



**TRANSGOURMET**

# **Guanaja 70% | Dill | Birne | Buchweizen | Buttermilch**



## **Zutaten**

### Dillsorbet

- 35 g Dill
- 145 g Sauerrahm
- 100 g Apfelsaft
- 65 g Zucker
- 100 g Buttermilch

### Birnenpochierfond

- 150 g Birnensaft
- 4 g Limettensaft
- 150 Staubzucker
- Dill

#### Kakaoäste

- 60 g Läuterzucker
- 10 g Glukose
- 30 g Kakaopulver

#### Buttermilchschaum

- 250 g Buttermilch
- 100 g Sahne
- 100 g Milch
- 50 g Staubzucker

#### Trüffel

- 210 g Sahne
- 210 g Valrhona Guanaja 70%
- 27 g Glukose
- 32 g Butter
- 48 g Birnensaft

#### Außerdem

- Dillspitzen
- gepuffter Buchweizen

## **Zubereitung**

#### **Dillsorbet**

Für das Dillsorbet alle Zutaten in einen Mixer geben und sehr fein mixen. Anschließend in einen Pacojet-Becher umfüllen und ca. 24 Stunden einfrieren. Danach noch pacosieren.

#### **Trüffel**

Die Sahne mit der Glukose in einem kleinen Topf aufkochen. Die Valrhona Guanaja 70% in ein hohes Gefäß geben und mit der Sahne übergießen. Kurz stehen lassen und danach mit dem Stabmixer zu einer cremigen Masse mixen und die Butter nach und nach dazu geben. In ein flaches Gefäß leeren und kühl stellen bis die Masse hart ist.

#### **Birnen**

Die Birnen schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zutaten für den Birnenfond in einem kleinen Topf einmal aufkochen, die Birnen dazu geben und abgedeckt leicht köcheln lassen bis sie weich sind.

#### **Buttermilchschaum**

Für den Buttermilchschaum alle Zutaten miteinander verrühren und die Masse in eine Isi-Flasche füllen. Mit einer Sahnekapsel bestücken, gut schütteln und kalt stellen.

#### **Kakaoäste**

Glukose und Läuterzucker leicht erwärmen, den Kakao einsieben und verrühren. Danach in einen Spritzsack füllen und auf eine Silikonmatte Äste aufdressieren. Bei 170 Grad 4 Minuten ohne Umluft backen.

## **TRINKWERK WEINTIPP**

Gross Auslese Cuvée, 2015

Art. Nr. 3029683