



Wirsingrolle mit Rotkraut-Haselnuss-Creme und Basilikumemulsion

Gehobene vegane Küche

VEGAN

FINE DINING

In den letzten Jahren ist Gemüse in der gehobenen Küche immer mehr zum eigentlichen Star aufgestiegen. Saisonale Kreationen, die das Beste aus pflanzlichen Zutaten herausholen, sind dabei, die Spitzenküche zu revolutionieren. Mit ihrem Buch »Vegan Fine Dining« liefern Sebastian Copien, Andreas Leib und Hansi Heckmair das Standardwerk für die saisonale Gemüse-Küche der Extraklasse - für alle, die dazulernen und sich an echten Gourmet-Menüs versuchen möchten.

Entdecken Sie die sagenhafte aromatische Vielfalt der veganen Kochkunst und zaubern Sie kulinarische Kunstwerke, die Ihre Gäste sprachlos machen werden!

»Wir teilen unser gesammeltes Kochwissen«

»Im umfassenden Theorieteil teilen wir unser gesammeltes Kochwissen mit euch«, so die beiden Küchenchefs von »Copien's Kitchen«, Sebastian Copien und Andreas Leib, die in ihrem neuen Buch die besten Tricks aus mehreren Jahrzehnten Erfahrung als Profiköche verraten.



Das Autoren-Team von rechts nach links: Sebastian Copien, Andreas Leib und Hansi Heckmair.

Durch eine umfangreiche Einführung in die gehobene Küche zeigen die beiden Profi-Köche, wie man komplexe Gourmet-Menüs mit ausgefeilten Geschmacksprofilen zubereitet, die dank perfekter Harmonie und Dramaturgie vom ersten bis zum letzten Bissen pure Freude bereiten. »Das ist durchaus besonders - viele professionelle Köche und Köchinnen behalten immer noch einen Großteil ihrer Tricks und Küchegeheimnisse für sich.«

Das Buch ist saisonal aufgebaut: Für hochwertige Küche benötigt man die besten Zutaten, wofür die Saison ein entscheidender Faktor ist. Passend zu jeder Saison werden in einigen Gemüseporträts die Stars der pflanzlichen Küche vorgestellt. Hansi Heckmair setzt die deliziosen Kompositionen kongenial in hinreißenden Fotos in Szene.

Zu vielen Rezepten: Koch-Video via QR-Code

»Da bei der gehobenen Küche die Optik und das Anrichten eine ganz essenzielle Rolle spielen, sind wir für euch ein paar Meilen mehr gelaufen«, so die Autoren. »Die Herausforderung, ein schön angerichtetes Gericht nur anhand von einem Bild und einer Beschreibung zuhause genauso umzusetzen, ist realistisch gesehen nicht zu bewältigen, weshalb wir allein zum Prozess des Anrichtens bei vielen Gerichten eine Seite Beschreibung und viele Detailbilder hätten aufführen müssen. Sieht man aber live, bzw. in einem Video, wie etwas angerichtet wird, macht das zum einen Freude und zum anderen ist der Lerneffekt deutlich größer. Ihr findet daher bei jedem unserer Rezepte einen QR-Code, der euch zu unserer Homepage führt, wo ihr anhand eines Videos nachvollziehen könnt, wie wir die Gerichte anrichten.« >>>

Das Autoren-Team

Sebastian Copien (im Bild rechts) ist Bestseller-Kochbuchautor, Mitbegründer des *Plant Based Institute* und Gründer Europas größter veganer Online-Kochschule »Vegan Masterclass«. Der weitgereiste Profi-Koch stellt seit 2011 Jahren in Events, seiner veganen Kochschule und in seinem Dinnerclub jede Disziplin der pflanzlichen Kulinarik vor: von deftigem Wohlfühl-essen bis hin zu Fine Dining. **Sein Motto lautet: »Wenn Gemüse nicht schmeckt, liegt das nicht am Gemüse.«**

Andreas Leib (Mitte) arbeitet als Küchenchef in »Copien's Kitchen« und ist seit seiner Lehre 2007 als professioneller Koch aktiv. Er war vier Jahre lang Küchenchef im Strandhotel am Weißensee, wo seine Küche mit zwei Hauben und 13,5 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet wurde.

