

Holunder-Blüten mit Kirsch-Sorbet und Rosen-Sabayon

Für 4 Personen

Kirschsorbet:

100 ml Wasser 75 g Zucker 75 g Glukosesirup
400 g Sauerkirschpüree

Holunderblüten:

6 Eier 200 g Mehl 500 ml Milch
50 g Butter, braun 12 Holunderblüten Butterschmalz
Salz Zucker Puderzucker

Rosensabayon:

125 ml Weißwein 3 Eier Rosenlikör
Zucker

Kirschsorbet:

Wasser, Zucker und Glukose aufkochen und etwas abkühlen lassen. Unter das Sauerkirschpüree mixen und in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Holunderblüten:

Die Eier mit dem Mehl glattrühren und die Milch zugießen. Darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Notfalls passieren. Die braune Butter, sowie eine Prise Salz und Zucker nach Geschmack zugeben. Für zehn Minuten im Kühlschrank kaltstellen. Die Holunderblüten waschen und anschließend wieder trocknen. Einen reichlich großen Topf mit dem Butterschmalz zum Frittieren erhitzen. Die trockenen Holunderblüten durch den Ausbackteig ziehen und durch eine Drehung des Blütenstiels zwischen Daumen und Zeigefinger den überschüssigen Teig „abschütteln“. Im heißen Schmalz goldgelb backen und sofort auf ein Stück Küchenpapier zum Abtrocknen geben. Mit Puderzucker bestäuben.

Rosensabayon:

Einen Topf mit Wasser zum Aufschlagen der Sabayon aufstellen. Weißwein, Eier, etwas Rosenlikör und Zucker in eine ausreichend große Schüssel geben und mit einem Schneebesen leicht anschlagen. Auf das Wasserbad (das Wasser soll nicht kochen) stellen und etwa vier bis fünf Minuten kräftig schlagen, so dass die Masse an Volumen gewinnt und eine cremige Konsistenz bekommt. Anschließend vom Topf nehmen und zwei Minuten kalt weiter schlagen. Die Sabayon auf den Teller geben, die ausgebackene Blüte anlegen, mit einem heißen Löffel eine Nocke Sorbet abstechen und daneben anrichten.

Kolja Kleeberg am 09. Juli 2010