

Luftiger Sekt mit Valrhona Opalys . Gurke & argentinische Minze

Luftiger Sekt

250g Opalys (weiße Schokolade)

100g Obers

100g Sekt

Obers und Sekt erhitzen, Schokolade begeben, gut verrühren und in eine iSi Flasche mit 2 Patronen füllen. Den warmen Espuma in ein Gefäß mit Stickstoff sprühen, anschließend in kleine Segmente brechen. Im Tiefkühler lagern.

Minz-Pelagoniencreme

300g Obers

20g Ingwer gerieben

30g Duftpelagonie Citronella

20g argentinische Minze

50g Dotter

30g Zucker

1 Blatt Gelatine

Obers aufkochen die Aromaten gut ausziehen lassen, Dotter und Zucker verrühren, mit dem Obers zur Rose abziehen, Gelatine begeben. Passieren und kühl stellen.

Gurken

1 Gurke, 4mm Perlen ausstechen

50g Ponzu

50g Zucker

100g Wasser

3 St. Zitronengras

2 Zweige arg. Minze

Ponzu, Zucker, Wasser, Zitronengras & Minze aufkochen und über die Gurken leeren.

Garnitur

Eingelegte Chiasamen

Gebeizte Zuckermelone

Baiser

Aloe Vera Würfel

Minzöl

Arg. Minzspitzen