz	1
10	g	Backpulver	1
320	g	Mehl	1
250	g	Butter	1
210	g	Zucker	1
5	Stck.	Eigelbe	1
150	g	Haselnussgrieß	1
30	g	Puderzucker	2
2	EL	Rosenblätter, unbehandelt	2
300	g	Himbeerpüree	2
180	ml	Sahne 33%	2 geschlagen
10	ml	Himbeergeist	2
3	Blatt	Gelatine	2
3	Stck.	Eiweiß	2
5	cl	Rosenwasser	2
1	Stck.	Limone, Saft	2
40	g	Zucker	2
150	g	Opalys Couverture	3
1	Stck.	Vanilleschote	3
20	g	Glukosesirup	3
150	ml	Sahne 33%	3
150	ml	Milch 3,8%	3
500	g	Sahne 33%	4
50	ml	Cointreau	4
3	Stck.	Eigelbe	4
100	g	Glukosesirup	4
2	Stck.	Vanillestangen	4
4	Blatt	Gelatine	4
2	Stck.	Eier	4
125	ml	Milch 3,8%	5
125	ml	Sahne 33%	5
375	g	Sauerrahm 28%	5
1	Stck.	Limone, Zeste und Saft	5



7	Stck.	Eigelbe	5
100	g	Zucker	5
200	g	Himbeerpüree	6
100	ml	Himbeersirup	6
30	g	Zucker	6
4	Blatt	Gelatine	6
50	g	Zucker	7
4	Blatt	Gelatine	7
100	ml	Johannisbeersaft	7
200	g	Johannisbeerpüree, rot	7
100	g	Brombeersaft	8
40	g	Zucker	8
60	g	Sago	8
200	g	Brombeerpüree	8
40	g	Zucker	9
60	g	Sago	9
200	g	Erdbeerpüree	9
100	g	Erdbeersaft	9
50	g	Puderzucker	10
50	g	Butter	10
50	g	Eiweiß	10
50	g	Mehl	10
1	Prise	Vitamin C	11
1	Prise	Tonkabohne, gerieben	11
40	g	Zucker	11
2	Stck.	Eiweiß	11
250	ml	Milch 3,8%	12
7	Stck.	Eigelbe	12
70	g	Zucker	12
1	Stck.	Vanilleschoten	12
250	ml	Sahne 33%	12
8	EL	Waldbeerpüree	13

bildname: rote-gruetze

## Zubereitung

1.  
Die Zutaten wie einen Mürbeteig ohne viel kneten schnell verarbeiten und kühl stellen. 2mm dünn ausrollen und blind backen. 6-8 Minuten bei 175°C. Noch warm in kleine Rechtecke schneiden.

2.  
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Himbeergeist erhitzen und darin die Gelatine auflösen. Nun unter das Himbeermark geben. Den Puderzucker einsieben und das Rosenwasser zugeben. Eiweiß und Zucker zu festem Schnee schlagen. Die Sahne schlagen und beides unter das Himbeermark geben. In Edelstahlröhrchen abfüllen und einfrieren. Kurz vor dem Verzehr herausnehmen und mit dem



Bunsenbrenner erhitzen. Nun gleiten sie aus dem Röhrchen. In kleine runde Stränge schneiden und in gehackten Rosenblättern wälzen.

3.

Die Zutaten alle zusammen aufkochen. Mixen und in eine ISI-Flasche abfüllen. Herunterkühlen, mit 2 Patronen begasen.

4.

Die Gelatine einweichen. Eier, Eigelbe, Cointreau, Vanillemark, Glukosesirup und Zucker im Wasserbad warm aufschlagen. Gealtine zugeben und kalt rühren. Dann die geschlagene Sahne unter heben und in einen Spritzbeutel abfüllen. Kalt stellen.

5.

Milch und Sahne aufkochen. Zucker und Eigelbe schaumig rühren. Mit der Sahne/Milchmischung zur "Rose" abziehen. Kalt rühren und den Zitronensaft und Abrieb sowie den Sauerrahm zugeben. In der Sorbetiere frieren.

6.

Gelatine einweichen. Dann in warmem Himbeersirup auflösen. Himbeerpüree zugeben und 3mm hoch auf ein Blech gießen. Kalt stellen und dann in Rechtecke schneiden.

7.

Genauso wie 6.

8.

Brombeersaft mit Zucker und Sago solange kochen bis nur noch ein ganz kleiner weißer Punkt in der Mitte des Sagos zu erkennen ist. Dann das Brombeerpüree zugeben kurz nochmal aufkochen und wie bei 7. auf ein Blech gießen.

9.

wie bei 8.

10.

Alle Zutaten verrühren und auf eine Silpatmatte streichen. Bei 170°C goldbraun backen. Zuschneiden und um einen Ring wickeln. Auskühlen lassen.

11.

Zutaten zu Schnee schlagen

12.

Milch und Sahne aufkochen und mit den restlichen Zutaten zur Rose abziehen.

Auf den Sablée das Vanillemousse spritzen. Mit Johannisbeeren belegen und mit dem Baiser abbrennen. Dann die Isifüllung in die Hippe spritzen und auf dem Erdbeergelee anrichten. Das Eis auf den Brombeergelee. Mit frischen Beeren garnieren und eine Strich Vanillesauce.

