

THE  
**EPICUREAN**  
CHEFS

*Night*

REZEPT

PFLAUME | REIS | PURPLE CURRY

Dessert **by Marcel Förster**,  
Küchenchef, Agata's\*, Düsseldorf



© Melanie Baier / design

 **Vandemoortele**  
shaping a tasty future

 **Gallo**  
— DAL 1856 —

**FRXSH**<sup>®</sup>  
dance the taste



**Koch des Jahres**  
DER WETTBEWERB

[www.kochdesjahres.de](http://www.kochdesjahres.de)

# PFLAUME | REIS | PURPLE CURRY

by **Marcel Förster**,  
Küchenchef, Agata's\*, Düsseldorf

## Reis-Eis

- 250 g gekochter Riso Gallo Riserva del Fondatore Premium Risotto Reis
- 250 g Vandemoortele Chunty Duo Vegan
- 150 g Läuterzucker
- 40 g Zitronensaft
- 1 Vanillestange
- Etwas Stabilisator
- Eine Prise Salz
- Etwas Sake
- Etwas Mirin

Gekochten Riso Gallo Risotto Reis in der Vandemoortele Chunty Duo Vegan aufkochen, Vanillestange hinzufügen. Währenddessen Sake und Mirin flambieren und reduzieren lassen. Die reduzierte Sake-Mirin-Mischung zum Reis-Chunty-Gemisch geben und mit Zitronensaft abschmecken. Danach die Masse im Mixer fein pürieren, Stabilisator hinzufügen, in einen FRXSH Mousse Chef Becher füllen und in den Schockfroster stellen. Wenn das Eis gefroren ist, mit den FRXSH Mousse Chef runterlassen.



**FRXSH**<sup>®</sup>  
dance the taste



### **Pflaumenpulver:**

- 500 g getrocknete fermentierte Pflaumen
- Pflaumen-Chutney
- 59g gepickelte Pflaumen
- 50g frische Pflaumen
- 30g gesalzene Pflaumen
- 20g Pflaumengel
- Reisessig
- Maldon Salz

Alle Pflaumenarten in feine Würfel schneiden, mit Reisessig und Salz abschmecken und am Ende etwas Pflaumengel hinzufügen.

### **Pflaumengel:**

- Pflaumenpüree
- Agar-Agar

Pflaumensaft mit Agar-Agar aufkochen und köcheln lassen. Danach die Masse schockfrostet und fein mixen.

### **Hippe:**

- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 50 g Zucker
- 30 g Eiklar

Alle Produkte in den Mixer geben und zu einer glatten Masse mixen. Anschließend in die gewünschte Form ausstreichen. Die Masse bei 150 Grad anbacken und zum Schluss bei 180 Grad Farbe geben.

### **Purple Curry-Schaum:**

- 200 ml Milch
- Etwas Purple Curry-Pulver
- Puderzucker
- 100 g Mascarpone
- Etwas Stabilisator

Milch und Mascarpone glattrühren, Purple Curry-Pulver und Puderzucker nach Geschmack hinzufügen und leicht mit Stabilisator bestäuben. Die Mischung durch ein Sieb in ein HENDI Sahnespender füllen und mit Gaspatronen begasen.

Am Ende vor dem Servieren alles mit frischer Kresse dekorieren.

