



GABRIELE RANDEL

# Molekulare

# Desserts

40 Desserts von Profis für Einsteiger und Fortgeschrittene –  
der perfekte Dessert-Spaß



# Inhaltsverzeichnis

<b>Der neueste Trend in der Welt der Desserts</b>	<b>4</b>
<b>Die richtigen Zutaten zum Gelieren, Verkapseln und Schäumen</b>	<b>6</b>
<b>Algizoon</b>	<b>8</b>
<b>Calazoon</b>	<b>9</b>
<b>Emulzoon</b>	<b>10</b>
<b>lotazoon</b>	<b>11</b>
<b>Locuzoon</b>	<b>12</b>
<b>Perlazoon RED und GOLD</b>	<b>13</b>
<b>Anleitung für die Grundtechniken</b>	<b>14</b>
<b>Herstellung von festem Gelee</b>	<b>14</b>
<b>Herstellung von gelierten Schäumen</b>	<b>16</b>
<b>Herstellung luftiger Schäume</b>	<b>18</b>
<b>Herstellung von flüssigen Kapseln</b>	<b>20</b>
– Verkapselung	20
– umgekehrte Verkapselung	22
<b>Effekte mit Perlglanzpigmenten</b>	<b>24</b>
<b>FÜR DEN EINFACHEN EINSTIEG</b>	<b>26</b>
<b>Interaktive Erdbeeren</b>   Martin Dittrich	<b>29</b>
<b>Konfekt von Vanille und Grand Manier</b>   Axel Herz	<b>30</b>
<b>Birne Helene Redesigned</b>   Hendrik Gődje	<b>32</b>
<b>Calvados Wolke</b>   Hendrik Gődje	<b>35</b>
<b>Erdbeeren mit Basilikumschaum</b>   Christoph Deimel	<b>37</b>
<b>Vanilleperlen</b>   Hendrik Gődje	<b>39</b>
<b>Rhabarberkaviar in Erdbeer- und Limettenschaum</b>   Heiko Braun	<b>40</b>
<b>Rhabarbersülze mit goldener Vanillesauce</b>   Christoph Deimel	<b>41</b>
<b>Goldenes Himbeer-Holunderblüten-Süppchen</b>   Heiko Braun	<b>42</b>
<b>Beerenkaltschale trifft warme Panna Cotta</b>   Matthias Ludwigs	<b>44</b>
<b>»Birne Helene« Warmes Birnenragout mit Schokoladenschaum</b>   Matthias Ludwigs	<b>47</b>
<b>Schokoladenmousse</b>   Christoph Deimel	<b>48</b>
<b>Latte-Macchiato-Mousse</b>   Heiko Braun	<b>51</b>
<b>Limettensorbet mit Gin-Tonic-Kaviar</b>   Christoph Deimel	<b>52</b>

