

Whisky Sour mit Luftschokolade, Purple-Curry, Grapefruit

Für zwei Personen

Für den Whisky Sour:

5 cl Whisky

2 Zitronen

1 Ei

Sodawasser

200 g Zucker

Eiswürfel

Für die Luftschokolade:

235 g Zartbitterkuvertüre

1 Grapefruit

65 ml Mct-Öl

1 TL Purple Curry

1 TL Agavendicksaft

1 Zweig Minze

1 EL Butter

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze

2 EL Aceto Balsamico

2 EL Puderzucker

Für den Whisky Sour:

Ein Glas in den Tiefkühler stellen. Zucker 1:1 mit Wasser zu Sirup aufkochen, Zitronen halbieren, auspressen und Ei trennen.

Whisky, 3 cl Zitronensaft und 2 cl Zuckersirup mit dem Eiweiß 30 Sekunden cremig schütteln. Spritzer Sodawasser und Eiswürfel hinzufügen.

Whisky Sour in gefrorenes Glas abseihen.

Für die Luftschokolade:

Eine große Auflaufform leicht einfetten, mit Frischhaltefolie auslegen, in den Tiefkühler stellen. Kuvertüre und Öl in einem Schlag-Kessel über einem Wasserbad langsam zum Schmelzen bringen und homogenisieren. Die Masse in einen Isi-Sahnesiphon geben, zügig mit 4 Sahnekapseln befüllen und in die vorbereitete kalte Auflaufform geben. Nun für weitere 10 Minuten in den Tiefkühler und anschließend in den Kühlschrank stellen.

Grapefruit mit einem Messer schälen und vom weißen Gewebe befreien.

Filets herausschneiden, ggf. nochmals halbieren, in einem Sieb abtropfen lassen und in einer Schüssel mit Agavendicksaft und Purple Curry marinieren.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Minze, Balsamico und Puderzucker als Garnitur verwenden.

Das Dessert in Gläsern anrichten und servieren.

Lucas Oppermann am 29. August 2019