Hansi Heckmair (links) ist professioneller Foto- und Videograf und einer der Gründer der »Vegan Masterclass«. Zusammen mit Sebastian Copien hat er drei Kochbücher umgesetzt.

Informationen, Kochkurse & Dinner-Events:

www.sebastian-copien.de

www.copiens-kitchen.de

[instagram.com/sebastiancopien](https://www.instagram.com/sebastiancopien)

www.facebook.com/SebastianCopien

Youtube-Kanal: youtube.com/@SebastianCopienChefkoch



Der Spannungsbogen des Geschmacks

»Ähnlich wie in Filmen oder im Theater geht es darum, eine gewisse Dramaturgie zu schaffen, damit ein Gericht - oder noch anspruchsvoller: ein gesamtes Menü - von Anfang bis Ende Freude bereitet«, erklären die beiden Küchenchefs.

Der Spannungsbogen des Geschmacks in einem Gericht setzt sich zusammen aus 5+2 Komponenten:

- **Süße** als Geschmacksrichtung fehlt nach Auffassung der Autoren in etwa 90 Prozent der Mahlzeiten. Sie entsteht durch frisches Obst, Trockenfrüchte oder auch Kokosblütenzucker.
- **Säure:** »Die zweite Geschmacksrichtung, die in den meisten Mahlzeiten fehlt, wenn es darum geht, eine vollständige Harmonie zu erlangen, ist die Säure«, so die Profi-Köche. Säure kann durch die Verwendung von Zitrusfrüchten oder saurem Apfel, ganz klassisch durch hochwertigen Wein oder durch ein paar Tropfen Essig erzielt werden.
- **Bitterstoffe:** Die bittere Geschmacksrichtung wird durch viele Gewürze, Kräuter oder grüne Gemüsesorten abgedeckt.
- **Salzigkeit:** Salz ist nicht gleich Salz! Es gibt viele verschiedene Salz-Sorten mit verschiedenen Texturen.
- **Umami:** Der fünfte Geschmack, wird oft als »herzhaft« oder »fleischig« beschrieben und erzeugt ein »rundes« Sättigungsgefühl. In der pflanzlichen Küche entsteht Umami durch Sojasauce, Tomaten, Kapern, fermentierte Lebensmittel, getrocknete Pilze wie Shiitake oder Steinpilze, Kombu-Algen und Hülsenfrüchte.
- **Schärfe** zählt zu den +2. Sie ist kein eigentlicher Geschmack, zählt aber bei einer gelungenen Mahlzeit eine bedeutende Rolle. Eine (dezent) Schärfe entsteht durch verschiedene Pfeffersorten, Chilischoten, Meerrettich, Senf oder scharfe Gemüsesorten.
- **Fett** zählt ebenfalls zu den +2, denn Fett ist wichtig für die Geschmackswahrnehmung. Hochwertige pflanzliche Öle, Nüsse und Nussmuse sorgen nicht nur für guten Geschmack, sondern haben auch viele gesundheitliche Vorteile.

Mehr als ein Kochbuch: Eine Einführung in die gehobene vegane Küche

»Vegan Fine Dining« ist mehr als ein Kochbuch. Die Autoren zeigen alle wichtigen Aspekte des Fine Dining, wie man es sonst nur in der Spitzenküche lernt: von Küchenutensilien über Kochtechniken, besondere Zutaten und das Anrichten bis hin zum perfekten Geschirr.