<b>FÜR FORTGESCHRITTENE</b>	<b>55</b>
<b>Schokomousse auf Karottenpapier</b>   Heiko Braun	<b>57</b>
<b>Ananassüppchen mit Ananaskaviar und Salbeischaum</b>   Heiko Braun	<b>58</b>
<b>Limetten-Tequila-Kapsel mit Salzschaum</b>   Heiko Braun	<b>60</b>
<b>Schokoladen-Ingwer-Mousse auf Physalidatatar und Kaviar</b>   Heiko Braun	<b>63</b>
<b>Ziegenkäsemousse auf Brotchip mit rot-weißem Traubentatar</b>   David Tzschirner	<b>65</b>
<b>Baby-Ananas im Karamellmantel</b>   Matthias Ludwigs	<b>67</b>
<b>Goldene Tiramisu-Eier</b>   Christoph Deimel	<b>68</b>
<b>Erdbeer-Joghurt-Drops</b>   Christoph Deimel	<b>70</b>
<b>Rosmarinpolenta mit flüssigen Erdbeeren und Balsamico</b>   Matthias Ludwigs	<b>71</b>
<b>Bunter Fruchtcocktail</b>   Christoph Deimel	<b>72</b>
<b>Panna-Cotta-Tagliatelle mit Himbeerschaum</b>   Christoph Deimel	<b>75</b>
<b>Zylinder von der Mango</b>   David Tzschirner	<b>76</b>
<b>Frischkäse-Waldmeister-Ei</b>   Heiko Braun	<b>79</b>
<b>Kokosrolle</b>   Christoph Deimel	<b>80</b>
<b>Kokosnudeln</b>   Attila Varnagy	<b>82</b>
<b>Marzipanröllchen mit Arrakfüllung</b>   David Tzschirner	<b>85</b>
<b>KLEINE HERAUSFORDERUNGEN</b>	<b>87</b>
<b>Komposition aus Schokolade und Apfel</b>   Attila Varnagy	<b>89</b>
<b>Heiße Honigbohnen</b>   David Tzschirner	<b>92</b>
<b>Mohn-Espuma und Wan Tan</b>   David Tzschirner	<b>93</b>
<b>Schoko-Rote-Bete mit Spaghettini aus heller Kuvertüre</b>   Attila Varnagy	<b>94</b>
<b>Schokoravioli »Schwarzwälder Kirschtorte«</b>   Attila Varnagy	<b>97</b>
<b>Erdbeerkomposition</b>   Axel Herz	<b>100</b>
<b>Heiße Kirsch-Sphäre auf fruchtigem »Milchreis«</b>   Axel Herz	<b>105</b>
<b>Schokoladenkomposition</b>   Axel Herz	<b>107</b>
<b>Weißes Kirschsanddreieck</b>   David Tzschirner	<b>110</b>
<b>Adressen der Pâtisseries</b>	<b>114</b>
<b>Bezugsquellen A-Z</b>	<b>115</b>
<b>Rezeptregister</b>	<b>116</b>
<b>Sachregister</b>	<b>117</b>

# Der neueste Trend

## in der Welt der Desserts

Die **Molekulare Gastronomie** ist bereits seit Jahren ein Thema in immer mehr Küchen und Medien, denn sie begeistert und überrascht sowohl Experimentierfreudige als auch Traditionalisten. Immer wieder werden dabei die dampfenden, eiskalten Behälter gefüllt mit flüssigem Stickstoff gezeigt, in denen alles Mögliche wundersam schockgefrostet wird, und dann die Gäste, denen wie dem kleinen Drachen Grisù der Dampf aus Ohren und Nasenlöchern steigt. Der Gedanke, derartiges auch den Gästen im häuslichen Wohnzimmer anbieten zu können, erübrigt sich jedoch und somit bleibt nur die Bewunderung für die Zauberer der neuen Küche.

Aber eigentlich muss es gar nicht so kompliziert sein. Die Molekulare Gastronomie unterscheidet sich von Großmutter's Küche hauptsächlich durch die spektakulären und ungewöhnlichen Geschmackserlebnisse. Diese werden dadurch erreicht, dass traditionelle Gerichte in veränderter Struktur und Konsistenz neuartig zusammengestellt werden. Wie der Erbseneintopf, dessen Einzelkomponenten Erbsen, Fleisch und Kartoffeln von dem Spitzengastronom Heiko Antoniewicz in Form von Gelees zu einem Turm übereinander geschichtet wurden, gekrönt von einem knusprigen Schinkenchip. Aufgrund der festen Form serviert mit Messer und Gabel wird zunächst das Auge überrascht. Und dann können sich die Aromen der einzelnen Schichten im Mund des Essers ganz anders entfalten als in der Einheit des Eintopfes. Man denke nur daran, wie vielfältig zum Beispiel der Geschmack einer Schokolade auch von deren Konsistenz beeinflusst wird – vom Kakaotrunk über die viskose Pralinenfüllung, der festen Blockschokolade bis hin zur cremigen Mousse au Chocolat.

So verdankt die Molekulare Gastronomie ihre Entwicklung hauptsächlich der Kreativität und Suche vieler Köche nach ungewöhnlichen Geschmackskombinationen und innovativen Gerichten. Aber auch das steigende Angebot der dafür notwendigen Zutaten und deren verbesserte Dosierung und Löslichkeit tragen dazu bei, dass mittlerweile auch kreative Hobbyköche und Bartender die vielfältigen Möglichkeiten der Molekularen Techniken nutzen können. Somit war es nur ein kleiner Schritt, diese zum Beispiel auf die Cocktailwelt zu übertragen. In dem ersten, sehr erfolgreichen Rezeptbuch »Molekulare Cocktails« wurden von professionellen Barkeepern Deutschlands völlig neuartige Cocktailformen vorgestellt: der Mocchito oder die Piña Colada in fester Form zum Reinbeißen, Klassiker wie der B52 oder Martini verkapselt als sog. Liquid Drops, und dann noch Cocktails aus der Tube oder solche, die im Dunkeln leuchten.

