

Rüebli-perlen – Saft in Kugelform

Nährwert

ca. 160 kJ / 39 kcal pro 100 g

Kochutensilien

- kleine Plastikpipette oder Spritze (aus der Drogerie/Apotheke)
- 2 kleine Schüsseln zum Abwiegen des Calciumlactats und des Alginats
- 2 mittlere Schüsseln für die Calciumlactat-Lösung und für das Wasserbad
- genaue Küchenwaage oder Löffelwaage
- Lochlöffel oder kleines Sieb, Teelöffel
- Messbecher 500 ml
- Schwingbesen
- Stabmixer

Zutaten

Menge	Zutat
Calciumlactat-Lösung	
6 g	Calciumlactat Pentahydrat*
100 g	Wasser

Rüebli-saft-Alginat-Lösung

1 g

Alginat[#]

110 g

Rüebli-saft

*in der Apotheke bestellen

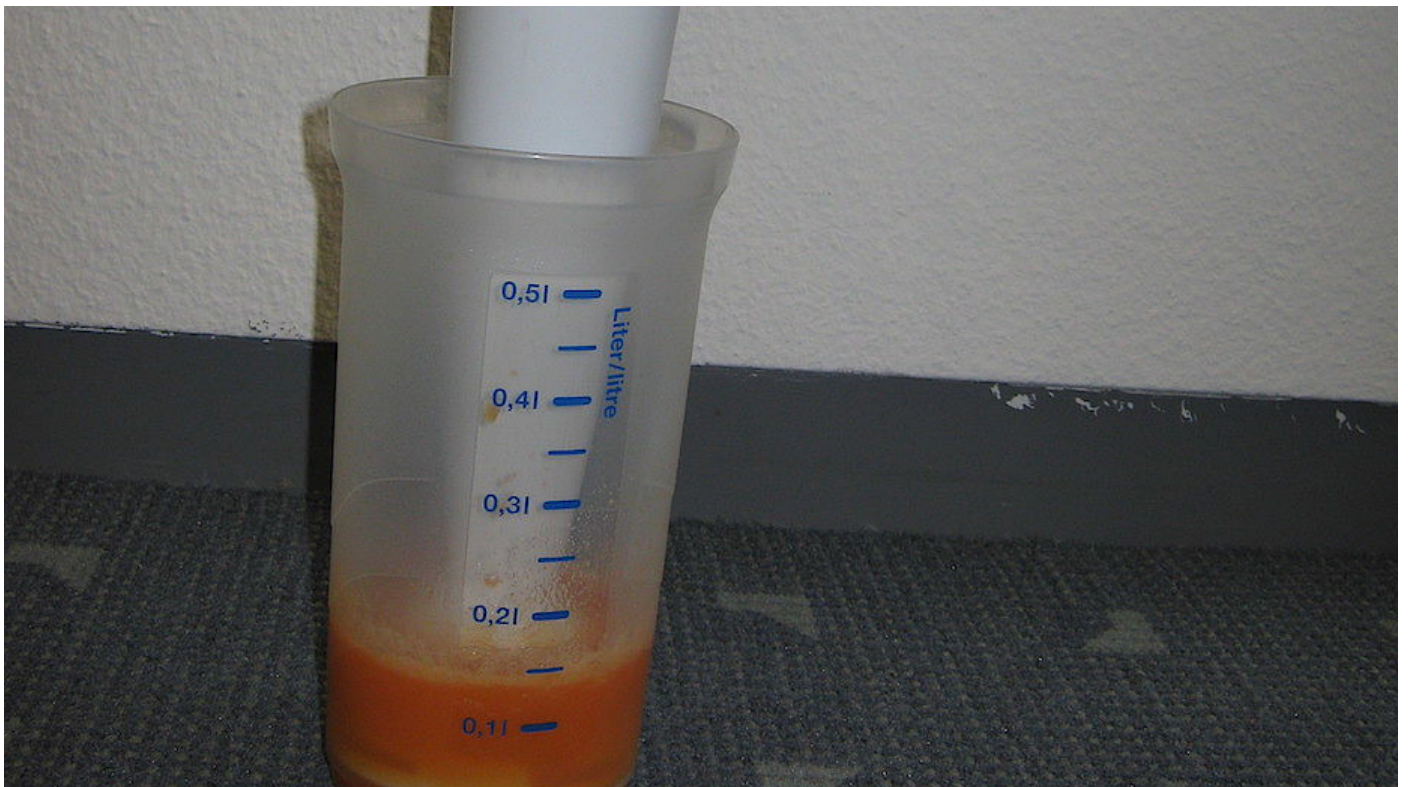
[#]z.B. Alginat HT, Natriumalginat, in der Apotheke oder z.B. bei www.interwega.ch bestellen