»Es gibt im Buch durchaus Gerichte, die man an einem Abend mit etwas Zeit gemütlich zubereiten kann«, so die Spitzenköche Sebastian Copien und Andreas Leib. »Genauso gibt es aber viele Rezepte, die Arbeitsschritte beinhalten, die ein bis zwei Tage im Voraus getätigt werden müssen. Jedoch versprechen wir euch, dass ihr - wenn ihr euch rantraut - bei jedem einzelnen Rezept sehr viel lernen werdet und sich eure Küche dadurch enorm weiterentwickeln und verbessern wird. Es handelt sich also um ein Lehr- und Inspirationsbuch für Menschen, die gutes Essen lieben.«

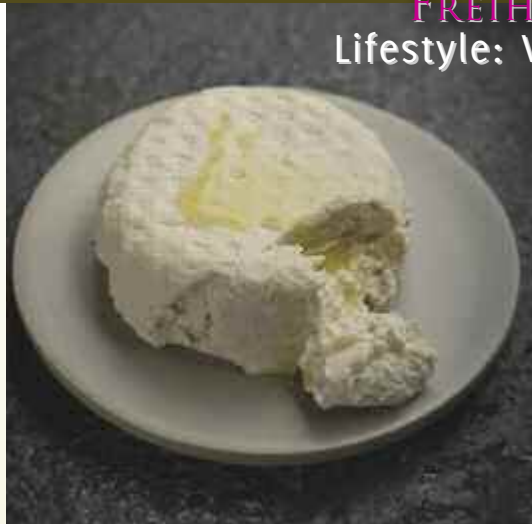
Anreiz auch für Profi-Köche: Ernährung als Stellschraube für Tier- und Klimaschutz sowie die eigene Gesundheit

Sternekoch Holger Stromberg schreibt in seinem Vorwort: »Die pflanzliche Küche geschmacklich auszureizen, ist seit langer Zeit mein persönlicher Top-Tipp für Köche und Köchinnen und seit vielen Jahren auch meine Triebfeder. Auf einen massiven Anteil, oder wie hier ganz auf tierische Produkte zu verzichten, bedeutet nämlich gar keinen Verzicht. Vegan schmeckt!«

Für Holger Stromberg geht es mit veganer Küche um noch viel mehr als um einen Trend und um guten Geschmack: »Ernährung ist die wichtigste Stellschraube der persönlichen Gesundheit und auch der realistischste Hebel, sich umgehend und massiv am Klimaschutz zu beteiligen.«

Bärlauch-Spargel-Goreng mit frittierten Spargelspitzen und Bete-Ketjap-Manis





Wir stellen Ihnen drei Rezepte aus »VEGAN FINE DINING« vor: In Salz gebackene Bete mit Kräutersalat, Apfel-Schalotten-Vinaigrette und Cashew-Kimchi-Creme, fermentierter Mandelricotta und Mille-feuille mit Vanillebuttercreme und Erdbeersorbet.

Für Sebastian Copien gab im Jahr 2011 seine Liebe zu den Tieren den Ausschlag, nach einer kurzen vegetarischen Phase fokussiert vegan zu kochen: »Ich lebe vegan, weil ich Tiere liebe und nicht möchte, dass andere Lebewesen nur für meinen vermeintlichen Genuss leiden müssen. Ich genieße jeden Tag wundervolles Essen, das glücklich macht und dazu noch gesund ist. Besser geht es nicht.«

