

# Gebackene Mozzarellabällchen mit Tomaten-Espuma

für 6 Personen

## **Tomaten-Espuma:**

500 g Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker  
Balsamico-Essig  
2 Blatt Gelatine, in kaltes Wasser eingelegt  
1/4 l Schlagobers

## **Mozzarella-Bällchen:**

1 Zwiebel  
100 g Risottoreis  
125 ml Weißwein  
250 ml Gemüsesuppe  
125 ml Tomatensaft  
1 Packung Mozzarella 100g  
Salz, Pfeffer, Öl zum Backen  
Semmelbrösel zum Wälzen der Knödel

## **Garnitur:**

200 ml Tomatensaft  
frisches Basilikum  
etwas Basilikumpesto

## **Zubereitung:**

Tomaten waschen, grob schneiden und in einem Mixer gemeinsam mit Knoblauch, Gewürzen und Balsamico zu einem feinen Püree mixen. Anschließend in ein sauberes, feuchtes Tuch gießen, dieses zubinden und mit der Schnur z.B. an einem Griff befestigen, Schüssel darunterstellen und das klare Tomatenwasser abtropfen lassen.

Gelegentlich etwas drücken. Es sollten ca. 300-320 g klares Tomatenwasser entstehen. Gelatine gut ausdrücken, mit 2 EL klarem Tomatenwasser auflösen und mit dem restlichen Tomatenwasser verrühren. Abschmecken, mit Obers verrühren und in die iSi-0,5 l-Flasche füllen. Eine Kapsel eindrehen – dabei sollte der 0,5l Flaschenkopf nach unten schauenskräftig schütteln und liegend im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Risottoknödel den Tomatensaft und die Rindsuppe vermischen und erhitzen. Zwiebel in etwas Olivenöl anschwitzen, den Risottoreis zugeben, leicht durchschwenken und mit Weißwein ablöschen.

Die Tomatenmischung (Flüssigkeit) langsam nach und nach bei ständigem Rühren zugeben (dauert ca. 15 Minuten). Niemals die ganze Flüssigkeit zugießen. Der Risotto ist fertig, wenn ein eher dicklicher Brei entsteht und fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden und in der warmen Risottomasse auflösen, bis sich der Mozzarella schön zieht. Auskühlen lassen und die Masse zu kleinen Knödeln drehen, in den Semmelbröseln wälzen und im 160° C heißem Öl herausbacken & warm stellen.

iSi 0,5 l Flasche aus dem Kühlschrank nehmen, gut schütteln und vorsichtig in die Gläser portionieren, mit Tomatensaft untergießen und mit frischem Basilikum garnieren. Die Risotto-Knödel mit Pesto in einem kleinen Extra-Teller anrichten und gemeinsam mit dem Espuma servieren.

# Paprika-Espuma mit gelierter Gazpacho

für 6 Personen

## **Paprika-Espuma:**

2 rote Paprika  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
50 ml Weißwein  
50 ml Noilly Prat  
250 ml Gemüsesuppe  
Saft v. einer halben Zitrone, Zucker  
2 Blatt Gelatine  
1/4 l Schlagobers

## **Gelierte Gazpacho:**

5 Tomaten  
1 rote Paprika  
eine halbe Zwiebel, blanchiert  
1 Knoblauchzehe  
1/8 l Geflügel-Fond  
1 geschälte Gurke  
1/4 l Tomatensaft  
eine halbe Chilischote  
Saft einer halben Zitrone  
Zucker, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer  
Auf 1/2 l Suppe verwendet man 3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

## **Garnitur:**

Bunte Paprikawürfel  
Bunte Strudelteig-Garnituren „rot & gelb“

## **Vorbereitung:**

Paprika-Espuma:

Rote Paprika und Knoblauch grob schneiden und in einem Topf in Olivenöl anschwitzen ohne Farbe zu geben. Würzen und nach einiger Zeit mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen. Einreduzieren lassen, mit Gemüsesuppe aufgießen und für 10 Minuten schwach köcheln lassen, bis die Paprika ganz weich werden.