Vorgehen



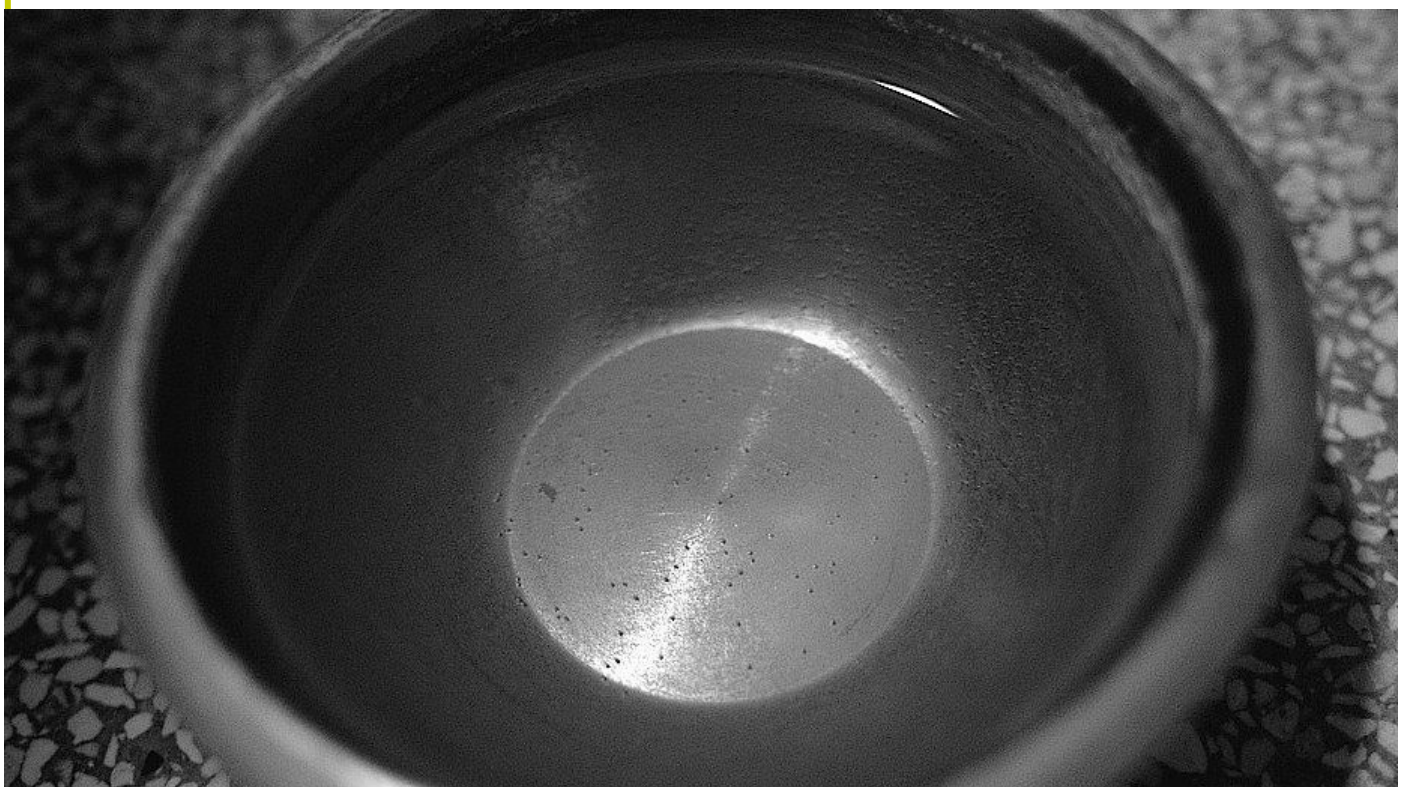
Schritt 1

Calciumlactat-Lösung: 6 g Calciumlactat Pentahydrat zu 100 g Wasser in der mittleren Schüssel geben und mit dem Schneebesen umrühren, bis es sich gelöst hat. Das kann einige Minuten dauern.



Schritt 2

Rüebli-saft-Alginat-Lösung: 1 g Alginat in einer kleinen Schüssel abwägen oder, wenn keine genaue Waage vorhanden ist, einen kleinen gestrichenen Teelöffel abmessen. Zu 110 g Rüebli-saft zugeben und die Lösung mit dem Stabmixer für 2-3 Minuten mischen.



Schritt 3

Eine mittlere Schüssel mit Wasser für das Wasserbad füllen.



Schritt 4

Mit der Spritze bzw. der Pipette etwas Rüebli-saft-Alginat-Lösung aufziehen. Einen Tropfen in die Calciumlactat-Lösung fallen lassen. Der Tropfen sollte blitzschnell zu einer festen Perle werden.



Schritt 5

Perlen nach etwa 30 Sekunden mit dem Sieb oder dem Lochlöffel aus der Calciumlactat-Lösung herausholen und ins Wasserbad legen.



Tipps

Serviervorschlag

Da die Rüebliperlen auch bei Hitze fest bleiben, kann man sie als Einlage in einer Bouillon verwenden.

Alternative

Statt Rüeblisaft kannst du Cola Light (mit normalem Cola funktioniert die Reaktion nicht) oder Eistee ohne Zucker verwenden.



Warum geliert der Rüeblisaft?

**Calcium-Ionen
sind zweiwertig.**