Klassische Menüfolge im Fine Dining

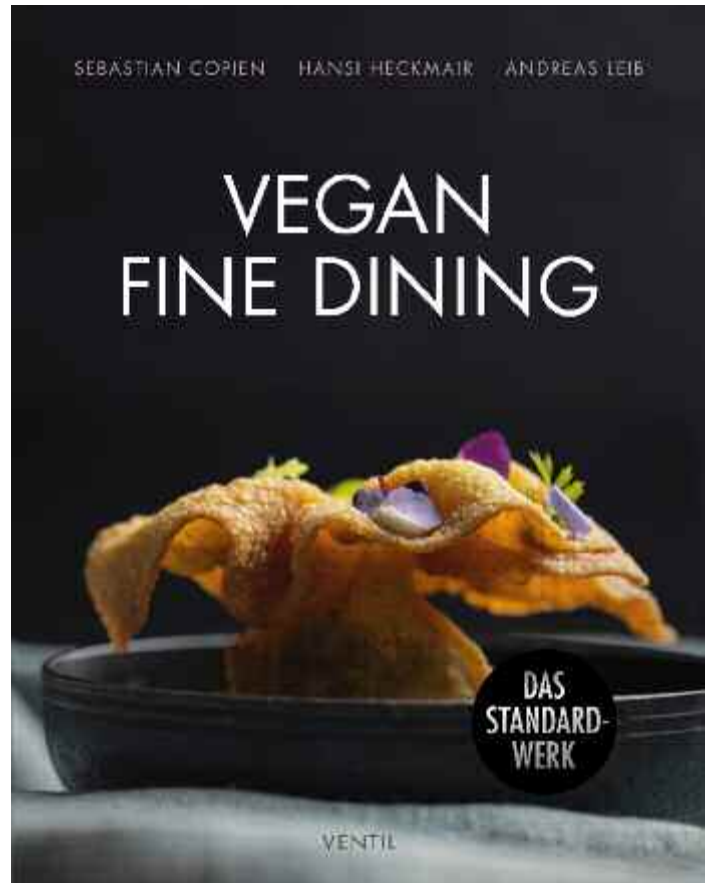
Normalerweise sind die Gerichte in traditionellen Kochbüchern so portioniert, dass sie als Hauptmahlzeiten dienen. Im Fine Dining jedoch wird mit verschiedenen Menüfolgen gearbeitet und die Gerichte werden für drei, sechs oder sieben Gänge portioniert. Es geht um ein Erlebnis in mehreren Akten, das gut und gerne fünf Stunden andauern kann, erklären Sebastian Copien und Andreas Leib. »Vergleichbar ist eine solche Erfahrung mit einem herausragenden Theaterstück, einem Abend in der Oper oder einem Pop-Konzert.«

Beispiel für ein 6-Gang-Frühlings-Menü aus »Vegan Fine Dining«:

1. Dashi-Sülze mit sautierten Kümmel-Kartoffeln und geschäumter Lauch-Velouté
2. Koji-Kohlrabi-Filet mit Kohlrabi à la Crème, Spargelvinaigrette und Haselnuss
3. Ajoblanco mit gedörrten Trauben, geräuchertem Mandelricotta und Chiliöl
4. Mangold-Grünkern-Päckchen mit Kräuter-Muffin
5. Geschmorter Knollensellerie mit Grünkohl, Portweinjus und Getreide
6. Mandel & Rhabarber

Beispiel für ein 3-Gang-Frühlings-Menü

1. Radieschen-Kaltschale mit Birnensalsa und fermentiertem Kräuterfrischkäse
2. Geschmorter Knollensellerie mit Grünkohl, Portweinjus und Getreide
3. Mille-feuille mit Vanillebuttercreme und Erdbeersorbet >>>



- Wunderschön gestalteter Prachtband (Großformat)
- Profiköche verraten ihre raffiniertesten Geheimnisse
- Großzügige Präsentation der Gerichte
- Zu jedem Gericht gibt es Videos, abrufbar über QR-Codes, für den genauen Ablauf Schritt für Schritt

Sebastian Copien | Hansi Heckmair | Andreas Leib:
»Vegan Fine Dining«

Hardcover, 368 Seiten, mit zahlreichen Farbfotos

Ventil Verlag, 2024 · ISBN 978-3-95575-224-8

Preis: 49,90 Euro



FREIHEIT FÜR TIERE
Lifestyle: Vegan Fine Dining



IN SALZ

GEBACKENE BETE

mit Kräutersalat, Apfel-Schalotten-Vinaigrette
und Cashew-Kimchi-Creme



Für 2 Personen im 3-Gang-Menü / Vorspeisenportion · Arbeitszeit: 1 Stunde · Backzeit: 1 1/2 Stunden
Benötigt wird: Speisering (Ø 10 cm)

In Salz gebackene Bete

100 g grobes Meersalz
2 große Gelbe Bete, ungeschält
2 TSP Olivenöl
1/2 TSP Fleur de Sel / Knuspersalz

1 Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Eine kleine, ofenfeste Form ca. 2–3 cm hoch mit den 100 g Meersalz befüllen. Die Beten ungeschält mit der Wurzel nach unten in das Salzbett stellen und für 1 1/2 Stunden in den Backofen geben. Zum Test mit einem Holzspieß einstechen; wenn die Bete weich ist und der Spieß sich leicht einstechen lässt, ist die Bete fertig.
4 Die fertig gegarteten Beten aus dem Backofen holen, auskühlen lassen, bis sie lauwarm sind, und dann vorsichtig mit einem kleinen Messer schälen. Anschließend mit den Händen in grobe Stücke brechen/reißen, mit dem Olivenöl benetzen, mit Fleur de Sel bestreuen und lauwarm servieren.

Cashew-Kimchi-Creme

200 g Cashewbruch
100 g würziges veganes Kimchi (z.B. von Complete Organics)
1 TSP Würz-Hefeflocken
100 g vegane Kochsahne
Salz zum Abschmecken

2 Alle Zutaten mit einem Mixer 3 Minuten zu einer glatten Creme mixen und mit Salz abschmecken. Hat man keinen leistungsstarken Mixer, die Cashews vorher entweder kurz in Wasser aufkochen und dann auskühlen lassen oder über Nacht einweichen.

Aus:



Fotos: © Hansi Heckmair

Apfel-Schalotten-Vinaigrette

30 g vegane Butter
30 g Schalottenwürfel à 3 mm
30 g Austernpilze, in feine Würfel à 3 mm geschnitten
3 Thymianzweige
200 g Gemüsebrühe
30 g Apfelwürfel à 3 mm
50 g Kimchi, fein gehackt
2 TBSP weißer Balsamico-Essig
2 TBSP Rapsöl
1/2 TSP Dijon-Senf
1 Prise Bio-Orangenzeste
Salz, Pfeffer

3 Eine kleine Pfanne auf den Herd stellen und die Butter darin schmelzen, dann die Schalotten und die Austernpilz-Würfel und den Thymian dazugeben und 4 Minuten kräftig anrösten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und das Ganze auf die Hälfte einreduzieren.

Die Pfanne von der Hitze nehmen und alle restlichen Zutaten dazugeben, mit einem Schneebesen gut einrühren und das Ganze ohne Hitze ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und ggf. noch etwas mehr Senf abschmecken.

Erklärung zur Nummerierung

Eine der großen Herausforderungen im Fine Dining besteht darin, die vielen verschiedenen Komponenten und Verarbeitungsschritte so zu koordinieren, dass die einzelnen Bestandteile der Gerichte am Ende gleichzeitig fertig sind und in der richtigen Temperatur auf dem Teller angerichtet werden können. So bestehen viele der Gerichte in diesem Buch aus 4 bis 7 Einzelkomponenten - kleine, für sich stehende Rezepte -, wobei man in der Zubereitung immer wieder zwischen den einzelnen Komponenten hin und her springen muss.

