

Vogels Küche

Balsamico-Creme – Update: Neue Rezeptur

Balsamico-Creme - Update: Neue Rezeptur

2006-10-30 18:57:22



Balsamico-Honig-Essenz (Balsamico-Lack, Balsamico-Creme) für Dekorationen und zur Aromatisierung von Speisen. Selber machen geht fix und schmeckt viel besser als die käuflichen Balsamico-Cremes aus Farb- und Konservierungsstoffen.

Grundmenge:

ca. 100 ml guter Aceto Balsamico di Modena

ca. 50 ml flüssiger Honig

1| Den Balsamico in einer Sauteuse bei starker Hitze und unter gelegentlichem Rühren auf etwa die Hälfte einkochen (reduzieren). Topf vom Herd nehmen.

2| Etwa genau so viel Honig wie die nun verbliebene Menge an Balsamico hinzugeben und gut unterrühren.

2| Die Mischung in kleines, verschließbares Gefäß umfüllen und vollständig abkühlen lassen. Dabei bekommt die Flüssigkeit die gewünschte sirupartige Konsistenz. Die fertige Mischung hält sich verschlossen im Kühlschrank einige Zeit.

Verwendung:

Zur Garnitur diverser Gerichte, z. B. auf den Tellerrand geträufelt, oder zum Malen feiner Ornamente mittels Spritztüte mit feinem Loch und zur Verfeinerung von Pastagerichten und Risotto. Für Garnituren einen Spritzbeutel mit sehr kleiner Öffnung verwenden.