

Ceviche von Zitrusfrüchten mit Sauerrahmschaum

Ceviche von Zitrusfrüchten

Zutaten:

6 Zitronen - entsaftet
100 g Ingwer, klein geschnitten
300 g Zucker
2 Stangen Zitronengras, sehr klein geschnitten
350 g Orangensaft
Abschnitte von Ananas

1. Zucker in einem großen Topf karamellisieren lassen
2. Ingwer, Ananas und Zitronengras zugeben, etwas kandieren
3. Zitronensaft und Orangensaft angießen, aufkochen bis sich der Zucker aufgelöst hat
4. Mit einem Zauberstab mixen und durch ein Sieb streichen
5. Ananas, Papaya, Mango, Orangen etc. mit der Masse marinieren und mindestens 4 Stunden kühl stellen

Sauerrahmschaum

Zutaten:

250 g Zucker
Saft von 2 Orangen und 2 Zitronen
1100 g Sauerrahm

1. Zucker mit Orangensaft und Zitronensaft verrühren
2. Sauerrahm zugeben
3. Alles in einen Sahnebläser geben und nacheinander 2. ISI-Patronen laden.
4. Gut schütteln und kühl stellen
5. Vor dem Gebrauch immer wieder erneut gut schütteln