Anrichten

2 Handvoll frischer Wildkräutersalat (z.B. Frisée, Petersilie, Postelein, Shiso-Kresse und Dill - mit 1/2 TSP Zitronensaft marinieren und mischen)
1 TBSP Gelbe-Bete-Chips oder Kartoffelchips
1 TSP Rote-Bete-Pulver, kleines Teesieb, DIN-A4-Karton
5 3 TBSP Kimchi-Creme mit einem Speisering (Ø 10 cm) auf einen Teller streichen. Auf einer Hälfte der Creme die gerupfte Bete anrichten und den leicht marinierten Kräutersalat zwischen den Bete-Stücken ansetzen. Mit 2 EL lauwarmer Vinaigrette beträufeln und mit den Bete-Chips garnieren. Den Karton so über den Teller halten, dass er zwei Drittel des Tellers einschließlich des Teils der Creme, auf dem die Bete angerichtet wurde, bedeckt, und das übrige Drittel des Tellers sanft mit dem Bete-Pulver bepudern.

Abwandlungen

★ Anstatt der Gelben Bete kann man auch Rote Bete verwenden oder die beiden Sorten mischen.

Sebastians Tipps

★ Das Backen der Bete im Ofen mag langwierig und aufwändig wirken. Es handelt sich jedoch um eine der besten Methoden, um Gemüse zu garen. Der Geschmack wird dadurch intensiviert, sodass man ein einzigartiges Resultat erhält. Am besten gleich 2 kg in den Ofen packen und aus dem Rest einen Salat machen.
★ Lässt man die Kimchi-Creme über Nacht im Kühlschrank ziehen, wird sie intensiver, da die Bakterien des Kimchi durch das Futter der Cashewmasse angeregt werden.

TSP = Teaspoon (Teelöffel),
TBSP = Tablespoon (Esdlöffel)



FERMENTIERTER MANDELRICOTTA

Ergibt ca. 400 g Ricotta · Arbeitszeit: 20 Minuten · Ruhezeit: 12–24 Stunden

Teil 1

- 250 g geschälte Mandeln
- 750 g kaltes Wasser
- 1 TSP Agavendicksaft
- 1/8 TSP Prise gemahlene Vanille
- 1/8 TSP Salz

Teil 2

- 300 g ausgedrückte Mandelmasse aus Teil 1
- 1/2 Päckchen SymbioLact Comp. Probiotikum
- 3 TBSP mildes Olivenöl
- 75 g vegane Butter, zimmerwarm
- 1 TSP geriebene Bio-Zitronenschale
- 1/2 TSP Salz
- 1 TBSP Würzhefeflocken
- 1/8 TSP frischer weißer Pfeffer

Sebastians Tipps

- ★ Die Qualität der Mandeln ist entscheidend! Sie dürfen auf keinen Fall alt sein oder muffig riechen. Man kann die Mandeln auch zusätzlich über Nacht in Wasser einweichen - so wird das Ergebnis noch etwas besser.
- ★ Probiert den Mandelricotta gern mal direkt nach dem Abschmecken und dann in regelmäßigen Abständen: Es ist total spannend, die geschmackliche Entwicklung zu verfolgen, da die Bakterienkulturen das relativ plumpe Anfangsergebnis mit der Zeit in eine leicht säuerliche, vollmundige Ricotta-Alternative verwandeln.

Aus:



Teil 1

1 Die Mandeln sorgfältig mit reichlich heißem Wasser spülen und anschließend alle Zutaten von Teil 1 in einem leistungsstarken Mixer 2–3 Minuten glatt mixen. 10 Minuten ziehen lassen und erneut 2 Minuten mixen.

2 Ein Sieb mit einem Passiertuch oder einem Nussmilchbeutel auslegen. Die Masse hineinfüllen und in einen Messbecher passieren, bis der feste Teil (= die Mandelmasse) noch leicht cremig und nicht zu trocken ist - es sollte ca. 300 g Masse dabei herauskommen. Die aufgefangene Mandelmilch in eine saubere Flasche füllen, für bis zu 4 Tage im Kühlschrank lagern und für Müsli etc. verwenden.

