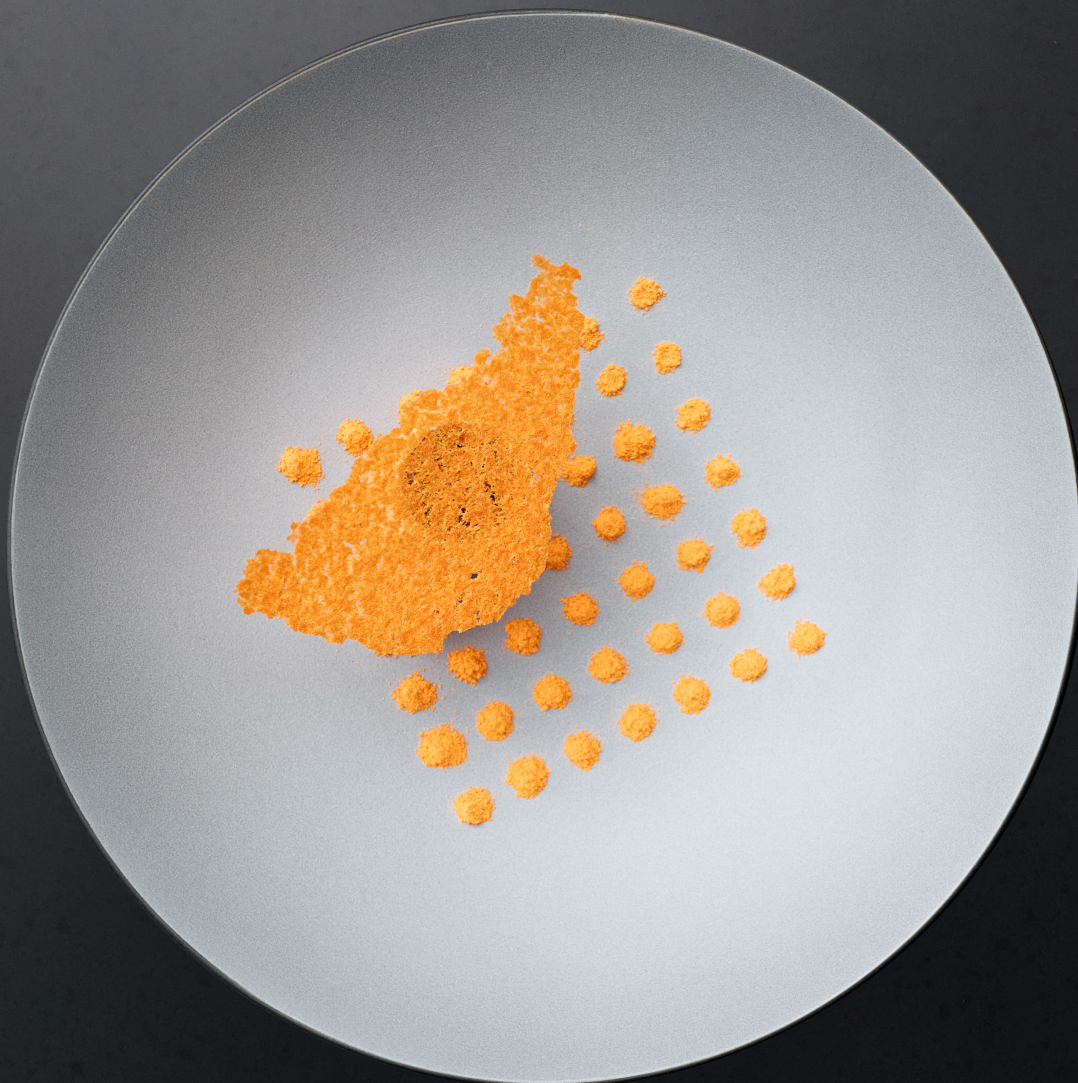


SIEMENS



Two Creatives One Kitchen

Rezept by Sabrina Cipolla

studioLine

Luft:
Rüebli-Semifreddo

Two Creatives One Kitchen

Luft: Rüeblli-Semifreddo

Rezept by Sabrina Cipolla

Zutaten für 4 Personen

Rüeblli-Semifreddo

4 Blatt	Gelatine
100 ml	Rüeblisaft, frisch entsaftet aus ca. 380 g Rüeblli
175 ml	Orangensaft, frisch gepresst aus ca. 1 ½ Orangen
1 Stk	Saft einer Zitrone
½ Stk	Orange, ungespritzt
30 g	Rohrohrzucker
1 EL	Blütenhonig
2 MSP	Zimt
1 Prise	Kardamompulver
90 g	Mascarpone
85 ml	Vollrahm