Und nun sollen es »Molekulare Desserts« sein.

Das Modellieren mit Zucker, die Veränderung von Struktur und Konsistenz von Lebensmitteln findet seinen eigentlichen Ursprung in der Patisserie und Konditorei. Pralinen oder Bonbons werden in alle möglichen Formen gebracht, und Torten werden mit Figuren aus Marzipan oder Zuckerglasur verziert. Die für die Molekularen Techniken verwendeten Zutaten, wie Gelier- und Verdickungsmittel sind im Grunde auch Zuckermoleküle, die dazu dienen, die Struktur von Flüssigkeiten zu verändern und sie in feste Gelees, flüssige Kapseln oder luftige Schäume zu verwandeln. Diese Zutaten werden von der Lebensmittelindustrie seit Jahren vielfältig eingesetzt, wobei weitgehend unbekannt ist, dass die verwendeten Zaubermittel wie Carrageen, Alginat oder Johannisbrotkernmehl natürlichen Ursprungs sind und überwiegend aus Algen oder Bestandteilen von Pflanzen gewonnen werden.

Mithilfe dieser innovativen Texturgeber können Sie auf einfache Art und Weise völlig neuartige Molekulare Desserts herstellen. Lassen Sie sich dabei von den vielen kreativen Rezepten der professionellen Pâtissiers inspirieren. Die detailliert bebilderten Anleitungen für den Umgang mit den Texturgebern und dem hilfreichen Zubehör erleichtern Ihnen dabei das Arbeiten und den Einstieg in die Welt der Molekularen Desserts. Doch das Wichtigste bei den Molekularen Cocktails oder Molekularen Desserts ist der Spaß bei der gemeinsamen Herstellung und der Genuss bislang undenkbarer Eigenkreationen.

# Herstellung von gelierten Schäumen

PRODUKTE: lotazoon und Locuzoon

PRINZIP: lotazoon ist als Texturgeber besonders gut zur Verarbeitung von Milchprodukten geeignet. Es verleiht ihnen auch bei niedrigem Fettgehalt eine cremige, sahnige Konsistenz. Mithilfe eines Sahnesiphons kann durch lotazoon eine Schokomilch ganz einfach in eine Mousse au Chocolat verwandelt werden. Die Kombination mit dem Verdickungsmittel Locuzoon verbessert dabei die Stabilität des Schaums.

REZEPTBEISPIELE: Weiße Schokoladenmousse (Seite 48) oder Latte-Macchiato-Mousse (Seite 51).

## ANLEITUNG

- 1 2 gestr. Dosierlöffel lotazoon und 1 gestr. Dosierlöffel Locuzoon mit 200 ml Flüssigkeit (hier im Beispiel eine Schokomilch) in einen kleinen Topf geben.
- 2 lotazoon- und Locuzoon-Pulver mit einem Schneebesen vollständig in der Flüssigkeit auflösen und diese unter ständigem Rühren kurz aufkochen.

- 3 Die heiße Flüssigkeit aus (2) in einen Sahnesiphon füllen, diesen fest verschließen und kopfüber mit 1–2 Patronen beladen. Während des Abkühlens öfter kräftig schütteln.
- 4 Vor dem Aufschäumen ein weiteres Mal kräftig schütteln und dann den Schaum kopfüber aus dem Sahnesiphon sprühen. Der Schaum kann direkt auf den angerichteten Teller gesprüht werden. Wenn Sie ihn vorher in ein separates Gefäß sprühen, können Sie den Schaum mit einem Löffel leichter auf dem Dessert anrichten und ggf. nachformen.

TIPP: Wenn Sie einen lockeren, leichteren Schaum wünschen, können Sie das Locuzoon weglassen. Für einen kompakteren Schaum sollten Sie mehr von dem lotazoon-Pulver (3–4 gestr. Dosierlöffel) verwenden.