Teil 2

3 Die ausgepresste Mandelmasse abkühlen lassen, sie darf nicht über 30 Grad haben, was durch das lange Mixen bei Teil 1 passieren kann. Sobald die Masse weniger als 30 Grad warm ist, mit einem Schneebesen das Probiotikum einrühren. Die Masse danach in ein sauberes Glas mit Bügelverschluss füllen und dieses ohne Gummidichtung verschließen. Bis zur ersten Verwendung an einem warmen Ort (idealerweise 25 Grad) 1 Tag (24 Stunden) reifen lassen.

Am nächsten Tag die Masse in eine Schüssel füllen und mit allen übrigen Zutaten aus Teil 2 mit einem Schneebesen vermischen. Zur Lagerung wieder zurück in das Glas mit Bügelverschluss füllen.

Der Ricotta sollte nicht komplett luftdicht verschlossen gelagert werden, sondern im Idealfall in dem Bügelverschlussglas im Kühlschrank aufbewahrt werden. Frisch aus dem Kühlschrank weist die Masse eine etwas festere Konsistenz auf, weil sowohl die Butter als auch das Olivenöl bei Kälte fester werden. Im Kühlschrank hält sich der Ricotta ca. 2 Wochen.

Abwandlungen

★ Die geschälten Mandeln kann man auch durch Macadamianüsse ersetzen. Mit Cashews funktioniert das Gericht hingegen nicht, da man Kerne bzw. Nüsse benötigt, aus denen sich nach dem Mixen eine Trestermasse herstellen lässt, sodass sie sich nicht komplett in der Flüssigkeit auflösen dürfen.

★ Diese Grundmasse kann man mit verschiedenen Kräutern und Aromen würzen. Geröstetes Tomatenmark, gehackte Kapern und frisches Basilikum ergeben bspw. eine passende Kombination. Selbiges gilt für frischen Koriander, geröstetes Sesamöl, Limettensaft und geriebenen Ingwer.





Aus:



MILLE-FEUILLE

mit Vanillebuttercreme und Erdbeersorbet



Für 2 Personen · Arbeitszeit: 1 Stunde · Ruhezeit: 2–24 Stunden je nach Küchenausstattung
Benötigt wird: Dörrautomat, Spritzbeutel mit runder Tülle (ca. ø 1 cm), Quenelle-Löffel

Erdbeer-Sorbet

400 g frische und perfekt reife süße Erdbeeren (sonst mehr Sirup)

80 g Agavendicksaft

1/2 TSP Salz

1/2 TSP Bio-Zitronenabrieb

1 vegane Butter

2 TSP Zitronensaft

1/8 TSP Xanthan

1 Alle Zutaten in einem Mixer für 1 Minute glatt mixen. Als Nächstes entweder für 1/2 - 1 Stunde in die Eismaschine geben, bis es gefroren ist, oder über Nacht im Pacossier-Becher einfrieren und am nächsten Tag pacossieren, oder in Eiswürfelförmchen über Nacht einfrieren und am nächsten Tag im Standmixer zu einem schönen Sorbet mixen.

Vanille-Buttercreme

150 g vegane Butter

250 g Sojamilch (Provamel oder Natumi)

30 g Zucker

1/2 TSP gemahlene Vanille

15 g Karottensaft

1 TSP Shiro Miso (weiße Miso Paste)

1 1/2 TBSP Ahornsirup

1/4 TSP Salz

25 g Maisstärke

2 Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, alle restlichen Zutaten bis auf die Maisstärke dazugeben und das Ganze aufkochen. Die Maisstärke in einer kleinen Schüssel mit 40 ml kaltem Wasser vermengen. Das Stärke-Wasser-Gemisch langsam dem kochenden Butter-Milch-Gemisch zugießen und währenddessen konstant rühren. Anschließend direkt umfüllen, die Masse mit einer Folie abdecken und für 1 Stunde kühl stellen. Die ausgekühlte Vanillecreme im Hochleistungsmixer glatt mixen und nochmal für 1–2 Stunden kühl stellen. Danach hat sie die perfekte Konsistenz.

