

Erbsenschaum mit Onsen- (theoretisch)

Orientiert habe ich mich an dem Rezept von Campbell, inspiriert hat mich der Besuch im Gamper vor ca. 2 Jahren, weil da hab ich das gegessen. Und obwohl ich extrem grippig und schlapp war hat mir das so gut geschmeckt dass ich es nachkochen musste. Das ist jetzt der 2. Versuch vom Re-engineering. Nr. 1 war geschmacklich gut, aber nicht so stabil. Darum diesmal plus Xhantan, 1 kleine Kartoffel und temperieren auf 55°C wo warme Schäume angeblich am stabilsten sind.

Erbsenschaum (30 Minuten, 8 Portionen)

- 250 g Hühnersuppe
- 80 g mehliges Kartoffeln
- 400 g gefrorene Erbsen
- 20 g Butter
- 130g Halbrahm
- 70 g Vollmilch
- 0.5 g Xhantan (2 Messerspitzen)
- Salz
- 2 Patronen N02





Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden und In der Hühnerbouillon ganz weich kochen. Die Erbsen – es waren gefrorene- 4 Minuten in Salzwasser kochen. Bouillon mit Kartoffeln, Erbsen, Butter, Xhantan, Rahm und Milch gründlich mixen. mit Hilfe eines Teigschabers durch das Sieb in den 1 l ISI Whip passieren. Wie man sieht bleiben doch 1-2 Esslöffel Erbsenhäutchen zurück. Mit 2 N02 Kapseln aufschäumen. Um im Wasserbad bei 55-60°C warmstellen. Die Und diesmal war der Schaum perfekt!!! Stabil und schaumig über 15 Minuten.

Dafür habe ich feststellen müssen dass ich in geistiger Umnachtung zwar die Onseneier brav für 45 Minuten in das Wasserbad getan habe, aber leider bei 72°C statt 65°C . Also

gab es heute keine Onseeneier sondern wachsweiße :-(. Aber beim dritten Mal wird es dann perfekt! Und man sieht das Ei sehr hübsch in der Suppe ;-). Weil als leichtes Abendessen gedacht habe ich noch ein paar Speckscheiben dazu angebraten um keine am Morgen wegen Hunger übellaunigen Kinder zu provozieren.

Joghurtschaum mit Himbeeren

Ich bin wieder mal am Dessert üben und den ISI Gourmetwhip gebrauchen. Ich und neue Küchengeräte brauchen immer ein Weilchen bis wir so richtig warm werden miteinander. Aber den Bananenschaum haben die Kinder gern, und im Oktober gibt es Einladung. Gesucht und dann gefunden haben ich etwas unter eu.cookin. Leicht abgeändert mit dem was es halt zu Hause hat. Lesson learned: Ich habe bis jetzt einfach nicht lange genug gekühlt.

Joghurtschaum

- 200 g Vollmilchjoghurt
- 100 g Halbrahm
- 1 Packerl Vanillezucker
- 40 g Staubzucker
- 2 Blatt Gelatine, 5 Minuten in kaltem Wasser eingeweicht
- 100 g Milch

Joghurt, Rahm, Vanillezucker gut verrühren. Die eingeweichte Gelatine auf Stufe h Induktion schmelzen (geht schnell). 1 EL Milch dazu, gut mit Saucenschwingbesen durchmischen. Von der Platte ziehen, die restliche Milch gut unterrühren und mit der Joghurtmasse vermischen. Durch ein Haarsieb passieren und in

den ISI whip füllen (0.5 l Version). 2 Patronen verwenden und gut schütteln. Mindestens 6 Stunden kaltstellen.


Himbeeren

- 200 g Himbeeren
- 25 g Staubzucker

Vermischen und bisschen zerdrücken und ziehen lassen.

Die Himbeeren ca. 1 cm hoch in 80 ml Einweckgläschen gefüllt, Joghurt mit gerader Tülle aufgespritzt und wenig gehackte Pistazien darüber. Das mit den Pistazien muss nicht sein, die waren halt da.

Das gibt locker 12 Portionen, und am besten kam das Nachfüllen am Tisch an. Ich bin gespannt auf das Feedback der freiwilligen Kontrollgruppe. Schön leicht zum Vorbereiten und schön leicht, zum Essen, das gibt es dann beim nächsten Besuch! Und auch nett für unter der Woche einfach so.

Ergänzung vom 3.10.2015: die Menge geht perfekt auf mit 12 Weckgläsern ä 125 ml. 

9. Juni 2016: Die doppelte Menge im neuen ISI mit 1.0 l Fassungsvermögen und anfangs mir nur 3 Patronen geladen. Ergebnis nach 6 h Kühlen: