

„Jang Trio“
„Doen Jang“ Crème brûlée | Vanille | „Gochu Jang“ gepufftes Getreide
Mingoo Kang

„Doen Jang“ Crème brûlée

220 g Crème fraîche
40 g Vollmilch
10 g Doen Jang (koreanische fermentierte Sojabohnenpaste)
50 g Eigelb
40 g Zucker
Zucker zum Gratinieren

Vanilleeis mit Salz

250 g Vollmilch
250 g Crème fraîche
Mark von 3/4 Vanilleschote
90 g Zucker
8 g Salz
2 g Eisstabilisator
80 g Eigelb

Whisky-Schaum

350 g Vollmilch
100 g Zucker
3 Blätter Gelatine, eingeweicht
140 g Crème fraîche
25 g Whiskey

Karamellierte Pekannusskerne mit „Gan Jang“

160 g Pecannusskerne
10 g Wasser
35 g Zucker
Gan Jang (koreanische Sojasauce), in der Zerstäuberpflasche

Anrichten

4 EL gepuffter Reis-Getreide-Mix
geröstete Kürbiskerne
„Gochu Jang“ (koreanische, fermentierte Chilipaste), getrocknet und gemahlen

„Doen Jang“ Crème brûlée

Die Crème fraîche, die Vollmilch und die Doen Jang gut verrühren und aufkochen. Das Eigelb mit dem Zucker cremig schlagen. Dann die heiße Milchlösung untermixen und passieren. Je 30 g Masse in kleine Schälchen füllen und im Backofen ohne Wasserbad bei 97°C (Heißluft, kein Dampf) 30 Minuten stocken lassen. Die Schälchen kalt stellen. Vor dem Anrichten die Crème brûlées mit etwas Zucker bestreuen und mit einem Flambiergerät abflammen.

Vanilleeis mit Salz

Die Vollmilch, die Crème fraîche und das Vanillemark in einem Topf erhitzen. Bei 40°C den Zucker, das Salz und den Eisstabilisator unterrühren. Bei 70°C das Eigelb untermixen und auf 84°C erhitzen. Die Eismasse sofort durch ein feines Sieb passieren und über Nacht kaltstellen. Anschließend in einer Eismasse zu Vanilleeis gefrieren.

Whisky-Schaum

210 g Vollmilch und den Zucker aufkochen. Die eingeweichte Gelatine zugeben und auflösen. Dann die restliche Vollmilch (140 g), die Crème fraîche und den Whiskey zugeben und alles gut durchmixen. Die Masse in eine Espumafflasche füllen, diese mit 2 N²O-Kapseln bestücken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Karamellierte Pekannusskerne

Die Pekannusskerne im Backofen bei 180°C 10 Minuten rösten und abkühlen lassen. Das Wasser und den Zucker zu einem hellen Sirup kochen. Die Pekannusskerne zugeben und unter Rühren kristallisieren lassen. Die Pekannusskerneiterrühren, bis der Zucker wieder zu karamellisieren beginnt. Sobald 90% des Zuckers wieder flüssig ist, etwas Gan Jang mit einer Zerstäuberpflasche darüber stäuben. Weiter rühren, bis die Pekannusskerne glänzen, dann sofort auf einer Lage Backpapier verteilen und aushärten lassen.

Anrichten

Je 2 – 3 karamellierte Pekannusskerne mittig auf die vorbereitete „Doen Jang“ Crème brûlée geben. Anschließend je 1 Kugel Vanilleeis dazugeben und daneben etwas Whisky-Schaum spritzen. Alles mit je 1 EL gepufftem Reis-Getreide-Mix bestreuen und mit gerösteten Kürbiskernen garnieren. Zum Schluss mit etwas Gochu Jang – Pulver bestäuben.