



CHIOGGIA RANDE | HASELNUSS | HIMBEERE | RICOTTA

Rezept für 10 Portionen

Haselnuss Crumble

- Mehl 100 g
- Zucker 100 g
- Butter 100 g
- Haselnüsse, gemahlen 100 g
- Premium Haselnüsse IGP Piemont, geröstet 100 g

Gelbe Randen Gel

- Premium gelbe Randen 500 g
- Zucker 100 g
- Agar-Agar 7 g

Himbeeren und Randen Coulis

- Randensaft 5 dl
- Himbeeren 250 g

Ricotta Creme

- Ricotta 500 g
- Zucker 80 g
- Limettenzeste 1 Stk.
- Premium Vanille Schote Tahiti 1 Stk.

Chioggia Randen Scheiben

- Premium Chioggia Randen 1 Stk.
- Limette (Saft) 1 Stk.
- Zucker
- Premium Haselnussöl

Deco

- Randenblätter

Zubereitung

Haselnuss Crumble

Alle Zutaten, ausser die gerösteten Haselnüsse, mit den Händen kurz verkneten, bis sich das Mehl mit der Butter verbunden hat und sich Klümpchen bilden. Die Masse auf ein Blech mit Backpapier geben und bei 200 Grad ungefähr 15 Minuten backen. Die zerbrochenen Premium Haselnüsse zum noch lauwarmen Crumble geben. Auskühlen lassen.

Gelbe Randen Gel

Die Randen schälen und in kleine Würfeln schneiden. Mit wenig Zucker im Wasser kochen. Sobald weichgekocht, fein mixen, bis ein glattes Püree entsteht. Die Masse aufkochen, Agar-Agar

beigeben und 1–2 Minuten kochen. 2 Stunden Kaltstellen. Sobald die Masse kalt und fest ist, kann sie gemixt werden.

Himbeeren und Randen Coulis

Randensaft kochen und bis auf die Hälfte reduzieren lassen. Himbeeren beigeben und für ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mixen, durch ein feines Sieb passieren und auskühlen lassen.

Ricotta Creme

Ricotta mit Hilfe eines Tuches pressen. Mit Schneebeesen glatt aufschlagen, Limettenzeste, Premium Vanille Schote Tahiti und Zucker dazugeben.

Chioggia Randen Scheiben

Dünne Scheiben schneiden; mit Zucker, Limettensaft und Premium Haselnussöl marinieren.

