

Exotic Asian Bowl vegan

Ein Rezept von Anna Katharina Karmel
Schülerin der Gastgewerbefachschule Wien

Algen-Zitronen-Wasabi-Mürbteig

Zutaten

30g Mehl	6g Wasabi
20g Zucker	5g Zitronenschale
10g Alsan Butter	5g ecoduna Spirulina
2g Vanillezucker	Algenpulver
6g Mandeldrink	

Rezept

Alle Zutaten zu einem Teig kneten und kaltstellen.
Teig ausstechen und backen.

Lychee-Espuma

Zutaten

250g Lycheepüree
85g Staubzucker
40ml Zitronensaft
125ml Schlagfix Obers

Rezept

Alle Zutaten mixen und durch ein Sieb in eine vorgekühlte Siphonflasche füllen.
Verkehrt herum kaltstellen.

Lycheepapier

Zutaten

100g Lycheepüree
10g Pektin
10g MyEi Eiweiß

Rezept

Püree erwärmen und Pektin darin auflösen,
veganes Eiweiß unterrühren und im Excalibur trocknen.

Helles Mandelkrokant

Zutaten

30g gestiftelte Mandeln
20ml Wasser
30g Zucker

Rezept

Alle Zutaten auf den Herd stellen, der Zucker muss schmelzen und leicht bräunen. Das Krokant auf eine Silikonmatte leeren und wenn es noch heiß ist ausrollen.



Algen-Zitonen-Sponge

Zutaten

150g veganes Eiweiß	10g Weizenmehl
30g Mandelmehl	5g ecoduna Spirulina
5g Zitronenschale gerieben	Algenpulver
35g Staubzucker	

Rezept

Alle Zutaten gut mit dem Stabmixer mixen und durch ein Sieb in die vorgekühlte Siphonflasche füllen.

Algen-Zitronen-Gel

Zutaten

50g Zitronensaft	2g Phycocyanin
30g Wasser	2g Xanthan

Rezept

Zutaten mixen und mit Xanthan zu einem Gel binden.

Karbonisierte Wasabi-Lychees

Zutaten

580g Lychees mit Kern	40g Wasser
160g Lycheepüree	6g Wasabi

Rezept

Zutaten in eine vorgekühlte Siphonflasche füllen und 2 Sodapatronen eindrehen.

Mandelmilch getrocknet

Zutaten

240g Mandelmilch	12g Glukosesirup
------------------	------------------

Rezept

Milch mit Glukose erwärmen und mit dem Zauberstab aufmixen, den Schaum in Formen im Excalibur trocknen.

Mandeleis

Zutaten

200g Mandelmilch	110g Zucker
30g Marzipan	0,8g Johannisbrotkernmehl
50g Mandelmehl	

Rezept

Milch, Zucker und Marzipan erwärmen, eingeweichtes Johannisbrotkernmehl darin auflösen und in einem Pacojetbecher tiefkühlen. 2 Stunden vor Bedarf aufpacosieren.

Lycheekaviar

Zutaten

500ml Wasser	250g Lycheepüree
4g Calcic	2g Algin

Rezept

Calcic im Wasser für 1 Stunde einweichen. Lycheepüree mit Algin mixen und kaltstellen. Dann in Calcic-Wasser tropfen lassen.

Mandelmilch - Dulce de Leche

Zutaten

250g Mandelmilch
1 Prise Salz
70g Zucker

Rezept

Alle Zutaten auf den Herd stellen und so lange köcheln lassen bis sich der Zucker selbst karamellisiert. Bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Mandelmousse

Zutaten

170g Seidentofu
30g Staubzucker
50ml Schlagfix
30g braunes Mandelmus
20ml Mandelmilch
2g Agar Agar

Rezept

Seidentofu mit Mandelmousse und Staubzucker mixen und beiseite stellen. Mandelmilch und Agar Agar mixen, dann auf den Herd stellen und aufkochen lassen. Unter die Tofumasse rühren und zum Schluss das geschlagene vegane Obers unterheben. In Förmchen abfüllen und frieren.



Bon Appetit!