

Vermicelleskugeln mit eingemachten Früchten und Nougatrahmglacé



Zubereitung Nougatrahmglacé

Die Milch mit dem Rahm aufkochen und das Gianduja-Nougat darin auflösen. Die Eier und den Zucker vermengen und zur heissen Milch-Rahm-Masse geben. Zur Rose kochen (83 °C). Anschliessend das Kochgut in einer Eismaschine zu einer homogenen Glacémasse verarbeiten. Im Gefrierschrank bereithalten.

Zubereitung Vermicelles

Die fein geschnittenen Marroni zusammen mit dem Vanillestängel, der Milch, dem Rahm und dem Zucker in eine Porzellanschale geben. In den vorgeheizten Garraum in Auflage 1 schieben und mit Dämpfen 100 °C während 25 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen, den Vanillestängel entfernen und die Marroni in ein hohes Gefäss giessen. Mit dem Stabmixer pürieren und nach Belieben den Zuger Kirsch hinzufügen. Aus den ausgekühlten Vermicelles mit einem Pariserlöffel kleine Kugeln formen. Anschliessend nach Belieben in Pistazien- und Mandelmehl panieren (ergibt ca. 24 Kugeln).

Rezept für

Zutaten

Nougatrahmglacé

4 dl Milch
2 dl Rahm
2 Eigelb
125 g Zucker
Gianduja-Nougat

Zutaten Vermicelles

250 g Marroni, geschält und fein geschnitten
1 Vanillestängel, ausgekratzt
1,2 dl Milch
1,2 dl Rahm
100 g Zucker
Zuger Kirsch nach Belieben

Zutaten eingemachte Früchte

2 Feigen, mittelgross
2 Mandarinen, geschält, in Schnitze zerlegt
8 Kirschen (Cordia)
4 halbe Zwetschgen



Herstellung Pistazienmehl

80 g geschälte Pistazien während 40 Minuten im Ofen bei Heissluft 100 °C trocknen. Danach fein mixen.

Anrichten

Herstellung Mandelmehl

80 g geschälte Mandeln während 40 Minuten im Ofen bei Heissluft 100 °C trocknen. Danach fein mixen.

Anrichten

Die Vermicelleskugeln rechts auf dem Teller platzieren. Die eingemachten Früchte daneben arrangieren. Die Glacékugeln direkt neben die Früchte setzen. Mit etwas mit Mandarinsaft nappieren.

Tipp

Anstatt der eingemachten Früchte können auch simpel gedämpfte Früchte verwendet werden, z. B. Äpfel- oder Birnenschnitze, Ananas etc.

Garstufe

Mit Vorheizen – Auflage 1

25 Minuten | Dämpfen 100 °C