So wird das Dessert „Früchte und Gemüse von Gran Canaria“ von Chefkoch Norberto Estupiñán zubereitet

ZUTATEN UND ZUBEREITUNG

Gelatine von Orangen aus Telde
1 l Orangensaft
8 Blatt Gelatine

Zubereitung
Einen Teil des Orangensafts erwärmen und die zuvor 30 Minuten in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine darin auflösen.

Lasagne von Ananas aus Gáldar
Mit einem Wurstschneider dünne Scheiben von der Ananas schneiden.
Die dünnen Scheiben schichtweise in eine Metallform legen und geriebene Schale von Orangen, Ingwer sowie braunen Zucker zwischen die Schichten streuen, bis die Lasagna etwa 1,5 cm hoch ist. Honigrum darüber träufeln und 30 Minuten bei 160º C im Ofen backen. Nach dem Herausnehmen gut pressen, um das überschüssige Wasser zu entfernen, und einfrieren.

Eis von Bataten aus Guía
600 ml Milch
100 g Zucker
50 g Procrema-Eispulver der Marke Sosa
600 g gebackene Batate aus Guía

Zubereitung
Die Milch mit Zucker und Procrema-Puder auf 80º C erhitzen. Die zuvor gebackene Batate mit der Haut dazugeben und im Mixer zerkleinern. Gut vermischen und durch die Eismaschine laufen lassen.

GranCanaria

Creme von Zitronen aus Teror
320 g Eier
375 g Zucker
200 ml Saft von Zitronen aus Teror
175 g Butter
2 g Agar
2 Blatt Gelatine

Zubereitung
Eier, Zucker, Zitronensaft und Agar aufkochen.
Die zuvor eingeweichten Gelatineblätter in die kochende Milch geben.
Wenn 40º C erreicht sind, die Butter hinzufügen und im Mixer vermischen. Die Creme in eine Form nach Wunsch füllen.

Knusper-Rote-Bete
200 g Rote-Bete-Püree
70 g Isomalt-Zucker
20 g Glukose
30 g Zucker

Zubereitung
Das Rote-Bete-Püree mit dem Zucker und der Glukose erwärmen. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Abseihen und 24 Stunden lang abkühlen lassen. Eine dünne Schicht auf einer Platte verteilen und 48 Stunden bei 50 Grad dehydrieren.

Knusper-Mango aus Mogán
200 g Püree von Mango aus Mogán
35 g Isomalt-Zucker
15 g Glukose
25 g Zucker

Zubereitung
Die Mango mit dem Zucker und der Glukose aufkochen. Durch ein Sieb geben und 24 Stunden lang abkühlen lassen. Eine dünne Schicht auf einer Platte verteilen und 48 Stunden bei 50 Grad dehydrieren.

GranCanaria

Mikrokuchen von Orangen aus Telde
150 ml Saft von Orangen aus Salinetas
125 g Eiweiß
50 g Zucker
20 g Mandelpulver
80 g Eigelb
90 g Mehl

Zubereitung
Alle Zutaten in einem Mixer vermischen und durch ein Sieb passieren. In einen Siffon mit drei Ladungen füllen und 1 Minute lang bei höchster Energiestufe in der Mikrowelle kochen.

ANRICHTEN

Den Teller mit dem Rote-Bete-Püree bemalen.

Den Mikrokuchen, die Orangen-Gelatine und die Zitronencreme in einer Reihe auf den Teller setzen. Die Ananas-„Lasagne“ auf den Teller legen und darauf das Batateneis legen.

Mit Karamell, Knusper-Mango und Knusper-Rote-Bete sowie einigen Koriandersprossen garnieren.