Die Gelatine im Eiswasser für 10 Minuten einweichen. Den Rüeblisaft, den Orangensaft und den Zitronensaft in eine Pfanne geben. Die fein abgeriebene Haut der Orange, den Rohrohrzucker, Blütenhonig, Zimt und Kardamompulver begeben und für 10 Minuten auf hoher Stufe kochen lassen und auf 1.5 dl reduzieren. Die ausgepressten Gelatine-Blätter begeben und die Masse durch ein Sieb giessen. Für 5 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen. Die Mascarpone in einer Schüssel mit einer Gabel verrühren und die abgekühlte Masse in drei Schritten zur Mascarpone rühren. Den Vollrahm steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Masse in die gewünschte Silikonform füllen und über Nacht einfrieren. Alternativ die Semifreddo-Masse in der Schüssel für mindestens 4 Stunden fest werden lassen und zum Servieren Nocken ausstechen.

Rüeblli-Papier

180 g	Rüeblli
1 Stk	Orange, ungespritzt
20 g	Zucker
20 g	Eiweiss (ca. 1 Ei)
1 EL	Zitronensaft, frisch
20 g	Mehl

Die Rüeblli schälen und in kleine Würfel schneiden. Pürieren und davon 150 g Rüeblli Püree abwägen. Die Orange halbieren. Die eine Hälfte auspressen und den Saft zum Rüeblli Püree begeben. Die Haut der anderen Hälfte mit einer feinen Raffel (z.B. Microplane Reibe) dazu raffeln. Die übrigen Zutaten begeben und die ganze Masse nochmals mit dem Stabmixer pürieren. Die Masse ca. 2 mm gleichmässig dünn auf eine Silikon-Backmatte mit Hilfe eines Backpapier und einem Wallholz ausstreichen. Bei 80 Grad für 4 Stunden im Ofen trocknen lassen. Das Rüeblli-Papier vorsichtig von der Backmatte trennen, in kleine Stücke brechen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Rüeblli-Gel

150 ml	Rüeblisaft
75 ml	Orangensaft
1 Stk	Saft einer Zitrone
1 EL	Ingwersirup
1 EL	Weinessig
1 EL	Haselnussöl
3 EL	Rohrohrzucker
1 Prise	Salz
3.5 g	Agar Agar

Alle Zutaten in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zusammen aufkochen und kühl stellen. Wenn die Masse eingedickt ist, mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. In einen Spritzbeutel oder in eine Quetschflasche füllen und kühl stellen.

Rüebli-Pulver

260 g	Rüebli
½ Stk	Orange, ungespritzt
1 g	Zimtpulver
1 g	Kardamompulver
30 g	Zucker
100 ml	Wasser
1 Prise	Salz

Die Rüebli schälen und grob raffeln. Die fein abgeriebene Haut und den ausgepressten Saft der Orange dazugeben. Die übrigen Zutaten begeben und alles zusammen verrühren. Die Masse in einer Sauteuse auf hoher Stufe einkochen lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Die Masse im Backofen oder einem Dörrex für 8 Stunden bei 70 Grad trocknen lassen. Die getrocknete Masse mit einem Stabmixer pulverisieren. Durch ein feines Sieb streichen und das Pulver in einen luftdichten Behälter aufbewahren.

Plating für einen Teller

1. Das **Rüebli-Pulver** mit einem Sieb oder einer Schablone auf den Teller bringen.
2. Das **Rüebli-Semifreddo** aus der Silikonform lösen oder mit einem Esslöffel zu einem Nocken formen und seitlich auf dem Rüebli-Pulver platzieren.
3. Mit dem **Rüebli-Gel** einen Tupfen auf dem Rüebli-Semifreddo anbringen.
4. Ein Stück vom **Rüebli-Papier** auf dem Rüebli-Gel platzieren.