

## „Zum Roten Eichhörnchen“ Restaurant im DORMERO Hotel Kelheim „Molekularküche trifft auf DORMERO Classics“

### Gin-Tonic

Zutaten:

#### Gin-Tonic-Eis:

200 ml Tonic Water

150 g Zucker

2 Eiweiß

Gin in einer kleinen Sprühflasche

#### Orangengelee:

330 ml Orangensaft von frischen Orangen

50 g Zucker

4 cl Grand Marnier

4 Blatt Gelatine

½ Sternanis

½ Zimtstange

#### Limettenchips:

1 Limette

50 g Puderzucker

1 Silikonbackmatte oder hochwertiges Backpapier

#### Gurke:

100 g Zucker

100 ml Wasser

½ Gurke



Der Küchenchef Stefan Pillmaier kreiert schmackhafte und kreative Gerichte rund um das Thema „Molekularküche“. Hierbei werden klassische Speisen neu in Szene gesetzt, wie zum Beispiel der neu interpretierte „Gin-Tonic“ als Dessert.

Die Nachspeise besteht aus vier Komponenten, die zusammen an den Geschmack des bekannten Longdrinks erinnern. Beginnen Sie zunächst mit dem Gin-Tonic-Eis. Rühren Sie das Tonic Water mit dem Zucker und dem Eiweiß zusammen. Füllen Sie die Masse in eine Pacojet Eisdose oder in Silikonform und geben diese für ca. 24 Stunden in das Gefrierfach.

Für das Orangengelee waschen Sie die Orangen mit heißem Wasser und trocknen sie ab, um anschließend die Schale fein abzuraspeln und die Orangen auszudrücken. Geben Sie den Saft zusammen mit dem Abrieb, den Gewürzen und dem Zucker in einen Topf. Lassen Sie die Flüssigkeit aufkochen und nehmen Sie zum Abkühlen den Topf von der Platte. Weichen Sie die Gelatine in kaltem Wasser ein, drücken sie aus und geben sie zu dem Orangensud hinzu. Sobald die Gelatine aufgelöst ist, können die Gewürze abgeseiht und die Orangenmasse in eine Schale gegossen werden. Die Masse muss über Nacht im Kühlschrank gelieren.

Waschen Sie die Limette mit heißem Wasser ab und schneiden sie in hauchdünne Scheiben. Bestreuen Sie die Backmatte (das Backpapier) mit einer dicken Schicht Puderzucker, geben Sie die Limettenscheiben darauf und streuen Sie nochmals Puderzucker darüber. Geben Sie die Limettenscheiben für ca. 3-4 Stunden bei 60-80 Grad in den Backofen, bis der Zucker karamellisiert und die Scheiben getrocknet sind.

Im letzten Schritt geben Sie Wasser und Zucker in einen Topf und bringen es zum Kochen bis so viel Wasser verdunstet ist, dass eine sirupartige Flüssigkeit entsteht. Anschließend wird die Gurke in dünne Streifen geschnitten und durch den Zuckersirup gezogen. Lassen Sie die Gurkenstreifen abtropfen, bringen Sie sie in die gewünschte Form und lassen sie trocknen.

Für die Fertigstellung des Desserts nehmen Sie das Gin-Tonic-Eis aus dem Gefrierfach und schlagen die Masse in einem Pacojet (oder Thermomix) auf, stechen eine Nocke aus und platzieren sie auf den Gurken. Orangengelee in die gewünschte Form bringen, mit dem Limettenschip auf dem Teller drapieren und mit etwas Gin besprühen. Fertig!