

Mille-feuille von Mascarpone, Himbeeren, Waldmeister-Sorbet

Für 4 Personen

Orangenblätter:

1 Orange, unbehandelt 100 g Mandeln, gehackt 100 g Zucker
30 g Mehl 50 g Butter, flüssig

Mascarpone Crème:

0,5 Zitrone 100 g Zucker 0,5 Vanilleschote
2 Eier 170 g Mascarpone 2 Blatt Gelatine
300 g Sahne

Waldmeistersorbet:

750 ml Weißwein 250 ml Läuterzucker 1 Bund Waldmeister
6 Blatt Gelatine 60 g Glucose 2 Schalen Himbeeren

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Orangenblätter:

Den Saft der Orange auspressen, die Schale abreiben. Mandeln, Zucker, Mehl, Butter und Orangensaft- und Abrieb miteinander verrühren und kalt stellen. Anschließend kleine Kügelchen daraus formen und auf einer Backmatte oder auf Backpapier im vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Wichtig ist, die Kügelchen relativ weit auseinander zu legen, da sie beim Backen stark auseinander laufen.

Mascarpone Crème:

Zitronensaft auspressen. Den Zucker mit dem Mark der Vanilleschote und dem Eigelb im warmen Wasserbad zu einer Crème aufschlagen. Mascarpone mit Zitronensaft und der Ei-Crème verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, erwärmen und unter die Mascarponecreme ziehen. Zum Schluss die Sahne schlagen und ebenfalls unterheben. Im Kühlschrank mindestens fünf Stunden abkühlen lassen.

Waldmeistersorbet:

Den Weißwein und den Läuterzucker zum kochen bringen. Dann den Waldmeister in den kochenden Sud geben und vier Minuten ziehen lassen. Das Ganze durch einen Kaffeefilter passieren. Anschließend die eingeweichte Gelatine und Glucose zugeben und in der Eismaschine frieren. Für das Mille-feuille die Mascarponecreme abwechselnd mit den Himbeeren und den Orangenblättern schichten. Das Sorbet dazu anrichten und nach Belieben garnieren.

Nelson Müller am 17. Juni 2011