



Opskrift af Jakob Mielcke.

Hyben – gedemælk og hindbær.

Gaggenau-produkt: vakuumskuffe, kombidampovn, ovn

Ingredienser til 10 portioner:

Hybenis

- 1 l vand
- 220 g sukker
- 2 blade husbla
- 20 g hybenblade, vaskede
- 25 g citronsaft

Hybenblade

- 600 g hybenblade
- 200 g æblejuice med rød aroma (Rytzbakkegaard)
- 150 g hybensirup
- 500 g hyldeirup

Bærcoulis

- 2 dele jordbær (Korona-jordbær, Rokkedyssegaard)
- 1 del hindbær (Rokkedyssegaard))

Hyben- og bærsauce

1 del bærcoulis

1 del æblejuice fra kogte hybenblade (se ovenfor)

Marengs med vild madagaskarpeber

110 g æggehvider

330 g sukker

75 g vand

2,5 g stødt vild madagaskarpeber

Sprødt gedemælkeskind

1 l gedemælk

Gedekaramel

1 l gedemælk

170 g sukker

1 tsk. bagepulver

1/2 tsk. salt

Garniture

Katostblomster

Pelargonieblomster

rosa timianblomster

hindbærpulver

Mosedede hindbær

Tilberedning

Hybenis

Bland vand og sukker, og varm det op, til al sukkeret er opløst. Tilsæt husblas, og lad det svulme op i vandet i nogle minutter. Stilles i isbad til afkøling. Pisk det med en elpisker, og tilsæt hybenbladene. Pisk derefter på høj hastighed i 3 minutter. Fjern hybenbladene med en si, og tilsæt citronsaften. Hæld blandingen i en ismaskine. Sæt den i fryseren.

Hybenblade i æblejuice

Læg 200 g hybenblade i en vakuumpose sammen med æblejuicen, og forsegl den i vakuumskuffen. Tilberedes sous-vide ved 70 °C og 80 % luftfugtighed i 3 timer i kombidampovnen. Lægges straks i isbad. Gem æblejuicen.

Hybenblade i hybensirup

Læg 200 g hybenblade i en vakuumpose sammen med hybensiruppen, og forsegl den i vakuumskuffen. Tilberedes sous-vide ved 70 °C og 80 % luftfugtighed i 3 timer i kombidampovnen. Lægges straks i isbad.

Hybenblade i hyldesirup

Læg 200 g hybenblade i en vakuumpose sammen med hyldesiruppen, og forsegl den i vakuumskuffen. Tilberedes sous-vide ved 70 °C og 80 % luftfugtighed i 3 timer i kombidampovnen. Lægges straks i isbad.

De tre slags kogte hybenblade formes til en blomst på bagepapir. 1 blomst pr. person. Kan holde sig et par dage i køleskabet.

Bærcoulis

Skær jordbærtoppene af, og læg bærrerne på en Gastronorm-indsats sammen med hindbærrerne. Dækkes med sølvpapir og tilberedes ved 180 °C i 4 timer i kombidampovnen. Filtrer gennem en si.

Hyben- og bærsauce

Blanda bärcoulis och äppeljuicen som du fick genom att laga nyponbladen i.

Marengs med vild madagaskarpeber

Pisk æggeviderne og 30 g sukker med en stavblender i en skål for at lave italiensk marengs. Pisk ved høj hastighed. Bland resten af sukkeret med vandet i en kasserolle. Varm det op til 115 °C, og hæld forsigtigt æggeviderne i, mens du pisker på høj hastighed. Fortsæt ved høj hastighed, til blandingen er kølet af. Bland den stødte peber i. Hæld blandingen i en sprøjtepose med en lille tulle med rundt hul. Lav små runde "kys" på

en silikonemåtte, og lad dem tørre i ovnen eller tørreskabet ved 65 °C natten over (hvis du anvender kombidampovn, skal den indstilles til 0% fugtighed og fuld udluftning).

Sprødt gedemælkeskind

Kog mælken i en teflonpande over svag varme, til den begynder at blive gyldenbrun. Tag massen af panden med en spatel, og læg den på et fugtigt viskestykke. Spray med vand, og dæk med endnu et viskestykke. Sættes i ovnen og tørres ved 65 °C i mindst 2 timer, eller til det er sprødt. Skæres derefter ud i ønskede faconer og størrelser.

Gedekaramel

Bland alle ingredienser, og kog over svag varme med konstant omrøring for at undgå, at det brænder på.

Mosedede hindbær

Mos hindbærrene med en gaffel.

Anretning

Arranger blomsterbladene på det sprøde gedemælkeskind. Dæk med katost-, pelargonie- og rosa timianblomster. Strø hindbærpulver over. Sættes til side.

Læg en skefuld hybenis midt på tallerkenen. Tryk isen ned med bagsiden af en ske for at lave et krater i midten.

Læg en skefuld mosede hindbær i krateret.

Læg 4-5 marengsstykker oven på de mosede hindbær.

Dryp lidt gedekaramel øverst.

Dæk med gedemælkeskindet og blomsterbladene.

Serveres med hyben- og bærsaauce ved siden af.