

# Gegensätze ziehen sich an

Pastinake – Birne – Valrhona Ivoire – Salzzitrone  
eine Kreation von André Siebertz



## Salzige Zitronenmarmelade

**40 g Bio-Zitronenschale**  
(ca. 6–8 Zitronen)  
**für den Einlegefond:**  
100 ml Wasser  
15 g Salz  
15 g Zucker  
50 ml Zitronensaft

**für die Marmelade:**  
40 g eingelegte Zitronenschale  
60 g Zucker  
20 ml Einlegefond

- Bio-Zitronen waschen, abtrocknen, mit einem Sparschäler schälen
- mit einem Messer die überflüssige weiße Haut entfernen, die Zitronenschalen 3x blanchieren
- Wasser, Salz, Zucker und Zitronensaft einmal aufkochen lassen
- die blanchierten Zitronenschalen in den bereits abgekühlten Einlegefond geben, einvakuumieren
- 48 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen
- die eingelegten Zitronenschalen absieben, die Flüssigkeit auffangen
- die Zitronenschalen mit einem Messer klein schneiden, zusammen mit dem Zucker und 20 ml Einlegefond im Topf erhitzen und bei kleiner Stufe ca. 6–8 Minuten köcheln lassen
- im Thermomix durchmischen

## Salzzitronen-Sand

100 g Salzzitronen-Marmelade  
100 g Butter  
100 g Zucker  
100 g Eiweiß  
200 g Mehl  
30 ml Einlegefond  
2 g Salz  
2 g Ascorbinsäurepulver  
1 Msp. gelbe Lebensmittelfarbe

- alle Zutaten zusammen verrühren, ca. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen
- den Teig dünn auf einer Backmatte ausrollen, bei 175 °C Hitze ca. 10–12 Minuten backen
- den Keksteig auskühlen lassen, im Thermomix zu feinem Sand mixen

## Birnenengel-Füllung

1 l Birnenpüree  
20 g Agar-Agar  
60 g Zucker  
100 ml Zitronensaft  
1 g Salz  
50 g Glucose

- 700 ml Birnenpüree mit Agar-Agar, Zucker, Zitronensaft, Salz und Glucose bei ständigem Rühren aufkochen lassen
- ca. 3 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen
- die Masse in ein Gastronorm-Blech gießen, ca. 1 Stunde kalt stellen
- die gelierte Masse grob zerkleinern
- zusammen mit den restlichen 300 ml Birnenpüree im Thermomix zu einer glatten Gelmasse verarbeiten
- die Gelmasse in Spritzbeutel füllen, in eine Halbkugel-Silikonform spritzen
- die Halbkugeln einfrieren

## Pastinakencremefüllung

550 g Pastinake, geschält  
600 ml Rama Cremefine  
60 ml Zitronensaft  
1 g Salz  
240 g Valrhona-Ivoire Schokolade

- die Pastinaken in grobe Scheiben schneiden, in einen Gastronorm-Metalleinsatz geben
- mit Rama Cremefine aufgießen, mit Alufolie abdecken
- bei 150 °C eine Stunde garen
- die gegarten Pastinaken zusammen mit Rama Cremefine, Zitronensaft und Salz im Thermomix glattmixen
- nach und nach die weiße Schokolade untermixen
- die Creme im Kühlschrank auskühlen lassen, in Spritzbeutel füllen
- Creme in Halbkugel-Silikonform füllen, einfrieren
- beide Halbkugeln, Birne und Pastinake im gefrorenen Zustand zusammenfügen, die Kugel auf eine Stecknadel picken, erneut anfrieren

## Schokoladenüberzug

360 g Valrhona-Ivoire Schokolade  
120 g Kakaobutter

- die Schokolade temperieren
- die gefrorenen Pastinaken-Birnenkugeln 2x mit der Schokolade überziehen, die Stecknadel entfernen, im Salzzitronen-Sand wälzen