

Lebkuchen-Schaum mit Mandarinen Granité

Für 2 Personen

Für zwei Portionen

250 ml Sahne	250 ml Milch	200 g Nougat
1 $\frac{1}{2}$ Blatt Gelatine	Lebkuchengewürz	8 Mandarinen
1-2 EL Zucker	2 cl Orangenlikör	100 ml trockener Sekt
100 g Butter	1 EL Zimtpulver	50 g Puderzucker
3 Eiweiß	50 g Zucker	1 Prise Salz
100 g Mehl		

Die Sahne und die Milch zusammen in einem Topf erhitzen, den Nougat darin auflösen und mit reichlich Lebkuchengewürz abschmecken. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, anschließend unter die noch heiße Sahnemischung rühren und abkühlen lassen. Die kalte Masse in eine Espumafflasche (Sahne-Siphon) füllen, fest verschließen, mit einer Gaspatrone laden, schütteln und bis zum Servieren kalt stellen. Den frisch gepressten Saft der Mandarinen mit dem Zucker und dem Orangenlikör verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Sekt vorsichtig unter die Mandarinen-Saftmischung rühren. Den Saft fünf Milliliter hoch in eine kleine Auflaufform oder Gefrierbox füllen und diese Schicht etwa eine Stunde im Tiefkühlfach gefrieren lassen. Auf die gefrorene Schicht erneut fünf Milliliter Saft füllen und diese weitere 30 Minuten im Tiefkühlfach gefrieren. Diesen Vorgang mit der restlichen Mandarinen-Saftmischung wiederholen, bis die Mischung aufgebraucht ist. Das Granité dann zweieinhalb Stunden im Tiefkühlfach gefrieren. Die zimmerwarme Butter mit dem Zimt und dem Puderzucker schaumig verrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker und etwas Salz zu Schnee schlagen. Die schaumige Butter mit dem Mehl und dem Eischnee zu einer glatten Hippen-Masse verrühren und in einzelne, breite Bahnen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Die Masse bei 180 Grad Umluft etwa fünf bis sieben Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und noch warm zu „Zimtstangen“ aufrollen. Das Mandarinen-Granité kurz vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen und mit Hilfe eines Esslöffels von der Oberfläche kleine Kristalle abschaben. Das Mandarinen-Granité in mehrere Dessertschälchen verteilen, den Lebkuchenschaum darauf anrichten und mit den falschen Zimtstangen garnieren.

Alexander Herrmann am 23. Dezember 2014