



REZEPT



REZEPTTITEL

Gebackene rote Beete in Orangen-Salz-Kruste

FÜR

4 Personen

AUS DEM FEATURE

Meersalz

KONTRIBUTOR

Audrey Cosson

<http://www.audreycosson.com/>

SISTERMAG

N°25

ZUTATEN

4 mittelgroße rote Beete Knollen,
mit Haut

2 kg grobes Meersalz

3 unbehandelte Bio-Orangen

ZUBEREITUNG

Ofen auf 160°C vorheizen.

Für die Kruste die Orangen waschen und abtrocknen. Mit einer feinen Reibe, die Orangenschale bis zur weißen Haut abreiben.

Die geriebene Orangenschale mit dem Meersalz vermengen und die Hälfte der Mischung auf einem tiefen Blech verteilen. Die rote Beete darauflegen und mit der restlichen Salz-Orangen-Mischung bedecken.

Mit ein wenig Wasser übergießen und für festere rote Beete 60 Minuten, für weichere rote Beete 90 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Nach dem Backen die Salzkruste um die gebackenen rote Beete Knollen aufbrechen und die rote Beete herausholen.

Abwaschen, schälen und mit Butter und Pfeffer genießen.



REZEPT



REZEPTTITEL

Minestrone mit geriebenem Chili-Salz-Eigelb

FÜR

4 Personen

AUS DEM FEATURE

Meersalz

KONTRIBUTOR

Audrey Cosson

<http://www.audreycosson.com/>

SISTERMAG

N°25

ZUTATEN

500 g grobes Meersalz

250 g Zucker

1 EL Chili Flocken

4 Eigelbe

Für die Brühe:

1 Zwiebel, geschält und fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, geschält und fein gewürfelt

2 Karotten, geschält und gewürfelt

1 Stange Sellerie, in feine Scheiben geschnitten

2 Thymianzweige

2 Lorbeerblätter

4 Nelken

150 g grüne Erbsen

150 g gekochte Kichererbsen

ZUBEREITUNG

Die Vorbereitung des getrockneten Eigelbs vier Tage im Voraus beginnen.

Dafür Meersalz, Zucker und Chiliflocken vermischen. Die Hälfte der Mischung flach auf einem Backblech verteilen. Mit der Rückseite eines Löffels, vier Mulden ins Salz drücken und vorsichtig je ein Eigelb hineingleiten lassen.

Die Eigelbe leicht mit dem Rest der Salzmischung bedecken und das Blech mit Frischhaltefolie dicht abdecken. Vier Tage zum Trocknen stehen lassen.

Nach Ablauf der Trockenzeit, die hart gewordenen Eigelbe aus dem Salz nehmen. Überschüssiges Salz entfernen und die Eigelbe vorsichtig abwaschen, dann sanft abtrocknen. Die getrockneten Eigelbe können luftdicht verschlossen einige Tage im Kühlschrank gelagert werden.

Für die Brühe einen Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln dazugeben. Die Zwiebeln leicht andünsten, dann eine Knoblauch-



FORTSETZUNG

1 Bund grüner Spargel

Meersalz

Pfeffer

Für das Pesto:

2 Bund Basilikum + einzelne Blätter zum Servieren

10 g Pinienkerne

1 Knoblauchzehe, geschält und fein gewürfelt

50 g frisch geriebener Parmesan

200 ml Olivenöl + etwas zum Anbraten

zehe hinzufügen. Für zwei Minuten weiterdünsten und unter Rühren Karotten und Sellerie dazugeben. Nach weiteren drei Minuten 1,5 Liter Wasser dazu gießen.

Salz, Pfeffer, Thymian, Lorbeerblätter und Nelken ergänzen. Die Brühe kurz aufkochen lassen und dann für weitere 45 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Für das Pesto, alle Zutaten in einem Zerkleinerer grob hacken. Wenn nötig für zusätzliche Flüssigkeit mehr Olivenöl dazugeben.

Fünf Minuten, bevor die Brühe fertiggekocht ist, Erbsen, Kichererbsen und Spargel dazugeben, alles zusammen die restlichen fünf Minuten kochen.

Auf vier Teller verteilen, die getrockneten Eigelbe darüber reiben und mit Basilikumblättern garnieren.



REZEPT



REZEPTTITEL

Gesalzenes Rosmarin- und Zitroneneis mit Heidelbeeren

FÜR

4-6 Personen

AUS DEM FEATURE

Meersalz

KONTRIBUTOR

Audrey Cosson

<http://www.audreycosson.com/>

SISTERMAG

N°25

ZUTATEN

500 ml Vollmilch

Die Schale einer unbehandelten Bio-Zitrone

6 Eigelbe

175 g Zucker

1 Teelöffel Fleur de Sel Meersalz

4 Rosmarinzweige

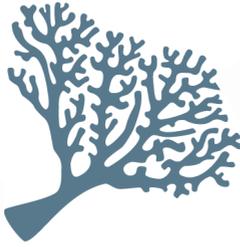
Heidelbeeren zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Für das Eis die Milch und Zitronenschale in einem kleinen Topf erhitzen und zum Köcheln bringen. Vom Herd nehmen und für 15 Minuten geschlossen stehen lassen. In einer Schüssel die Eigelbe mit Zucker und Salz aufschlagen.

