

Bananen- und Vanilleglace

mit Rhabarberconfit

dg: sg-ssg

Vorbereiten

200 g Bananen

*600 g Vanilleglace

Bananen mit einer Gabel auf dem Teller zerdrücken und unter angefrorene, weiche **300 g** Vanilleglace ziehen. Sofort wieder gefrieren. Die restliche Vanilleglace so belassen.

Confit

50 g Zucker

10 g Butter

300 g Rhabarber, geschält, in 4 cm-Stücke geschnitten

1.5 dl Cidre

2.5 EL Balsamico TRADIZIONALE „Affinato“ 12-jährig

1 EL Honig

1 Prise Salz

4 TL Balsamico TRADIZIONALE „Ciliegio“ 20-jährig

Zucker und Butter schmelzen, Rhabarberstücke zufügen, hell caramolisieren, mit Cidre ablöschen. Je nach Rhabarberdicke 4 bis 5 Minuten leise köcheln, dann Rhabarberstücke entnehmen. 1 Esslöffel TRADIZIONALE „Affinato“ angießen, Honig und Salz begeben, langsam reduzieren.

Abschliessend mit restlichem TRADIZIONALE „Affinato“ abschmecken, die Rhabarberstücke wieder zugeben und darin wärmen.

Die Confit auf die Teller geben, je eine Kugel Bananen- und Vanilleglace daneben setzen und mit je einem Teelöffel TRADIZIONALE „Ciliegio“ beträufeln.

Vanilleglace professionell

dg: ssg

Vanille ist nicht Vanille! Die Wahl spielt eine wesentliche Rolle fürs Ergebnis.

130 g Saccharose (Kristallzucker)

45 g Dextrose (Einwertzucker)

30 g Magermilchpulver, für genügend Trockenmasse

30 g Eigelb (2 bis 3 Eigelb)

500 g Vollmilch

220 g Vollrahm

30 g Basic Textur (natürliche Citrusfasern aus dem Mesocarp der Früchte)

1 Haiti- oder Raiatea-Vanilleschote (franz. Polynesien)

Saccharose, Dextrose und Milchpulver vermischen. Eigelb und etwas Milch zugeben.

Separat Vanillestängel und das ausgekratzte Vanillemark mit der Basic Textur in der restlichen Milch aufkochen.

2 dl der heissen Vanillemilch mit dem Zucker-Eigemisch anrühren und auf kleiner Flamme auf 81 Grad erhitzen* und 1 Minute halten.

Beim Abkühlen den Rahm zugiessen und mit dem Stabmixer mixen.

Die Crème hat jetzt 65 Grad. Schnellstmöglich abkühlen (Schockfroster oder Kühlschrank) und 6 Stunden bei 4 Grad zugedeckt (Folie direkt auf die Flüssigkeit legen, wegen Hautbildung und Kondenswasser) reifen lassen. Selbst entscheiden, die Vanilleschote dabei drin zu lassen oder nicht: Mehr Aroma versus Hygiene.

Anschliessend durch ein Sieb passieren und Vanillemasse in der Glacemaschine gefrieren.

*Die Crème muss nicht zwingend dicklich zur Rose abgezogen sein. Wichtig ist, sie nicht zu lange zu kochen, sonst intensiviert sich der Eigeschmack.