9 Die ausgekühlte Creme in einen Spritzbeutel mit runder Tülle (ca. 1 cm ø) füllen und kalt stellen.

Mille-feuille

1 Rolle veganer Blätterteig

4 TBSP Puderzucker

3 Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig zur Hälfte aufrollen und abschneiden. Den Rest für eine spätere Verwendung kühl stellen.

4 Den Teig mit einem Nudelholz sanft auswalken, bis er halb so dick ist (ca. 2–3 mm) und 5 Minuten ruhen lassen.

5 Mit einem Ausstecher 6 Stücke (9×3,5 cm) ausstechen oder alternativ 6 gleich große Stücke abschneiden.

6 Die Teiglinge auf ein Backblech mit einer Backmatte setzen. Mit einer Gabel die Teigstücke einstechen und diese mithilfe eines Siebes dünn mit Puderzucker pulvern. Eine zweite Backmatte darauflegen (alternativ: Backpapier und zweites Backblech), damit der Blätterteig nicht hoch- oder aufgeht. Für 8–12 Minuten backen (je nach Ofen), bis alles schön goldgelb und knusprig ist. Im Anschluss auskühlen lassen.

Joghurt-Erdbeer-Sauce

100 g Soja-Joghurt

1 TSP gefriergetrocknete Erdbeeren, pulverisiert

1 TSP Ahornsirup

2 TSP Erdbeermarmelade

1 TSP geriebene Bio-Zitronenzeste

1 Prise Salz

7 Alle Zutaten miteinander mischen. Abschmecken und zugedeckt ziehen lassen.

Baiser

50 ml Flüssigkeit von 1 Dose Kichererbsen

1 TSP Sahnesteif

40 g Puderzucker

10 Die Flüssigkeit mit einem Handrührgerät 4 Minuten schaumig schlagen. Sahnesteif und danach Löffel für Löffel den Puderzucker einrühren, bis eine komplett stabile und steife Creme entstanden ist.

Gedörnte Erdbeersalsa

4 reife Erdbeeren, geschnitten à 1/2 TSP Zitronensaft

8 Die Erdbeer-Brunoise auf ein Dörrblech geben und im Dörrautomat für 1 Stunde bei 50 Grad andörren. Mit Zitronensaft mischen und optional mit etwas Sirup abschmecken.

Falls kein Dörrautomat vorhanden ist, alles auf einem Backblech im Ofen bei 60 Grad Umluft für 40 Minuten andörren; währenddessen für die Luftzirkulation einen Kochlöffel zwischen die Ofentür klemmen.

Anrichten

1 TBSP gefriergetrocknete pulverisierte Erdbeeren

4 kleine Basilikumblätter

2 Erdbeerblüten

2 TSP Basilikumöl

11 3 Streifen der Vanille-Buttercreme mithilfe des Spritzbeutels auf eine Blätterteigscheibe geben. Die nächste Scheibe daraufsetzen und ebenfalls 3 Streifen der Vanillecreme geben. Eine dritte Blätterteigscheibe in das Baiser drücken und mit Schwung abziehen, sodass eine schöne kleine Haube hängen bleibt. Dann diese Scheibe als Deckel auf die zweite Schicht Vanillecreme aufsetzen, sodass die Baiser-Haube nach oben zeigt.

12 Je 2 EL der Joghurt-Erdbeer-Sauce auf 2 Teller streichen. Das Mille-feuille daraufsetzen. Ein Papierblatt diagonal von der oberen linken Ecke zur unteren rechten Ecke über das Mille-feuille halten und das Erdbeerpulver mithilfe eines feinen Siebes auf den Teller und das Mille-feuille streuen. 1 großzügigen EL Erdbeersalsa neben das Mille-feuille in die Sauce setzen. Mit einem Quenelle-Löffel eine schöne Nocke Sorbet formen und auf der Salsa platzieren. Mit Basilikumblättchen, Erdbeerblüten und Basilikumöl garnieren. Bon appétit!