



HOLGER BODENDORF  
*persönlich*



# BLAUBEERE & VANILLE

## Gateau von Blaubeeren/ Crème von Fleur de Sel und Karamell Vanillepuder/ Blaubeersorbet

für vier Personen

© Holger Bodendorf

### Gateaux von Blaubeeren

Boden: 100 g Knusperflakes / 50 g Valrhona Ivoire

- Die Kuvertüre erwärmen mit den Flakes vermischen und in eine viereckige Form ohne Boden ca. 0,5 cm hoch einfüllen

### Blaubeermousse

200 ml Blaubeerpüree / 50 g Zucker / 150 ml Sahne, geschlagen / 3 Blatt Gelatine

- Das Blaubeerpüree und den Zucker miteinander verrühren. Die Gelatine in etwas warmer Sahne auflösen und zum Blaubeerpüree geben. Die geschlagene Sahne nach und nach unterheben. Auf dem Knusperboden verteilen und glatt streichen.

### Blaubeergelee

100 ml Blaubeerpüree / 10 g Zucker / 1 Blatt Gelatine

- Das Püree und den Zucker mischen. Die Gelatine in etwas Püree auflösen und unter die restliche Masse geben. Hauchdünn auf die feste Mousse gießen und gleichmäßig verteilen.

### Karamellisierte Macadamianüsse

8 Stk. Macadamianüsse / 30 g Zucker / Wasser

- Die Nüsse in Wasser weich blanchieren. Den Zucker gold-gelb karamellisieren.
- Die Nüsse halbieren und durch den Karamell ziehen, bis sie vollkommen umschlossen sind.

### Vanillegelee

1 Stk. Vanilleschote / 50 ml Läuterzucker / 1 Blatt Gelatine

- Die Vanilleschote auskratzen und mit dem Läuterzucker erwärmen. Die Gelatine darin auflösen. Auf ein mit Folie ausgelegtes Bleck gießen. Erkalten lassen und rund ausstechen

### Gebrannte Creme

2 Stk. Eigelb / 15 g Zucker / 1 Prise Salz / 50 g Zucker / 25 ml Wasser / 200 ml Milch / 1 Tl Speisestärke / 200 ml Sahne / 2 Blatt Gelatine / Fleur de Sel

- Das Eigelb und 30 g Zucker schaumig schlagen. Den restlichen Zucker mit dem Wasser kochen bis ein dunkler Karamell entsteht. Mit einem Schuss Milch ablöschen. Die restliche Milch mit der Stärke verrühren und zur Eimasse gießen. Den heißen Karamell ebenfalls zugeben und verrühren. Die Masse in einen Topf geben und unter ständigem Rühren binden lassen. Die Gelatine unterrühren und Fleur de Sel zufügen. In eine Schüssel geben und kalt stellen. Die Sahne steif schlagen und nach und nach unter die erkaltete Crememasse heben.



# BLAUBEERE & VANILLE

## Gateau von Blaubeeren/ Crème von Fleur de Sel und Karamell Vanillepuder/ Blaubeersorbet

für vier Personen

© Holger Bodendorf

Fortsetzung von Seite 1

### **Blaubeersorbet**

250 g Blaubeeren / 50 g Glucosesirup /  
100 ml Läuterzucker

- Die Blaubeeren mit dem Läuterzucker und dem Glucosesirup aufkochen. Mixen, passieren und frieren.

### **Getrocknete Blaubeeren**

50 g Blaubeeren / 20 g Puderzucker

- Blaubeeren und Puderzucker vermischen und auf einem Blech im bei 80°C für 4 Stunden trocknen. Anschließend zu feinem Staub mixen.

### **Blaubeerchips**

50 g Blaubeerpüree / 20 g Glucosepulver /  
20 g Isomalt, fein

- Alle Zutaten zum Kochen bringen, mixen und passieren. In einem Topf reduzieren bis die Masse dickflüssig ist. Auf einer Backmatte hauchdünn aufstreichen und bei 150° C ca. 10 Minuten im Ofen trocknen.

### **Vanillepuder**

1 Stk. Vanilleschote / 5 ml Pflanzenöl / 35 g Malto

- Die Vanilleschote auskratzen und mit dem Öl vermengen. Nach und nach das Malto zugeben bis ein weißes Puder entsteht.

### **Blaubeergel**

130 ml Blaubeerpüree / 20 g Zucker / 5 g Gelan

- 100 ml Blaubeerpüree mit dem Zucker und Gelan aufkochen. Kalt stellen.
- Die Masse mixen und nach und nach das restliche Püree zugeben bis eine glatte Creme entsteht.

