

# Dessert

Lavendeleis mit Himbeere, Pfirsich und Limette

Zutaten:

130 g Zucker  
12 g Mehl  
25 g Mandeln, gemahlen  
25 ml Wasser  
17 g Butter  
Mandelblättchen  
100 ml Sahne  
100 ml Milch  
3 St. Eigelb  
4 g Lavendelblüten  
65 ml Kirschsafte  
0.2 St. Vanillemark  
175 g Himbeeren TK  
0.6 St. Limette  
1.6 St. Pfirsich  
Rohrzucker, braun  
40 g Crème fraîche

Zubereitung:

Die Mandel-Tuiles: Den Ofen auf 160°C vorheizen und währenddessen 55g Zucker, 12g Mehl und 25g gemahlene Mandeln in eine mit Rührblatt beschickte Küchenmaschine geben. Die Maschine einschalten, langsam 25ml Wasser und anschließend 12g braune Butter zugeben und den fertigen Teig kurz hart werden lassen. Eine dünne Lage Teig auf eine Silpatmatte geben, mit Mandelblättchen bestreuen und etwa 7 Minuten goldbraun backen. Dann aus dem Ofen nehmen und bis zum Anrichten beiseitestellen. Das Lavendeleis: 125ml Sahne mit 125ml Milch und den Lavendelblüten in einen Topf geben, alles zum Kochen bringen, etwa 30 Min ziehen lassen, danach nochmals aufkochen und passieren. Die drei Eigelbe mit 60g Zucker in einer Schüssel verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Nun ein wenig von der gekochten Sahne-Mischung in die Ei-Zucker Mischung gießen, um die Temperatur anzugleichen, danach die angegliche Ei-Mischung in die heiße Sahne geben. Nun unter ständigem Rühren alles einmal kurz aufkochen lassen und dann zur Rose abziehen. Die Eismasse abkühlen lassen und in einer Eismaschine gefrieren. Das Himbeerragout: Zunächst den Kirschsafte mit 15g Zucker und dem Vanillemark aufkochen und mit der angerührten Speisestärke leicht sämig abbinden. Dann die Himbeeren, den Abrieb und die kleingeschnittenen Filets von 0,6 Limette unter den Saft geben, alles einmal umrühren und bis zum Anrichten beiseitestellen. Jetzt noch die Pfirsiche in dünne Scheiben schneiden, mit etwas braunen Zucker und Limettenabrieb marinieren und die Crème Fraîche mit etwas Zucker verrühren. Schließlich zum Anrichten alle Komponenten zusammen gleichmäßig auf dem Teller arrangieren.