

Waffeln mit Brombeer-Sorbet, Beeren und Vanille-Creme

Für zwei Personen

Für die Waffeln:

70 g Mohn	4 Eier	220 g Butter
130 g Zucker	40 g Vanillezucker	320 g Mehl, Type 405
7 g Backpulver		

Für das Sorbet:

800 g TK-Brombeeren	400 g Zucker	100 ml Gin
---------------------	--------------	------------

Für die marinierten Beeren:

150 g gemischte Beeren	1 Limette, Abrieb & Saft	1 Vanilleschote
1 EL Puderzucker		

Für die Vanillecreme:

250 g Quark	100 g Crème-fraîche	20 g Puderzucker
1 Limette, Saft & Abrieb	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	

Für den Beeren-Gewürzsud:

200 g TK rote Früchte	1 Limette, davon Saft	1 Zimtstange
2 Kardamomkapseln	1 Sternanis	3 Nelken
2 EL Puderzucker		

Für die Garnitur:	2 Zweige Thymian	essbare Blüten
--------------------------	------------------	----------------

Für die Waffeln: Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Restliche Zutaten unterarbeiten bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Anschließend im Waffeleisen goldbraune Waffeln ausbacken. Die Waffeln rund ausstechen und bis zum Anrichten bei Seite legen.

Für das Sorbet: 400 ml Wasser und Zucker zusammen aufkochen. Die Brombeeren dazugeben und kurz köcheln lassen. Gin unterheben. Mit einem Mixer glatt pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Masse in der Eismaschine zu einem geschmeidigen Sorbet gefrieren lassen.

Für die marinierten Beeren: Limettenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Vanille der Länge nach einschneiden und Mark herauslösen. Saft und Abrieb einer halben Limette mit Vanillemark und Puderzucker verrühren.

Danach die Marinade über die Beeren geben bis die Beeren leicht bedeckt sind. Bis zum Anrichten marinieren lassen.

Für die Vanillecreme: Vanille der Länge nach einschneiden und die Hälfte des Marks herauslösen. Limettenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Quark und Crème Fraîche kurz aufschlagen. Puderzucker, den Saft und den Abrieb einer halben Limette und das Vanillemark unter die Quarkmasse rühren und kaltstellen.

Für den Beeren-Gewürzsud: Limette halbieren und auspressen. Die tiefgefrorenen Früchte mit dem Puderzucker in einen Topf geben und aufkochen. Die Gewürze und etwas Limettensaft dazugeben und bei kleiner Hitze circa 10 Minuten köcheln lassen. Danach die Früchte durch ein Sieb streichen und den Sud auffangen.

Für die Garnitur: Thymian abbrausen, trockenwedeln, mit den Blüten als Garnitur verwenden. Vanillecreme auf tiefen Tellern ausstreichen und Tupfen mit einem Spritzbeutel darum verteilen. Die marinierten Beeren darum verteilen.

Eine Nocke des Sorbets dazwischensetzen. Zwei ausgestochene Waffeln danebenlegen und den heißen Beeren-Gewürzsud separat servieren. Mit den Blüten und den Thymianspitzen ausgarnieren.

Dennis Straubmüller am 05. Mai 2022