



**Resepti Jakob Mielckeltä.**

**Ruusunmarjaa, vuohenmaitoa ja vadelmia.**

Gaggenau-tuotteet: vakumointilaatikko, yhdistelmähöyryuuni, uuni

**Ainesosat 10 annokseen:**

#### **Ruusunmarjajäätelö**

1 l vettä

220 g sokeria

2 gelatiinilevyä

20 g pestyjä ruusunmarjanlehtiä

25 g sitruunamehua

#### **Ruusunlehdet**

600 g ruusunlehtiä

200 g omenamehua, jossa on punaista aromia (Rytzbakkegaard)

150 g ruusunmarjasiirappia

500 g seljankukkasiirappia

#### **Marjacoulis**

2 osaa mansikoita (Korona-lajike, Rokkedyssegaard)

1 osa vadelmia (Rokkedyssegaard)

### **Ruusunmarja- ja marjakastike**

1 osa marjacoulista

1 osa omenamehua keitetyistä ruusunlehdistä (ks. yllä)

### **Marenki madagaskarilaisella villipippurilla**

110 g munan valkuaista

330 g sokeria

75 g vettä

2,5 g jauhattua madagaskarilaista villipippuria

### **Rapea vuohenmaitokuori**

1 l vuohenmaitoa

### **Vuohenmaitokaramelli**

1 l vuohenmaitoa

170 g sokeria

1 tl leivinjauhetta

1/2 tl suolaa

### **Koristeluun**

malvan kukkia

pelargonin kukkia

vaaleanpunaisia timjamin kukkia

vadelmatomia

### **Murskattuja vadelmia**

## Valmistus

### Ruusunmarjajäätelö

Sekoita vesi ja sokeri ja lämmitä seosta, kunnes kaikki sokeri on liennut. Lisää gelatiini, jonka on annettu pehmetä vedessä joitakin minutteja. Aseta liuosastia vesihauteeseen ja anna sen jäähtyä. Sekoita sekoittimessa ja lisää ruusunlehdet. Sekoita sitten suurella nopeudella kolmen minuutin ajan. Poista ruusunlehdet siivilällä ja lisää sitruunamehu. Kaada seos jäätelökoneeseen ja sekoita. Aseta pakastimeen.

### Ruusunlehdet omenamehussa

Aseta 200 g ruusunlehtiä vakumointipussiin yhdessä omenamehun kanssa ja laita pussi vakumointilaatikkoon. Valmista sous-vide -kypsennyksellä 70 °C:n lämmössä ja 80%:n höyryllä yhdistelmähöryuunissa kolmen tunnin ajan. Aseta pussi suoraan uunista jäähauteeseen. Säästä omenamehu.

### Ruusunlehdet ruusunmarjasiirapissa

Aseta 200 g ruusunlehtiä vakumointipussiin yhdessä ruusunmarjasiirapin kanssa ja laita pussi vakumointilaatikkoon. Valmista sous-vide -kypsennyksellä 70 °C:n lämmössä ja 80%:n höyryllä yhdistelmähöryuunissa kolmen tunnin ajan. Aseta pussi suoraan uunista jäähauteeseen.

### Ruusunlehdet seljankukkasiirapissa

Aseta 200 g ruusunlehtiä vakumointipussiin yhdessä seljankukkasiirapin kanssa ja laita pussi vakumointilaatikkoon. Valmista sous-vide -kypsennyksellä 70 °C:n lämmössä ja 80%:n höyryllä yhdistelmähöryuunissa kolmen tunnin ajan. Aseta pussi suoraan uunista jäähauteeseen.

Asettele erilaiset ruusunlehdet kukaksi leivinpaperin päällä. Yksi kukka ruokailijaa kohden. Kukkia voidaan säilyttää jääkaapissa joitakin päiviä.

### Marjacoulis

Perkaa mansikat ja aseta ne Gastronorm-astiaan yhdessä vadelmien kanssa. Peitä alumiinifoliolla ja anna kypsyä 180 °C:n lämmössä neljän tunnin ajan yhdistelmähöryuunissa. Siivilöi kankaan läpi.

### Ruusunmarja- ja marjacoulis

Sekoita marjacoulis ja omenamehu, jota käytit ruusunlehtien keittämiseen.

### Marenki madagaskarilaisella villipipurilla

Sekoita kulhossa munanvalkuaiset ja 30 g sokeria sauvasekoittimella italialaiseksi marengiksi. Vatkaa suurella nopeudella. Sekoita loppu sokeri veteen kattilassa. Lämmitä 115 °C:een. Lisää munanvalkuaiset varovaisesti samalla, kun vatkaat suurella nopeudella. Jatka vatkaamista suurella nopeudella, kunnes seos on jäähtynyt.

Lisää jauhettu pippuri. Kaada marenkimassa pursotuspussiin, jossa on pieni, pyöreä pursotuspää. Pursota pieniä pyöreitä "pusuja" leivonta-alustalle ja kuivaa ne uunissa tai kuivauskaapissa 65 °C:n lämmössä yön yli (jos käytät yhdistelmähöyryuunia, aseta kosteudeksi 0% ja tuuletus täysille).

### **Rapea vuohenmaitokuori**

Keitä vuohenmaitoa teflonpannussa matalalla lämmöllä, kunnes sen väri alkaa muuttua kullanruskeaksi. Nosta maitolevy pannulta lastalla ja aseta se kostean keittiöpyyhkeen päälle. Ruiskuta maitolevyn päälle vettä ennen kuin peität sen toisella keittiöpyyhkeellä. Siirrä se uuniin ja kuivaa sitä 65 °C:n lämmössä vähintään kahden tunnin ajan tai kunnes se on rapea. Leikkaa se sitten halutun muotoisiksi ja kokoisiksi paloiksi.

### **Vuohenmaitokaramelli**

Sekoita ainesosat ja keitä niitä matalalla lämmöllä koko ajan sekoittaen, jotta karamelli ei pala.

### **Murskatut vadelmat**

Murskaa vadelmat haarukalla.

### **Tarjoilu**

Asettele kukkalehdet rapean vuohenmaitokuoren päälle. Peitä malvan, pelargonian ja vaaleanpunaisen timjamin kukilla. Sirottele päälle vadelmatomua. Aseta sivuun.

Aseta lautasen keskelle lusikallinen ruusunmarjajäätelöä. Paina lusikan pesällä jäätelön keskelle painauma.

Aseta painauman keskelle lusikallinen murskattuja vadelmia.

Ota 4–5 marenkipalaa ja aseta ne murskattujen vadelmien päälle.

Sirottele päälle hieman vuohenmaitokaramellia.

Peitä vuohenmaitokuorella ja kukkalehdillä.

Tarjoile ruusunmarja- ja marjakastikkeen kanssa.