Anschließend diese Paprikabasis in einem Bechermixer gut mixen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Zitronensaft und Gewürzen nochmals abschmecken, Gelatine darin auflösen und etwas abkühlen lassen. Wenn die Paprikabasis fingerwarm ist, das Obers hineinrühren und in die iSi 0,5 l-Flasche füllen. Eine Kapsel eindrehen – dabei sollte der Flaschenkopf nach unten schauen – kräftig schütteln und liegend im Kühlschrank aufbewahren.

## **Zubereitung:**

Gelierte Gazpacho:

Alle Zutaten zerkleinert in einem Bechermixer geben und fein pürieren. Dieses „Püree“ in ein sauberes, feuchtes Tuch gießen, zubinden und mit der Schnur z.B. an einem Griff befestigen. Schüssel darunterstellen und das klare Tomatenwasser abtropfen lassen. Gelegentlich etwas drücken. Gelatine (3 Blatt/halbem Liter) in 2 EL klarer Gazpacho auflösen, mit der restlichen Gazpacho verrühren, als Einlage die Paprikawürfel begeben und für ca. 2 Stunden kalt stellen.

Gelierte Gazpacho in ein breites Glas einfüllen. iSi 0,5l Flasche aus dem Kühlschrank nehmen, kräftig schütteln und auf Gazpacho anrichten. Mit den Teig-Garnituren beliebig dekorieren.

# Curry-Zitronengras-Espuma mit Garnelen

für 6 Personen

## Curry-Zitronengras-Espuma:

1 Stk. Zitronengras, 1 Stk. Ingwerwurzel, geschält, 2 cm  
1 EL Olivenöl, 1 EL Currypulver, 1 EL Curcuma, 1 Stk. Würfelzucker  
300 ml Kokosmilch, 300 ml Gemüsesuppe  
Saft v. einer halben Zitrone, Salz  
2 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

## Garnelen im Fond:

24 - 30 Stk. Garnelen, je nach Größe  
Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Fond:

2 EL Butter, eine halbe Zwiebel, 1 Knoblauchzehe  
1/2 EL Curry, 1/2 EL Paprika, 20 ml Noilly Prat  
400 ml Geflügelfond, 2 Lorbeerblätter  
15 g Maizena  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Zucker, Saft einer halben Zitrone  
80-100 ml Olivenöl, kalt gepresst  
1 EL frischer Koriander, fein gehackt  
1 EL Petersilie, fein gehackt

## Vorbereitung:

Curry-Zitronengras-Espuma:

Zitronengras und Ingwer fein schneiden, beides in Öl langsam anschwitzen ohne Farbe zu nehmen. Zucker, Curry und Curcuma begeben und langsam mitrösten. Mit Kokosmilch und Suppe aufgießen, für 10 Minuten schwach köcheln lassen.

Vom Herd nehmen, mit Zitronensaft verrühren und gut abschmecken (erfrischendes süß-sauer-scharf Verhältnis).

Gelatine darin auflösen, gut verrühren und abkühlen lassen. Wenn die Flüssigkeit fingerwarm ist, in die iSi 0,5 l Flasche füllen, eine Kapsel eindrehen – dabei sollte der Flaschenkopf nach unten schauen – kräftig schütteln – liegend im Kühlschrank für mind. drei Stunden kühlen lassen.

## Zubereitung:

Für den Fond Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und in Butter anschwitzen ohne Farbe zu nehmen. Curry und Paprikapulver dazugeben und leicht mitrösten, mit Noilly Prat ablöschen, einreduzieren lassen und mit Geflügelfond aufgießen. Gewürze begeben und für 10 Minuten leicht köcheln lassen. Zum Schluss mit - in wenig kaltem Wasser angerührter - Maizena binden, mit Zucker und Zitrone abschmecken, beiseite stellen. Sobald der Fond lauwarm ist, das Olivenöl einrühren und mit Koriander sowie Petersilie verfeinern.

