

Pistazien-Madeleine, Weihnachtsgewürz-Sud, Himbeer-Gelee

Für 2 Personen

Für die Pistazien:

50 g gehackte Pistazien	1 TL Pistazienpaste	60 g Mehl
80 g Butter	100 g Puderzucker	1 Msp. Backpulver
2 Eier	Salz	

Für den Sud:

2 Sternanis	2 Zimtstangen	2 Nelken
250 g Zucker		

Für das Himbeer-Gelee:

200 ml Himbeersaft	5 ml Rote-Bete-Saft	6 g Agar Agar
--------------------	---------------------	---------------

Für die Garnitur:

1 g Peta Zeta	10 g Himbeeren
---------------	----------------

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Pistazien-Madeleine Eier mit Mehl, Puderzucker, Butter und Backpulver zu einer glatten Masse schlagen. Mit Salz abschmecken. Pistazienpaste sowie gehackte Pistazien unterheben und in einer Madeleine-Form für 20 Minuten in den Ofen geben.

Für den Weihnachtsgewürz-Sud Zucker und 250 Milliliter Wasser aufkochen lassen. Sternanis, Zimt und Nelken hinzugeben und gemeinsam einkochen.

Für das Gelee Himbeer- und Rote-Bete-Saft in einen Topf geben und erwärmen. Agar Agar hinzugeben und einige Minuten köcheln lassen. Alles in eine Form geben und kalt stellen.

Pistazien-Madeleine mit Weihnachtsgewürz-Sud und Himbeer-Gelee auf Teller geben, mit Himbeeren und Peta Zeta garnieren und servieren.

Tom Mackenroth am 19. November 2015