

Chefkoch-Rezept

Geeistes Mandarinentörtchen auf Knusperboden

SCALA
DAS TURM-RESTAURANT



von Chefkoch
Christian Hempfe
www.scala-jena.de

Zutaten für das Mandarinenparfait:

5 Eigelb
150 g Zucker
400 g geschlagene Sahne
200 ml Mandarinenensaft (frisch gepresst)
2 cl Cointreau
Minzeblätter zum Garnieren

Zutaten für den Knusperboden:

65 g Kuvertüre (53 % Kakao)
125 g Nougat (hell)
15 g Butter
75 g Kellogg's Smacks

Zutaten für die eingelegten Mandarinen:

4 Mandarinen
100 ml Saft von Mandarinen
25 g Blütenhonig
(oder anderer Honig)
20 g Zucker
4 g Pektin
Saft einer Limette | Zitrone

Zubereitung der eingelegten Mandarinen:

- Mandarinenensaft und Honig zum Kochen bringen
- Zucker und Pektin mischen und in die kochende Flüssigkeit geben
- den Zitronensaft dazu und noch einmal ca. 1 Min. kochen lassen
- den Fond auf die geschälten und geteilten Mandarinen gießen und abkühlen lassen

Zubereitung des Mandarinenparfait:

- Mandarinenensaft aufkochen und um die Hälfte reduzieren
- Eigelb, Zucker und den Mandarinenensaft über dem Wasserbad weißgelb aufschlagen
- die aufgeschlagene Masse dann auf Eiswürfeln (Eiswasser) kalt schlagen
- die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und mit dem Cointreau abschmecken
- in Ringe abfüllen und ca. 12 Stunden zum Gefrieren ins Tiefkühlfach

Zubereitung des Knusperbodens:

- Kuvertüre, Nougat und Butter über dem Wasserbad schmelzen lassen
- Kellogg's Smacks hineinrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech in Höhe von etwa 1 cm glattstreichen, kalt stellen und hart werden lassen
- nach ca. 2 Stunden mit einer Ausstechform vom Blech ausstechen
- Das Parfait darauf setzen zum Schluss mit den eingelegten Mandarinen und Minzeblättchen garnieren



Peter Persch
... die Küche!

Donnershag 4 • 36205 Sontra
Telefon 056 53 9194 90
www.persch-die-kueche.de

Peter Persch ... die Küche! wünschen Ihnen einen guten Appetit!