TIPP: Verwenden Sie 2 Patronen, dann wird der Schaum lockerer. Jedoch sollten Sie bei einem Siphon mit 500 ml Fassungsvermögen nie mehr als 2 Patronen einfüllen.



# Konfekt von Vanille und Grand Marnier

## Zutaten für 4 Personen

Schale von 2–3 Bio-Orangen  
90 g Zucker  
1/2 TL Zitronensäurepulver  
4 gestr. Dosierlöffel Lotazoon  
1 gestr. Dosierlöffel Locuzoon  
Mark von 1/4 Vanilleschote  
(Schote für die Garnitur)  
100 ml Grand Marnier

## Zubehör

Eisförmchen (Würfel oder  
andere Figuren)

**1. Vorbereitung des Orangenschalenpulvers** Nur die äußere, orangefarbene Haut der Orangen dünn abschälen. Die Schalen in kaltes Leitungswasser legen, das Wasser erhitzen und die Schalen kurz blanchieren. Diesen Vorgang dreimal wiederholen, danach sollten sie nicht mehr bitter sein.

Aus 40 g Zucker und 100 ml Leitungswasser einen Sirup herstellen und 50 g der Orangenschalen darin kochen, bis der Zucker fest wird. Achtung, der Zucker sollte nicht karamellisieren, d. h. braun werden! Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen, den Orangenzucker daraufstreichen und im Ofen bei 60–70 °C für ca. 2 Std. trocknen. Nach dem Abkühlen kann der Orangenzucker für die spätere Dekoration in kleine Plättchen zerkleinert werden. Oder es wird im Mixer zu feinem Pulver vermahlen, mit dem Zitronensäurepulver vermischt und kühl und trocken gelagert.

**2. Herstellung des Grand-Manier-Gelees** 50 g Zucker zusammen mit Lotazoon und Locuzoon in einen kleinen Topf geben und in 100 ml Leitungswasser vollständig lösen. Das Vanillemark zugeben und alles kurz aufkochen. Den Grand Marnier erst später zugeben, wenn die Masse etwas abgekühlt ist, und gut vermischen, damit der Alkohol nicht verdunstet. Die noch flüssige, warme Masse in Eisformen geben und zum Gelieren kalt stellen (siehe Anleitung auf Seite 14).

**ANRICHTEN** Die Vanilleschote in schmale Streifen schneiden, das Gelee-Konfekt aus der Form lösen und jeweils eines auf einen Vanillestreifen ziehen. Mit den Orangenzuckerplättchen verzieren oder mit dem Orangenschalenpulver bestreuen. Das Konfekt kann in einer Glasschale oder auf einem edlen Teller serviert werden.



# Goldenes Himbeer-Holunder- blüten-Süppchen

## Zutaten für 4 Personen

3 gestr. Dosierlöffel Perlazoon  
GOLD  
1 gestr. Dosierlöffel lotazoon  
50 ml Bacardi Razz  
Holunderblütensirup  
5 kleine, gefrorene Himbeeren  
Holunderblüten zur Dekoration

## Zubehör

elektrischer Rührstab  
Strohhalme

1. Vorbereitung der Goldschicht Perlazoon GOLD und lotazoon zu 100 ml kaltem Leitungswasser in ein hohes Gefäß geben und mit einem elektrischen Rührstab verrühren, bis sich das Pulver vollständig aufgelöst hat.

2. Zubereitung des Süppchens Den Bacardi Razz mit 200 ml Leitungswasser verdünnen. Die Bacardimischung gleichmäßig auf vier kleine Gläser verteilen. In jedes Glas einen Schuss Holunderblütensirup geben, der sich auf dem Boden absetzt. Mit einer Pipette die Goldschicht auf die Sirupphase geben, sodass in der Mitte des Getränkes eine schwebende Goldschicht entsteht. Zuletzt vorsichtig die gefrorenen Himbeeren auf diese Schwebeschicht legen.

**ANRICHTEN** Die fertigen Suppengläser mit Holunderblüten verzieren und die Süppchen mit Strohalm servieren. Erst nach dem Verrühren aller Schichten entfaltet sich der vollmundige Geschmack des Süppchens.

