



Oppskrift av Jakob Mielcke.

Nyper – geitemelk og bringebær.

Gaggenau-produkt: vakuumskuuff, kombidampovn, ovn

Ingredienser 10 porsjoner:

Nypeis

1 l vann

220 g sukker

2 gelatinark

20 g nypeblader, skylt

25 g sitronsaft

Nypeblad

600 g nypeblader

200 g eplejuice av Rød Aroma (Rytzbakkegaard)

150 g nypesirup

500 g hyllesirup

Bærcoulis

2 deler jordbær (Korona-jordbær, Rokkedyssegaard)

1 del bringebær (Rokkedyssegaard)

Nype- og bærsaas

1 del bærcoulis

1 del eplejuice fra kokte nypeblad (se over)

Marengs med madagaskisk vildpepper

110 g eggehviter

330 g sukker

75 g vann

2,5 g malt madagaskisk vildpepper

Sprøtt geitemelksskinn

1 l geitemelk

Geitekaramell

1 l geitemelk

170 g sukker

1 ts bakepulver

1/2 tsk salt

Garnityr

kattostblomster

pelargoniablomster

rosa timianblomster

bringebærpulver

Moste bringebær

Tilberedning

Nypeis

Bland vann og sukker, og varm det opp til alt sukkeret er oppløst. Tilsett gelatinen, la den svulle noen minutter i vannet. Sett i et isbad og la den kjøle seg ned. Bland med en mikser, og tilsett nypebladene. Bland deretter på høy hastighet i 3 minutter. Fjern nypebladene med en sil, og tilsett sitronsaften. Hell oppi en ismaskin og bland. Sett i fryseren.

Nypeblad i eplejuice

Legg 200 g nypeblad i en vakuumeringspose sammen med eplejuicen, og lukk i vakuumeringsskuffen. Tilbered deretter sous-vide på 70 °C og 80 % luftfuktighet i 3 timer i kombidampovnen. Legg rett i et isbad. Spar på eplejuicen.

Nypeblad i nypesirup

Legg 200 g nypeblad i en vakuumeringspose sammen med nypesirupen, og lukk i vakuumeringsskuffen. Tilbered deretter sous-vide på 70 °C og 80 % luftfuktighet i 3 timer i kombidampovnen. Legg rett i et isbad.

Nypeblad i hyllesirup

Legg 200 g nypeblad i en vakuumeringspose sammen med hyllesirupen, og lukk i vakuumeringsskuffen. Tilbered deretter sous-vide på 70 °C og 80 % luftfuktighet i 3 timer i kombidampovnen. Legg rett i et isbad.

De tre typene av kokt nypeblad formes til en blomst på bakepapiret. 1 blomst per person. Kan oppbevares i kjøleskapet i noen dager.

Bærcoulis

Fjern toppene av jordbærene og legg dem på et gastronom-brett med bringebærene. Dekk med aluminiumfolie og stek på 180 °C i 4 timer i kombidampovnen. Sil gjennom en silduk.

Nype- og bærsaus

Bland bærcoulis og eplejuicen som du fikk ved å legge i nypeblader.

Marengs med madagassisk villpepper

Bland eggehviter og 30 g sukker med stavmikser i en skål for å lage en italiensk marengs. Visp på høy hastighet. Bland resten av sukkeret med vann i en kasserolle. Varm opp til 115 °C. Hell eggehviten forsiktig i mens du visper på høy hastighet. Fortsett på høy hastighet til den har kjølt seg ned. Bland i den malte pepperen. Overfør til en sprøytepose med et lite, rundt munnstykke. Lag små, runde «kyss» på en bakematte,

og tørk dem i ovnen eller tørkeskapet på 65 °C over natten (hvis du bruker kombidampovn, skal du stille inn 0 % fuktighet og full ventilator).

Sprøtt geitemelksskinn

Kok melken i en teflonpanne på lav varme til den begynner å bli gyllenbrun. Fjern fra pannen med en stekespade, og overfør til et fuktig kjøkkenhåndkle. Spray med vann før du dekker med enda et håndkle. Overfør til ovnen og tørk på 65 °C i minst 2 timer eller til den er sprø. Kutt deretter i ønsket form og størrelse.

Geitekaramell

Bland alle ingrediensene og kok på lav varme mens du rører kontinuerlig for å unngå at karamellen brenner seg.

Moste bringebær

Mos bringebærene med en gaffel.

Anretning

Dander blomsterbladene på det sprøe geitemelksskinnet. Dekk med kattost-, pelargonia- og rosa timianblomster. Strø bringebærpulver over. Sett til sides.

Ta en kule nype-is og legg den midt på tallerkenen. Trykk på isen med baksiden av en skje for å lage et krater i midten.

Ta en kule moste bringebær og legg i krateret.

Ta 4-5 marengsbiter og legg oppå de moste bringebærene.

Drypp litt geitekaramell på toppen.

Dekk med geitemelksskinnet samt blomsterbladene.

Server med nype- og bærsaas på siden.