Während des Rührens die gefilterte Milch zugießen, dann alles zurück in den Topf geben und bei niedriger Hitze wieder erwärmen. Weitere 8 Minuten auf dem Herd kochen und dabei mit einem Holzlöffel umrühren, ohne die Milch zum Kochen zu bringen. Die Mischung ist fertig, wenn sie beginnt sich zu verdicken und ein über den Kochlöffel gezogener Finger eine klare Linie hinterlässt. Die Mischung komplett abkühlen lassen, bevor sie in eine Eismaschine gefüllt und entsprechend der Anweisungen zubereitet wird.

Danach das Eis in eine Schüssel füllen und 6 Stunden im Gefrierfach auskühlen lassen, bevor es mit Heidelbeeren garniert serviert werden kann.



REZEPT



REZEPTTITEL

**Mini-Meringue mit gesalzenem
Rauchkaramell und in Honig
gerösteten Nektarinen**

FÜR

6-8 Personen

AUS DEM FEATURE

Meersalz

KONTRIBUTOR

Audrey Cosson

<http://www.audreycosson.com/>

SISTERMAG

N°25

ZUTATEN

240 g Zucker

4 Eiweiße

100 g Fein Zucker

100 ml Schlagsahne

15 g mit Meersalz gesalzene Butter, in Würfeln

1 Esslöffel geräuchertes Meersalz

8 Nektarinen, halbiert und ohne Kern

50 g Pistazien, gehackt

4 EL Honig

ZUBEREITUNG

Ofen auf 150 °C vorheizen.

Schlagsahne in einem kleinen Topf erhitzen. In einem zweiten Topf Zucker und 30g Wasser ohne Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen.

Wenn der Zucker beginnt zu bräunen und zu karamellisieren, vom Herd nehmen und die warme Schlagsahne ergänzen. Beides aufschlagen. Die Butter zugeben und weiter schlagen, bis eine einheitliche Masse entsteht.

Eiweiße schlagen, bis sie steif werden, nach und nach den Feinzucker ergänzen. Nachdem der ganze Zucker hinzugegeben wurde, für etwa 5 Minuten weiter schlagen, bis die Masse steif und glänzend ist.

Die Meringue mit einem Löffel in einzelnen Kreisen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.



FORTSETZUNG

Einen Teelöffel des Karamells auf jede der Meringue setzen und mit einem Zahnstocher spiralförmig verteilen.

Etwas Rauchsatz über jede der Meringue streuen und im vorgeheizten Ofen für eine Stunde oder bis die Meringue außen getrocknet sind, backen. Vollständig auskühlen lassen.

Die Ofentemperatur auf 180°C erhöhen. Ein Blech mit Backpapier auslegen und die Nektarinen darauf verteilen.

Mit Honig übergießen, die gehackten Pistazien darüber streuen und für 20 bis 30 Minuten im Ofen backen.

Die mit Honig gebackenen Nektarinen auf den Meringuen servieren. Extra Karamell dazugeben.



REZEPT



REZEPTTITEL

**Mandel Tarte mit gesalzener
Whiskey-Zartbitter-Schokoladen-
füllung**

FÜR

6 Personen

AUS DEM FEATURE

Meersalz

KONTRIBUTOR

Audrey Cosson

<http://www.audreycosson.com/>

SISTERMAG

N°25

ZUTATEN

Für den Teig:

60 g ungesalzene Butter + etwas
mehr zum Einfetten der
Form

55 g Puderzucker

1 Ei

150 g Mehl

20 g geriebene Mandeln

1 Prise Salz

Für die gesalzene Whiskey Creme:

300 ml Schlagsahne

300 g Zartbitter Schokolade, fein
gehackt

flockiges Meersalz

30 ml Whiskey

ZUBEREITUNG

Ofen auf 150°C vorheizen.

Für den Teig die gewürfelte Butter und den Pu-
derzucker in einer Schüssel vermischen. Ei dazu-
geben und verrühren.

Mehl, Mandeln und Salz dazugeben und mit ei-
nem Holzlöffel unterheben, bis der Teig sich
gerade verbindet. Auf eine mit Mehl bestäubte
Oberfläche geben und den Teig ausrollen.

Eine leicht gefettete, runde Springform mit dem
dünngerollten Teig auskleiden. Die Ränder an-
passen und mit einer Gabel den Boden einste-
chen.

Die Form für 30 Minuten in den Kühlschrank stel-
len, dann im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten
oder bis der Teig eine goldene Färbung annimmt,
backen. Auskühlen lassen.

Für die Füllung die Schlagsahne in einem kleinen
Topf zum Köcheln bringen und in eine Schüssel

www.sister-mag.de



FORTSETZUNG

über die gehackte Schokolade gießen. Mit einem Holzlöffel vorsichtig rühren, bis die Schokolade schmilzt und eine einheitliche Masse entsteht.

Mit Whiskey und Meersalz abschmecken und die Creme etwa 10 Minuten abkühlen lassen.

Auf den Teig gießen und vor dem Servieren für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.