

## Gletschermilch mit Geröll



### Zubereitungszeit

40 Minuten + mind. 12 Stunden quellen lassen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	30 kcal
Eiweiss:	keine Angaben
Fett:	keine Angaben
Kohlenhydrate:	2 g

### Tipps zu diesem Rezept

- Avantgardistisch kombinierbar als Cocktail in einem Gourmetmenü. Oder modern als Digestiv nach folgenden Rezepten:
  - [Schüblig mit Bouillonkartoffeln](#)
  - [Kräuteromelette mit Kresse](#)
- Citras, Algin und Calcic erhalten Sie in unserem Online-Shop. Ebenso ein Set mit Portionenlöffel.

### Zutaten

1.5 g	Natriumzitat Citras
2 g	Alginsäure Algin
0.5 dl	Milch
20 g	Curaçao-Blue-Sirup ohne Alkohol, aus dem Delikatessgeschäft
35 g	Alpenbitter, z. B. Appenzeller, aus dem Delikatessgeschäft
35 g	Nusslikör, z. B. Ratafia del Ticino, aus dem Delikatessgeschäft
5 g	Kalziumsalz Calcic

### Zubereitung

1. Natriumzitat in 1 dl Wasser durch Rühren mit einem Schwingbesen auflösen. Alginsäure begeben und mit einem Stabmixer zu einer dickflüssigen Alginlauge mixen. Ca. 12 Stunden im Kühlschrank quellen lassen. Dabei entweichen die durchs Mixen entstandenen Luftbläschen.
2. Für die Gletschermilch Milch, Curaçao-Blue-Sirup und 3,5 dl Wasser mischen und für kurze Zeit in den Tiefkühler stellen. In 2 kleine Gefässe je genau 20 g Alginlauge abwägen. Einmal mit Alpenbitter, das zweite Mal mit Nusslikör mischen, ohne Luft darunter zu rühren, bis sich die Flüssigkeiten gleichmässig verbinden. Zwei grosse Schüsseln mit je 1 l Wasser bereitstellen. In der einen Schüssel das Kalziumsalz durch kräftiges Rühren mit einem Schwingbesen auflösen.
3. Mit einem Portionenlöffel von 1,25 ml von der Alpenbitter-Algin-Lauge und von der Nusslikör-Algin-Lauge je ca. 16 Portionen ins Kalziumchloridbad geben. Die Tropfen ca. 40 Sekunden im Bad sphärisieren lassen und mit einem Schaumlöffel die «Geröllperlen» aus dem Bad schöpfen. Perlen ins Wasser geben und darin abspülen. Je 1-2 Stück in ein Cocktailglas geben. Mit je ca. 1 dl eiskalter Gletschermilch auffüllen.