

# Ziegenrohmilcheis

mit Koriandercreme und  
Hafercrumble  
Rechberg1837



## Zutaten

### Ziegenrohmilcheis

500 g Ziegenrohmilch  
50 g Zucker  
50 g Glukose  
0.5 g Salz

### Ziegenrohmilch-Hautchips

100 g Ziegenrohmilch

### Koriandercreme

200 g Frischkäse Doppelrahstufe  
100 g Koriander-Butter

### Korianderbutter

150 g Butter  
25 g Koriander

### Korianderöl

50 g Rapsöl, heiss gepresst  
10 g Koriander

## Zubereitung

(1) Die Hälfte der Ziegenrohmilch zum Kochen bringen und darin Zucker, Glukose und Salz auflösen. Die restliche Milch hinzufügen und gründlich verrühren und für 24 Stunden kaltstellen. Nochmals umrühren und in einen Pacossier®-Becher füllen.  
(2) Mit Deckel schließen, beschriften und bei  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  für mindestens 24 h tiefgefrieren.

(1) Ziegenrohmilch in einer Sauteuse erhitzen und in eine ofenfeste Form giessen.  
(2) Bei  $160\text{ }^{\circ}\text{C}$  Umluft mit vollständigem Feuchtigkeitsentzug für ca. 30 Minuten backen.  
(3) Die karamellierte Milchhaut abziehen und über Nacht trocknen lassen.

(1) Frischkäse (Doppelrahstufe) und Korianderbutter in einen Pacossier®-Becher füllen und mit dem Coupe Set Messer 2-mal mit Überdruck verarbeiten.  
(2) Anschließend für 12 Stunden kaltstellen.

(1) Den Koriander fein schneiden und die Butter in einer Pfanne schmelzen.  
(2) Den Koriander zu der geschmolzenen Butter geben und unter ständigem Rühren während 15 Minuten auf  $80\text{ }^{\circ}\text{C}$  erhitzen. Die Butter leicht abkühlen lassen und in einen Pacossier®-Becher füllen.  
(3) Mit dem Coupe Set Messer 2-mal verarbeiten und die Butter durch ein Sieb passieren.  
(4) In einer Schüssel auf Eis kalt rühren und über Nacht kaltstellen.

(1) Den Koriander fein schneiden und mit dem Rapsöl in einer Pfanne vermischen.  
(2) Unter ständigem Rühren während 15 Minuten auf  $80\text{ }^{\circ}\text{C}$  erhitzen, leicht abkühlen lassen und in einen Pacossier®-Becher füllen.  
(3) Mit dem Coupe Set Messer 4-mal verarbeiten und durch ein Sieb passieren und kaltstellen.

### Hafer Crumble

75 g Wasser  
25 g Hafermehl  
10 g Zucker  
3 g Salz  
50 g Haferflocken  
25 g Rapsöl, kalt gepresst

- (1) Wasser, Hafermehl, Zucker und Salz vermischen und unter ständigem Rühren bis zum Siedepunkt erhitzen. Bei geringer Hitze weiter rühren, bis die Masse eindickt (ca. 15 Minuten), danach auskühlen lassen und in einen Pacossier®-Becher füllen.
- (2) Mit dem Coupe Set Messer 4-mal verarbeiten und die Haferflocken sowie das kalt gepresste Rapsöl unterrühren.
- (3) Die Masse kaltstellen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Am nächsten Tag den Crumble bei 160 °C Umluft für ca. 30 Minuten goldbraun backen.

### Hafer Chips

125 g Wasser  
30 g Hafermehl  
3 g Salz

- (1) Wasser, Hafermehl und Salz mischen und unter ständigem Rühren die Mischung langsam bis zum Siedepunkt erhitzen. Bei geringer Hitze weiter rühren, bis die Masse eindickt (ca. 15 Minuten), danach auskühlen lassen und in einen Pacossier®-Becher füllen.
- (2) Mit dem Coupe Set Messer 4-mal verarbeiten. Die Masse dünn ausstreichen und über Nacht trocknen lassen.
- (3) Nach dem Trocknen können die Chips bei 180 °C frittiert werden.

### Vogelbeerensirup

100 g Vogelbeeren  
250 g Wasser  
100 g Zucker

- (1) Alle Zutaten miteinander vermischen und aufkochen.
- (2) Den Sirup für ca. 30 Minuten kochen lassen, passieren und auskühlen lassen.