Garnelen von Schalen und Darm befreien, waschen und halbieren. Die Garnelenstücke mit der schönen Seite nach oben in tiefe Teller legen, mit Salz und Pfeffer würzen und gutem Olivenöl beträufeln. Die Teller mit Klarsichtfolie zudecken und im Ofen bei 85° C für ca. 25-30 Minuten ziehen lassen.

Wenn die Garnelen fertig sind, die Teller aus dem Ofen nehmen und Garnelen mit dem lauwarmen Fond übergießen. Zitronengras-Espuma aus dem Kühlschrank nehmen, 0,5l Flasche kräftig schütteln und je ca. 1 - 2 EL Menge groß auf die Teller portionieren. Nach Belieben garnieren, z.B. mit leicht gestoßenen rosa Pfefferbeeren.

# Hühnerbrust mit Kardamom-Schwarzwurzeln und Balsamico-Espuma

für 6 Personen

## **Hühnerbrust:**

6 Stk. Hühnerbrustfilets, am Besten mit Knochen und Haut  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Olivenöl zum Braten  
6 Knoblauchzehen, mit Schale, zerdrückt  
einige Zweige Thymian  
2 EL Butter kalt

## **Kardamom-Schwarzwurzeln:**

2 EL Olivenöl  
5 Stk. Schwarzwurzeln, frisch oder frische Petersilienwurzeln  
2 Schalotten, geschält, fein geschnitten  
1 EL Curcuma  
2 TL Kardamom gemahlen  
50 ml Noilly Prat  
1/4 l Schlagobers  
Salz

## **Balsamico-Espuma:**

1/4 l Balsamico  
1/8 l Apfelsaft  
15 g Maizena  
100 ml Olivenöl  
50 g Butter  
Salz

## **Vorbereitung:**

Kardamom-Schwarzwurzeln:

Schwarzwurzeln schälen und der Länge nach dünn schneiden. Schwarzwurzeln mit den Schalotten in Olivenöl anschwitzen, Gewürze begeben, mit Noilly Prat ablöschen und einreduzieren lassen. Obers dazugeben, kurz aufkochen, beiseite stellen (Schwarzwurzeln sollten noch „al dente“ sein).

Balsamico-Espuma:

Balsamico in einem kleinen Topf einkochen – d.h. so lange kochen bis nur mehr der Boden bedeckt ist und der Balsamico dicklich ist. Mit der Hälfte des Apfelsaftes verrühren. Maizena mit der anderen Hälfte des Apfelsaftes verrühren und zum Balsamico-Saft dazugeben, einmal aufkochen, beiseite stellen. Restliche Zutaten mit einem Schneebesen einrühren und abkühlen lassen. Wenn die Flüssigkeit fingerwarm ist, in die iSi 0,5l Flasche füllen. Eine Kapsel eindrehen – dabei sollte der Flaschenkopf nach unten schauen – kräftig schütteln und liegend im Kühlschrank aufbewahren.

## **Zubereitung:**

Hühnerbrüste auf beiden Seiten salzen, pfeffern und in Olivenöl auf der Innenseite anbraten. Wenn es Farbe angenommen hat auf die Hautseite umdrehen, gedrückte Knoblauch begeben und im Backrohr bei Heißluft 180°C für 10 Minuten lang braten. Herausnehmen, Thymian und Butter begeben und mehrmals damit übergießen.

Schwarzwurzeln nochmals kurz erhitzen – Achtung – sie dürfen nicht verkochen!

Schwarzwurzeln in die Mitte der Teller anrichten, Hühnerbrüste halbieren und auf die Schwarzwurzeln setzen, mit etwas von der „Brat-Butter“ übergießen.

Balsamico-Espuma entweder auf dem Gericht oder extra in einer Schale dekorativ anrichten.

