



PASSION, WHISKEY & CORN

MAISKUCHEN / GEPOPPTER MAIS / SESAM-STAU / PASSIONSFRUCHT-WHISKEY-SORBET / MAIS-BASILIKUM ESPUMA / VAKUUMIERTE UND FLAMBIERTE BANANEN

Zutaten für 10 Portionen

Maisbiskuit

Maisgriess	500 g
Eier	6
Milch	250 ml
Butter	125 g
Zucker	200 g
Rum, Vanille	

Passionsfrucht-Whiskey Sorbet

Passionsfruchtmark	330 g
Orangensaft	200 ml
Wasser	60 ml
Zucker	100 g
Whiskey	40 ml

Sesam Malto

Sesamöl	100 ml
Maltodextrin	

Popcorn – Basilikum Espuma

Popcorn	300 g
Zucker	60 g
Vollrahm	500 ml
Meersalz	7 g
Basilikum frisch	25 g

Vakuumierte Banane

Bananen	2 Stk
Bananensaft	400 ml
Passionsfruchtpüree	50 g
Zucker	40 g
Honig	10 g
Vanillemark	1

Kakao Popcorn

Popcorn Mais	100 g
Kakaopulver	10 g
Vanillesalz	

Flambierte Banane

Banane	10 Kugeln
Rohzucker	5 g

Zubereitung

Maisbiskuit

Alle Zutaten zu einem glatten Teig rühren und ca. 30 Minuten bei 170 Grad backen.

Passionsfrucht-Whiskey-Sorbet

Wasser mit Zucker aufkochen. Die restlichen Zutaten einrühren und im Pacojet Becher mindestens 24 Stunden gefrieren lassen.

Sesam-Malto

Das Sesamöl mit Hilfe des Malto binden und zu Staub verarbeiten.

Popcorn-Basilikum Espuma

Popcorn karamellisieren, mit dem Rahm ablöschen. Basilikum zugeben, mit Salz abschmecken und über Nacht ziehen lassen. Abseihen und im Kisag mit 2 Patronen befüllen.

Vakuumierte Bananen

Alle Zutaten, ohne ganze Bananen, aufkochen. Abkühlen lassen und die Bananen damit 1 Stunde vakuumieren.

Kakao Popcorn

Das Popcorn im Topf oder Mikrowelle zubereiten. Das warme Popcorn mit dunklem Kakaopulver bestreuen und mit Vanillesalz abschmecken. Im Thermomix fein mixen.

Flammierte Banane

Die Bananenkugeln im Zucker wälzen und mit einem Bunsenbrenner dunkelbraun karamellisieren.

Alles zusammen anrichten und servieren.

