

RESIDENCE Traveller

PLACES TO STAY

PETER MARINO'S
HOTEL PENINSULA
IN LONDEN

MATISSE EN KELLY
IN FONDATION LOUIS
VUITTON TE PARIJS

DE KUNST
VAN MONDIALE
PRIVÉMUSEA

ECO-WELLNESS
IN PORTUGAL

Kunstzinnige
villa in de
Provence

PALM BEACH, MAASTRICHT, ROME, KOPENHAGEN, MALLORCA



betapress

TRAVELLER, NR3, JULI/AUGUSTUS 2024, 1 P.06 € 9,75



Andreas Krohn

Allgäu, Bergkristall

Hotel Bergkristall is omgeven door bergen en heeft een schitterend terras met een even zo schitterend uitzicht. Chef Andreas Krohn creëerde er samen met chef-pâtissier Thorsten Hartmann een heerlijk verfrissend nagerecht. De combinatie bitter-zuur-zoet is de perfect afsluiting van een zomers diner.



Chocolade-, aardbeien- en basilicumijs met rabarberagout

Chocoladetaart

150 gram pure chocolade
100 gram melkchocolade
140 gram boter
170 gram suiker
6 eieren
85 gram gemalen amandelen
90 gram gemalen hazelnoten

Smelt de beide chocolades langzaam au bain-marie. Klop vervolgens de boter en suiker luchtig. Voeg langzaam de eieren toe met de gemalen noten en de gesmolten chocolade. Giet het homogene mengsel in een ovenschaal en bak twintig minuten op 180°graden.

Aardbeien- en basilicumijs

300 gram vanillepulp
300 gram melk
150 gram suiker
100 gram glucose
1 à 2 citroenen
50 gram basilicum

Breng alle ingrediënten behalve de basilicum aan de kook en voeg dan de basilicum toe. Laat het mengsel ongeveer vijftien minuten trekken. Haal vervolgens alles door een fijne zeef en giet het in een vorm. Zet de vorm een nacht in de vriezer en roer opnieuw vlak voor het serveren.

Rabarberagout

75 milliliter water
600 gram rabarber
180 gram suiker
2 plakjes gember
2 sinaasappel reepjes, onbehandeld
2 citroen reepjes, onbehandeld
1/2 vanillestokje, opengespleten
100 gram frambozen, diepvries

Verwarm de (hetelucht)oven voor op 180 graden.

Was en reinig de rabarber, verwijder de uiteinden, snijd in stukken van circa één centimeter en leg in een diepe bakplaat. Breng vervolgens het water aan de kook met de suiker, gember, citroen- en



sinaasappel reepjes en vanille, en laat sudderen tot de bouillon dikker wordt. Giet de bouillon over de rabarberstukjes, voeg de frambozen toe en bekleed alles met een stuk bakpapier. Bak nu de rabarber met de frambozen circa vijftien minuten in de oven op het middelste niveau, totdat de rabarber zacht is.

Chocolade ganache

300 milliliter slagroom
100 gram melkchocolade
2 gram gelatine

Smelt de chocolade au bain-marie. Breng de room aan de kook en los hierin de geweekte gelatine op. Roer alles door de chocolade. Dek af met huishoudfolie en zet minimaal zes uur in de ijskast. Zodra de ganache volledig is afgekoeld, klop tot een gladde en stevige massa. Serveer elk van de onderdelen naar eigen smaak op een plat bord.