

**1. PLATZ**

Herrmann's Romantik Posthotel  
Team 7: Vejdovsky Christoph & Lucas Baral

Summer Wine  
Strawberries, chocolate and a Portwinekiss in Spring



<p><b>Avocadoparfait:</b> 2 Stk. Avocado 2 Blatt Gelatine 70 g Eiweiß Salz, Zucker, Pfeffer Olivenöl Zitronensaft/-abrieb</p>	<p>2 Blatt Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen, anschließend die Avocado auskratzen und mixen. Mit Salz, Pfeffer, reichlich Zitronensaft/-abrieb und Olivenöl herzhaft abschmecken. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und Zucker aufschlagen. Die eingeweichte Gelatine in etwas Zitronensaft erwärmen und zu der Avocadocrème hinzufügen. Das geschlagene Eiweiß unterheben und in die Schalen der Avocado wieder einfüllen. In die Mitte der Avocado eine Halbkugel aus Metall hineinsetzen.</p>
<p><b>Avocadocrème:</b> 1 Stk. Avocado 1 Stk. Zitrone Salz, Zucker, Zitrone Olivenöl</p>	<p>Die Avocado halbieren und auskratzen, das Fruchtfleisch mit reichlich Zitronensaft und Olivenöl geschmeidig mixen. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.</p>
<p>Erdbeersorbet 1 kg Erdbeeren 200 g Puderzucker 2 Stk. Zitronen</p>	<p>Die Erdbeeren vom Grün entfernen und mit Puderzucker und Zitronensaft gut durchmischen. In Pacojetbecher abfüllen und durchfrieren lassen.</p>
<p><b>Marinierte Erdbeeren:</b> 200 ml Porto Rozés Reserve Gold 10 Stk. Erdbeeren</p>	<p>Porto Rozés Reserve Gold in einem Topf so lange einreduzieren bis eine dickflüssige Konsistenz auftritt. Die Glasur abkühlen lassen und die Erdbeeren damit marinieren.</p>
<p><b>Gefüllte Schokoladenkugel::</b> 300 g Lindt Schokolade Zartbitter 70 % 6 Stk. Plastikhohlkörper</p>	<p>Die Zartbitter-Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und temperieren.. Die Schokolade in eine halbe Plastikform füllen ( ca. 1/3 der Form ) , mit der anderen Hälfte verschließen und kräftig schütteln bis</p>

	die Schokolade überall verteilt ist. Die Schokoladenkugeln für ca. 30 min. in die Kühlung geben. Vorsichtig auslösen und mit einer heißen Tülle ein kleines Loch stechen. Anschließend kurz einfrieren und airbrushen.
<b>Schokoladenspuma für Schokoladenkugel:</b> 250 g Lindt Schokolade Zartbitter 70 % 80 g Milch 50 g Zucker 300 g Obers 60 g Eiweiß 60 g Dotter	Die Schokolade auf einem Wasserbad schmelzen, Milch und Zucker erwärmen und zu den vermischten Eiern hinzufügen, Obers unterrühren. Diese Masse etappenweise zur geschmolzenen Schokolade geben. Die Masse in eine ISI-Flasche einfüllen und mit 2 Patronen laden.
<b>Schokoladensauce:</b> 125 g Wasser 125 g Lindt Schokolade Zartbitter 70 % 80 g Zucker Porto Rozés Reserve Gold	Wasser und Zucker erwärmen, die Schokolade klein hacken und darin auflösen. Die Sauce gut durchmischen (emulgieren) und kühl stellen. Mit Porto Rozés Reserve Gold abschmecken.
<b>Schokoäste:</b> 200 g Lindt Schokolade Zartbitter 70 % Eiwasser Kakao	Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und temperieren ( zu einer festeren Konsistenz ). Mit einem Spritzbeutel in ein Eiswasserbad Äste spritzen, diese etwa 3 min. darin ruhen lassen. Anschließend auf einem Tuch abtropfen lassen und mit Kakaopulver bestauben.
<b>Pfeffermilchhaut:</b> 120 ml Milch Salz Mélange noir	Die Milch mit Salz und Mélange noir abschmecken und in einer Pfanne kurz aufkochen lassen. Anschließend auf minimaler Stufe solange einreduzieren lassen bis die Milch anfängt zu karamellisieren. Mit einer Teigkarte kleine Fächer auskratzen.
<b>Falsche Pfefferkörner:</b> 150 g Maisballs 50 g Zucker 20 g Wasser Pflanzenöl Schwarze Farbe Mélange Noir	Zucker und Wasser in einer Pfanne zum karamellisieren bringen, die Maisballs hinzufügen und kurz umrühren. Schwarze Farbe, reichlich Mélange Noir und Pflanzenöl dazu geben und kurz durchrösten.
<b>Karamellisierter Amaranth:</b> 250 g Amaranth 90 g Isomalt 20 g Wasser	Isomalt mit Wasser aufkochen und solange kochen bis der Isomalt dickflüssig wird. Den Amaranth unterrühren und auf ein Silpatmatte aufstreichen.