

# INHALT

VORWORT	4
ANWENDUNGSTABELLE	6
BESCHREIBUNG DER TEXTURGEBER UND STEP-BY-STEP-ANLEITUNGEN DER TECHNIKEN UND REZEPTE	
SPHÄRIFIKATION	8
SCHÄUME	34
GELIERUNG	62
VERDICKUNGSMITTEL	88
KOMBINIERT ANWENDUNGEN	108
BEZUGSQUELLEN	170
ALPHABETISCHES REZEPTREGISTER	172
REZEPTREGISTER NACH GRUPPEN	173
DIE KREATIVEN	174
IMPRESSUM	176



## GRIECHISCHER JOGHURT MIT KUMQUATS

**JOGHURT** 250 G GRIECHISCHER JOGHURT | 70 ML VOLLMILCH | 35 G HONIG | 4 GESTRICHENE PORTIONS-  
LÖFFEL CALAZOON | 8 GESTRICHENE PORTIONS-  
LÖFFEL ALGIZOON | 1 L WASSER

Joghurt mit Vollmilch, Honig und Calazoon montieren und so lange stehen lassen, bis alle Luft-  
blasen aus der Masse entwichen sind. Algizoon in Wasser einrühren, mixen und mehrere Stunden  
stehen lassen.

Mit einem Portionierlöffel Joghurtkugeln in der Algizoon-Lake formen und mindestens 5 Minuten  
darin ziehen lassen. Darauf achten, dass die Kugeln nicht aneinander stoßen, da sie sich sonst  
verbinden. Die Joghurtkugeln in Wasser spülen.

**KUMQUATS** 100 ML WASSER | 50 G ROHRZUCKERSIRUP | 2 G KASCHMIR-CURRY | ETWAS ZITRONEN-  
ABRIEB | SAFRANFÄDEN | 10 KUMQUATS

Wasser mit Rohrzuckersirup, Curry, Zitronenabrieb und Safran aufkochen. Kumquats einstechen  
und mindestens 12 Stunden darin marinieren. Bei Bedarf entnehmen, den Sud mit etwas Algi-  
zoon-Stammlösung (Seite 12) binden.

**ZUM ANRICHTEN** SAFRANFÄDEN | GEHOBELTE MANDELN | MINZESPITZEN

Die Joghurtkugeln abtupfen und anrichten. Mit Safranfäden und Mandeln garnieren. Die Kum-  
quats arrangieren. Kleinere Joghurtkugeln mit Mandeln, Minze und Safran vermengen. Mit etwas  
Kumquat-Marinade abschließen.



## WALDMEISTERBOWLE MIT BEEREN

100 ML LÄUTERZUCKER | 40 ML WALDMEISTERSIRUP | 4 GESTRICHENE PORTIONSLÖFFEL  
 XANTHAZOOM | 200 ML WEISSWEIN | ABRIEB VON 1 LIMONE | 30 ML PROSECCO |  
 12 HIMBEEREN | 4 KAPSTACHELBEEREN, IN ACHTEL GESCHNITTEN | SCHWARZE JOHANNIS-  
 BEEREN, GEZUPFT UND GESÄUBERT | 4 ERDBEEREN, IN ACHTEL GESCHNITTEN | ETWAS  
 SAURE SAHNE, GLATT GERÜHRT

Läuterzucker mit Waldmeistersirup mischen, die Masse mit Xanthazon binden und mit Weißwein aufgießen. Mit Limonenabrieb abschmecken und kalt stellen. Kurz vor dem Servieren den Prosecco zugießen, mit den Beeren anrichten und mit kleinen Tupfen der sauren Sahne garnieren.



## HIMBEERGUMMI MIT MINZEPESTO

**HIMBEERGUMMI** 100 ML HIMBEERSAFT | 10 ML HIMBEERESSIG | 6 GESTRICHENE PORTIONSLOFFEL IOTAZOON  
| 40 G ZUCKER | 2 G ASCORBINSÄURE

Himbeersaft mit Essig und Iotazon mixen. Einmal aufkochen. Portionsweise in Silpat-Formen füllen und kalt stellen. Zucker und Ascorbinsäure vermischen. Himbeergummi bei Bedarf darin wälzen.

**MINZEPESTO** 1 BUND MINZE | 40 ML LÄUTERZUCKER | 20 ML OLIVENÖL | 20 ML RAPSÖL | 30 G MANDELN  
| 1 LIMONENABRIEB

Alle Zutaten im Thermomix zu einer homogenen Masse verarbeiten. In einem Glas mit Gummichtung lagern. Bei Bedarf entnehmen.

**ZUM ANRICHTEN** 100 G HIMBEEREN | 20 ML LIMONENÖL | MINZEBLÄTTER | 20 G MUSCOVADOZUCKER  
ODER BRAUNER ZUCKER

Mit Pesto ein Dekor ziehen. Himbeergelee in der Mitte anrichten. Himbeeren arrangieren, mit Limonenöl beträufeln und mit Minzeblättern dekorieren. Muscovadozucker darüberstreuen.

