



Opskrift af Jakob Mielcke.

Birk – rodselleri og tonka.

Gaggenau-produkt: vakuumsuffe, kombidampovn, ovn

Ingredienser til 5 portioner:

Birkemælk

500 g fløde

750 g mælk

190 g sukker

2,5 g salt

66 g tørret, ristet birkebark

Birkeis

610 g birkemælk (se ovenfor)

128 g æggeblommer

Granita med æble og skovfyr

750 ml æblejuice

700 ml sellerijuice

30 g friske fyrrenåle

200 g sukker

650 ml vand

45 g friske, bløde fyrrekogler

Kørvelstilke

50 g æggehvider

50 g flormelis

5 kørvelstilke

50 g malt

50 g kakao

Sellerichips

rodselleri skåret i tynde skiver

sukkerroemelasse eller maltekstrakt

Crumble med kakao og tonkabønner

100 g sukker

100 g kværnede mandler

60 g mel

44 g kakaopulver

71 g smør

6 g salt

20 g revne tonkabønner

Marengs med indisk lang peber

110 g æggehvider

330 g sukker

75 g vand

15 g stødt indisk lang peber

Garniture

kørvelstilke (se ovenfor)

spanske kørvelblade

skovmærke

solbærblade

Tilberedning

Birkemælk

Kog alle ingredienserne undtagen birkebarken sammen i en kasserolle. Hæld blandingen over birkebarken. Overføres til en Gastronorm-indsats. Stilles i kombidampovnen ved 70 °C og 80% luftfugtighed natten over. Filtreres gennem en si og stilles til side.

Birkeis

Varm birkemælken op til 80 °C, og hæld den over æggeblommerne for at temperere dem. Sæt blandingen i vandbad over middel varme. Pisk, til blandingen når 80 °C. Filtrer den, og hæld den i ismaskinen.

Granita med æble og skovfy

Bland æblejuice, sellerijuice og fyrrenåle i en blender. Blend på højeste hastighed i ca. 4 minutter. Filtreres gennem en si og stilles i køleskab.

Bland sukker og vand i en kasserolle. Varm det op, til sukkeret er helt opløst. Køl siruppen af i et isbad. Når den er kold, tilsætter du fyrrekoglerne og blender dem på høj hastighed i 4 minutter. Filtreres gennem en si og stilles i køleskab.

Når begge blandinger er kolde, blandes de sammen og fryses. Skrab den frosne blanding efter behov.

Kørvelstilke

Bland æggehvinder og flormelis til en "lim", og sæt til side. Bland malt og kakao, og sæt til side. Dyp kørvelstilkene i "limen", og sørg for, at de er helt dækkede. Dyp og tril dem derefter i maltekakaoen. Lad dem tørre i ovnen ved 65 °C i mindst 1 time.

Sellerichips

Læg rodselleriskiverne og sukkerroemelassen i en vakuumpose i vakuumsuffen. Indstil til 100% vakuum, og lad blandingen marinere natten over. Lad vandet løbe af, og dybsteg skiverne ved 160 °C. Tør dem af, og bag dem i ovnen ved 65 °C i 2 timer, eller til skiverne er sprøde.

Crumble med kakao og tonkabønner

Bland ingredienserne i en røreskål med fladpiskeren på lav hastighed. Bages ved 160 °C i 12 minutter.

Marengs med indisk lang peber

Bland æggehvinderne og 30 g sukker med 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 æggehvinderne i, mens du pisker på høj hastighed. Fortsæt ved høj hastighed, til blandingen er kølet af. Bland den stødte peber i. Spred blandingen ud på en silikonemåtte, og lad den tørre i ovnen eller tørreskabet ved

65 °C natten over (hvis du anvender kombidampovn, skal den indstilles til 0% fugtighed og fuld udluftning).

Tilsæt 100 g pebermarerøds for hvert kilo crumble.

Anretning

Læg en skefuld crumble med kakao og tonkabønner midt på tallerkenen.

Hæld en skefuld granita med æble og skovfyr oven på crumblen. Flad den ud med bagsiden af skeen, så den ligger helt fladt på tallerkenen.

Læg en kugle birkeis ovenpå.

Sæt rodsellerichips i iskuglen.

Pynt med kørvelstilke, friske spanske kørvelblade, skovmærke og solbærblade.