# Scharfer Salat von Flusskrebsen mit Wasabi-Espuma

6 Personen

## **Wasabi-Espuma – warm serviert:**

40 g Butter  
30 g Mehl  
einen halben Apfel, geschält, entkernt  
40 ml Weißwein  
250 ml Hühnerfond  
200 g Obers  
Salz  
30 g Wasabi-Pulver

## **Scharfer Flusskrebs-Salat:**

500 g Flusskrebsfleisch (aus dem Glas)  
2 Gurken  
6 Jungzwiebeln  
2 Schalotten  
Saft v. 2 Limetten  
1 EL Fischsauce  
3 EL Sojasauce  
2 EL Olivenöl  
1 Chilischote rot, fein gehackt  
1 Stk. Ingwer, daumengroß, geschält, fein geschnitten  
  
3 EL Minzeblätter, fein geschnitten  
3 EL Korianderblätter, fein geschnitten  
Salz, Pfeffer schwarz aus der Mühle

## **Vorbereitung:**

Wasabi-Espuma warm serviert:

Butter in einem Topf aufschäumen, Mehl dazurühren und mit Weißwein ablöschen.  
Mit Hühnerfond aufgießen, Apfel begeben und für 5 Minuten leicht köcheln lassen.  
Mit einem Pürierstab fein mixen, salzen, Obers und Wasabipulver dazugeben, abschmecken.  
Diese „Sauce“ nun in eine iSi-0,5l Flasche geben, verschließen und 1 Kapsel hineindrehe.  
Draußen stehen lassen und vor dem Servieren in einem Topf mit heißem Wasser stellen  
(darf nicht mehr kochen!).

## **Zubereitung:**

Scharfer Flusskrebs-Salat:

Gurken vierteln, Kerne wegschneiden und in feine, längliche Stifte schneiden.  
Jungzwiebel waschen und wie auch die Schalotten in feine Ringe schneiden. Gemeinsam mit den Gurken in eine Schüssel geben, Krebsfleisch sowie Limettensaft, Fischsauce, Sojasauce, Olivenöl, Ingwer und Chili begeben und gut durchmischen. Zum Schluss mit wenig Salz, etwas schwarzem Pfeffer sowie den frischen Kräutern (Minze & Koriander) vollenden.

Den warmen Wasabi-Espuma in tiefe Teller anrichten und den Salat in die Mitte setzen – fertig.

# Schweinsfilet mit Parmesan-Espuma und Pilz-Lauch Tagliatelle

6 Personen

## **Parmesan-Espuma warm serviert:**

200 ml Schlagobers  
200 g Sauerrahm  
150 g Parmesan frisch, fein gerieben  
18-20 g Mehl  
Salz, Muskat

## **Schweinsfilet:**

Ca. 1 kg Schweinsfilet im Ganzen  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Olivenöl  
3 EL Butter kalt  
2 Zweige Thymian

## **Pilz-Lauch Tagliatelle:**

500 g Tagliatelle, beste ital. Qualität fertig  
300 g Creme-Champignons  
2 Stangen Lauch  
3 EL Olivenöl  
1 EL Butter  
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Kümmel gemahlen  
3 EL Petersilie gehackt

## **Vorbereitung:**

Schweinsfilet putzen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl auf allen Seiten gut anbraten, vom Feuer nehmen, Thymian begeben und beiseite stellen.

Schlagobers aufkochen, Parmesan einrühren und so lange köcheln bis der Parmesan flüssig wird. Sauerrahm in einer Schüssel mit Mehl verrühren – etwas von dem Parmesan-Obers einrühren, glatt rühren und das Ganze wieder zurück in den Topf geben. 1 Mal aufkochen, mit wenig Salz und viel Muskat würzen und beiseite stellen. Diese „Sauce“ nun in eine 0,5 l Flasche geben, verschließen und eine Kapsel hineindreht. Nicht kühlen und vor dem Servieren in einem Topf mit heißem Wasser stellen (darf nicht mehr kochen!).

## **Zubereitung:**

Das Schweinsfilet im Backrohr bei Heißluft 110°C fertigbraten – bis Kerntemperatur 65°C oder für ca. 30-40 Minuten. Kurz vor dem Servieren mit Butter vollenden und mehrmals übergießen.

