

THE
EPICUREAN
NIGHT

REZEPT

HANS LANGE-RODRIGUEZ

Küchenchef, Teko by Lange Rodriguez, Essen



ZWEI KULTUREN, EIN GESCHMACK

TABASKO
WEIßER PFIRSICH
ROTER KAKTUS

BY HANS LANGE RODRIGUEZ



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

www.kochdesjahres.de

THE EPICUREAN NIGHT

REZEPT

powered by

LES VERGERS
BOIRON.

FRXSH[®]
dance the taste

ZWEI KULTUREN, EIN GESCHMACK

TABASKO | WEIßER PFIRSICH | ROTER KAKTUS

Zutaten:

500 g weißes Pfirsich-Püree (Boiron)
500 g rotes Kaktusfeigen-Püree (Boiron)
100 ml Limettensaft (Boiron)
200 ml Clementinensaft (Boiron)
1 Flasche Tabasco
200 g Zucker
3 Blatt Gelatine
2 Eigelb
70 g Butter
Xanthan

Weißer Pfirsichcreme:

Im Thermomix Butter, Zucker, Limettensaft, Eigelb und weißes Pfirsich-Püree bei 80 Grad 5 Minuten erhitzen, bis eine Creme entsteht. Blatt Gelatine hinzufügen und gut vermengen. Die Masse in Formen füllen und über Nacht kaltstellen.

Rote Kaktusfeigen-Eis:

Rotes Kaktusfeigen-Püree mit Zucker und Limettensaft abschmecken. Eine Prise Tabasco-Sauce dazugeben und in Frxsh-Becher umfüllen. Über Nacht einfrieren. Am nächsten Tag moussieren und als Eis verarbeiten.

Tabasco-Sauce:

Tabasco-Sauce mit Limettensaft und Clementinensaft abschmecken. Bei Bedarf mit Xanthan binden. Bis zum Servieren kalt aufbewahren.



Koch des Jahres
DER WETTBEWERB

www.kochdesjahres.de