



## THEMA DES WETTBEWERBS 2015: Salbei KATEGORIE: Kulinarik & Genuss

---

PROJEKTTITEL:

### Brombeer-Buttermilchcreme mit Salbei-Weingelee

---

#### EINGEREICHT VON

Airest Gastronomy & Retail GmbH  
[juergen.kahl@airest.com](mailto:juergen.kahl@airest.com)  
0316/291417  
[www.airest.com](http://www.airest.com)

---

#### PROJEKTKURZBESCHREIBUNG

Inspiziert durch die großartige Veranstaltung, welche heuer in unseren Räumlichkeiten stattfindet, haben wir uns entschlossen, an diesem Wettbewerb mit einer Brombeer-Buttermilchcreme mit Salbei-Weingelee teilzunehmen.

Viele Mythen und Geschichten ranken sich rund um den Salbei und seine Wirkung. Auch mit der Kulinarik ist dieses sagenumwobene Gewürz eng verknüpft und aus der Kochkunst kaum mehr wegzudenken. Daher lag es sehr nahe, die Duft- und Gewürzpflanze auch ins diesjährige Galabuffet zu integrieren und neue Kreationen entstehen zu lassen.

## **REZEPTUR für 4 Portionen BROMBEER-BUTTERMILCHCREME mit SALBEI-WEINGELEEE**

### ZUTATEN CREMEN:

200g Brombeermark  
4 Bl. Gelantine  
1/16l Buttermilch  
1/4l Schlagobers  
Zucker nach Geschmack

### ZUTATEN GELEE:

70g Zucker  
100g Weißwein  
30g Wasser  
4 Bl. Salbei  
1/8l Zitronensaft  
2,5 Bl. Gelantine  
feingehackter Salbei



### ZUBEREITUNG:

Brombeermark, Buttermilch und Zucker glattrühren.  
Gelantine einweichen, Schlagobers halbsteif schlagen.  
Die eingeweichte Gelantine gut ausdrücken und mit einem kleinen Teil der Buttermilch erwärmen bis sich die Gelantine auflöst.  
In die restliche Masse einrühren und das halbsteif geschlagene Schlagobers behutsam unterheben.  
Die Masse sofort in Förmchen abfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen.  
Fürs Gelee Zucker, Weißwein, Wasser, Salbeiblätter und Zitronensaft aufkochen und danach für ein paar Minuten beiseite stellen.  
Salbeiblätter entfernen, eingeweichte Gelantine begeben und auflösen lassen. Gehackte Salbeiblätter einrühren.  
Das Gelee auf die erkaltete Creme gießen und wiederum im Kühlschrank kaltstellen.  
Für die Garnitur frische Brombeeren und ein Salbeiblatt verwenden.