



Bittersweet Symphony:  
Jetzt haben wir auch noch  
Fichten in die Pfanne...



REZEPT FÜR 4 PERSONEN

## FICHTEN-GRANITÉ | BOAR-GIN-SORBET | ZITRONE

### FICHTEN-GRANITÉ

- 2 Hände voll Fichtensprossen
- 500 g Läuterzucker
- 1 l Wasser
- 2 Zitronen, der Abrieb
- Salz zum Abschmecken

### BOAR-GIN-SORBET

- 400 ml Zitronensaft
- 300 g Läuterzucker
- 50 g Glucose
- 1 Zitronengrasstange
- 6 cl Boar Gin

### ZITRONEN-SAVARIN

- 400 ml Sahne
- 80 g Mascarpone
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 60 g Zucker
- 10 cl Limoncello

### MANDEL-CRUNCH

- 4 EL Mandelkerne, gehackt
- 1 EL Butter
- 1 EL Zucker
- 4 cl Mandelmilch

### MANDARINEN-GEL

- 500 ml Mandarinen-Saft  
(am besten frisch gepresst)
- 5 g Agar-Agar
- 1 Msp Xanthan
- 2 EL Honig
- 1 Prise Salz

Für das Fichten-Granité das Wasser mit dem Läuterzucker kurz aufkochen lassen. Die Sprossen gründlich waschen, dazugeben und wie bei einem Teeaufguss ca. 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren, Zitronenabrieb dazugeben und mit etwas Salz abschmecken. In

vier runde Förmchen gießen und 24 Stunden gefrieren lassen.

Für das Mandarinengel den Saft mit der pflanzlichen Gelatine (Agar-Agar und Xanthan) aufkochen. Nach einer Minute die heiße Flüssigkeit auf ein Blech geben und abkühlen lassen. Anschließend im Mixer mit ein wenig Wasser glatt rühren und in eine Spritzflasche füllen. Bereitstellen.

Für das Zitronensorbet alle Zutaten in einem Topf vermischen und aufkochen. In der Eismaschine gefrieren lassen. Wer keine hat, kann die Masse auch in einer großen Schüssel in den Gefrierschrank geben, sie stündlich rausholen und mit einem Kochlöffel ordentlich durchmengen.

Zum Zitronen-Savarin: Eigelb, Eier, Limoncello und Zucker warm und kalt schlagen. Heißt: Zunächst im Wasserbad warm, dann abkühlen lassen und noch mal schlagen. Sahne aufschlagen und zusammen mit der Mascarpone unterheben. In eine kleine Silikonform spritzen und einfrieren. Beim Aus-der-Form-Holen später hilft ein bisschen heißes Wasser ...

Butter in einer Pfanne zerlassen, Zucker karamellisieren und Mandeln darin anrösten. Mit Mandelmilch ablöschen und beiseitestellen.

Anrichten: Crunch auf dem Teller verteilen. Das Savarin in der Tellermitte platzieren, eine Nocke Sorbet draufsetzen und das Granité einfach drüberhobeln. Zum Schluss noch mit einem Schuss Boar Gin übergießen.