Pilze putzen und halbieren, Lauch waschen und in Ringe schneiden. Tagliatelle laut Anleitung kochen. Pfanne erhitzen, Olivenöl und Butter begeben und die Pilze darin rösten. Nach einiger Zeit den Lauch begeben, würzen und für ca. 3-5 Minuten dünsten. Zum Schluss die gekochten Tagliatelle untermischen und mit Petersilie verfeinern.

Tagliatelle als „Ring“ auf Teller setzen, Parmesan-Espuma in die Mitte portionieren. Schweinsfilet in Scheiben tranchieren auf die Parmesan-Espuma Sauce anrichten. Evtl. Parmesan-Espuma Sauce zusätzlich in einer Extraschale dazuservieren.

# Weisse Vanille-Espuma-Creme „knusprig serviert“

für 6 Personen

## **Vanille-Espuma-Creme:**

300 ml Milch  
eine halbe Vanilleschote  
70 g Feinkristallzucker  
1 Dotter  
15 g Maizena  
1 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht  
250 g Obers  
20 ml Rum

## **Himbeermark:**

300 g Himbeeren  
100 g Staubzucker

## **Für die Garnitur:**

6 Stk. Frühlingsrollenteigblätter  
1 Eiweiß  
Feinkristallzucker  
ein paar frische Minzeblätter

## **Vorbereitung:**

Milch mit ausgekratzter Vanilleschote und Zucker 1 Mal aufkochen. Dotter mit Maizena verrühren, etwas heiße Milch begeben und mit der kochenden Milch vorsichtig erhitzen, kurz vor dem Aufkochen vom Herd nehmen. Vanilleschote herausnehmen, Vanille-Milch in eine Metallschüssel umleeren, Gelatine gut ausdrücken, begeben und kalt rühren. Mit Schlagobers verrühren und in die iSi 0,5 l Flasche füllen. Eine Kapsel eindrehen – dabei sollte der Flaschenkopf nach unten schauen – kräftig schütteln und liegend für mind. 3 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

## **Zubereitung:**

Himbeeren auftauen, mit Zucker in einem Mixbecher gut pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Kalt stellen.

„Knusprige Schalen“:

Frühlingsrollenteigblätter mit verschlagenem Eiweiß bestreichen, etwas Feinkristallzucker darüberstreuen und im Backofen bei 180°C für ca. 5 Minuten backen. Die Blätter sollten dabei auf einer gebogenen Form (z.B. umgedrehte Schüssel oder Kaffeetasse) liegen damit sie nach dem Backen eine „schalenartige“ Form haben.

Vanille-Espuma in beliebigen Schalen, Gläsern oder Tassen anrichten – 3 Schichten Vanille-Espuma und 2 Schichten Himbeermark. Mit Minze garnieren und den „Knusperschalen“ zudecken – fertig.

## **Birnen Espuma auf Roquefort**

für 6 Personen

### **Birnen-Espuma :**

250 g Birnen, sehr reif, geschält, entkernt

2 Blatt Gelatine

0,3 l Birnensaft

eine halbe Birne extra zur Garnitur

300 g Roquefort, nicht zu reif

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Birnen-Espuma:

Birnen in kleine Stücke schneiden, mit Birnensaft weich kochen, pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und mit 3 EL des Birnenmus leicht erhitzen, auflösen und in die restlich Birnenmasse einrühren. In eine iSi 0,5 l Flasche füllen, eine Kapsel eindrehen und kräftig schütteln. Im Kühlschrank für 2 Stunden kalt stellen.

Roquefort und Pfeffer auf Teller dekorativ anrichten, iSi 0,5 l Flasche mit Birnen-Espuma kräftig schütteln auf den Tellern anrichten und mit Birnenscheiben garnieren.

iSi Tipp:

Birnen-Espuma mit Weißwein, Zimt, Zitronensaft und evtl. Birnengeist abschmecken. Passt somit zu mehreren Käsesorten.