

Petit four auf Johannisbeerlaub

Zutaten für das Johannisbeerlaub (für 6 Personen):

- 6 Blätter Johannisbeerlaub
- 500 ml Läuterzucker

Die Blätter in einer Schüssel mit Wasser gut waschen. Anschließend durch den Läuterzucker ziehen, sodass diese leicht benetzt sind. Die Blätter 12 Stunden bei 60 Grad (Ober-/Unterhitze) im Backofen trocknen. Die fertig kandierten Blätter in einem luftdichten Gefäß aufbewahren.

Zutaten für eingelegte Johannisbeeren:

- 400 ml Johannisbeersaft
- 150 ml roter Portwein
- 500 ml Rotwein
- 150 g Zucker
- 2 Wacholderbeeren
- 3 Körner Weißer Pfeffer
- 200 g schwarze Johannisbeeren

Die Flüssigkeiten mit dem Zucker und den Gewürzen aufkochen und auf ein Drittel reduzieren. Die Johannisbeeren waschen und in ein Weckglas füllen. Mit dem fertig reduzierten heißen Fond überbrühen und die Beeren 12 Stunden durchziehen lassen. Den Fond für die Coulis aufbewahren.

Zutaten für die Coulis von Johannisbeeren:

- 100 ml Johannisbeer-Fond
- 1 g Agar-Agar
- 1 Blatt Gelatine

Den Fond in einen kleinen Stieltopf geben und das Agar-Agar einrühren. Die Flüssigkeit einmal aufkochen. Das Agar-Agar circa 2 Minuten kochen lassen, damit eine perfekte Bindung entsteht, anschließend die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine hinzugeben. Die Masse auf ein flaches Blech gießen und abkühlen lassen. Die gelierte Masse mit einem kleinen Mixer aufmixen, bis eine homogene Masse entsteht. Die fertige Masse in einen Spritzbeutel füllen und bis zum Anrichten kühl lagern.

Zutaten für das Johannisbeer-Gelee:

- 150 ml Johannisbeersaft
- 1.5 g Agar-Agar
- 1.5 Blatt Gelatine

Den Johannisbeersaft zusammen mit dem Agar-Agar in einen kleinen Topf geben und einmal aufkochen lassen, anschließend die Temperatur reduzieren und 2 Minuten köcheln lassen. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken und mit in den Topf geben. Das fertige Gel 1,5 mm dick auf ein flaches Blech gießen und auskühlen lassen.

Anrichten:

- 6 kleine Minzblätter

Aus dem Gelee 2 Zentimeter große Kreise ausstechen und je 1 Kreis mittig auf ein kandiertes Johannisbeerblatt setzen. Mit dem Spritzbeutel 1 mittelgroßen Punkt Johannisbeer-Coulis in die Mitte des Gels platzieren. Jeweils 1 eingelegte schwarze Johannisbeere obendrauf setzen und mit 1 kleinem Minzblatt dekorieren.

Sendetermin: 19.11.2021

Koch/Köchin: Jan-Philipp Berner

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen