

Dessert

Crème Fraiche-Eis mit Pflaume, grünem Apfel, Lavendel und Haselnuss

Zutaten:

113 ml Milch
50 ml Sahne
115 g Zucker
2 St. Eigelb
75 g Crème fraîche
17 g Mehl
37 g Haselnüsse, gemahlen
20 g Butter
65 ml Johannisbeersaft
10 ml Apfelessig
45 g Zucker, braun
5 g Speisestärke
0.6 St. Granny Smith
140 g Pflaumen frisch
0.1 Bund Lavendel

Zubereitung:

Das Eis: 113ml Milch mit 50ml Sahne und 15g Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Die Eigelbe in einer Schüssel zusammen mit 20g Zucker zu einer homogenen Masse verrühren. Sobald die Milch kocht, die Hälfte davon langsam unter ständigem Rühren zur Eigelb-Zucker-Masse geben. Sobald die Flüssigkeit temperiert wurde, den Inhalt der Schüssel unter ständigem Rühren wieder in den Topf füllen und die Hitze erhöhen. Dabei ständig mit dem Schneebesen rühren, bis die Eismasse anfängt, zu binden - dann sofort vom Herd nehmen. Die Crème Fraîche in die noch heiße Eismasse rühren und etwas abkühlen lassen. Dann in einer Eismaschine gefrieren lassen. Die Haselnuss-Chips: Den Ofen auf 160°C vorheizen. 80g Zucker, 17g Mehl und 37g gemahlene Haselnüsse in die Küchenmaschine mit Rührblatt geben und bei laufendem Betrieb langsam 37ml Wasser und anschließend 17g flüssige Butter zugeben. Den fertigen Teig im Kühlschrank hart werden lassen, dann eine dünne Lage Teig auf eine Silikonmatte streichen und den Teig etwa 7 Minuten goldbraun backen. Schließlich aus dem Ofen nehmen, auf der Arbeitsfläche einige Sekunden abkühlen lassen und bis zum Anrichten beiseitestellen. Das Apfel-Pflaumenkompott: 65ml Johannisbeersaft mit 10ml Apfelessig, 45g braunem Zucker und 5g Speisestärke in einem kalten Topf verrühren, danach kurz aufkochen lassen. Dann die Hitze herunterregeln und alles etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen, bis der Sud leicht sämig bindet. Währenddessen Apfel und Pflaumen in etwa 5mm kleine Würfel schneiden, anschließend die geschnittenen Würfel und den Lavendel unter den Saft mischen und gegebenenfalls mit einer Prise Salz und etwas Apfelessig abschmecken. Zum Anrichten alle Komponenten zusammen auf den Tellern arrangieren und mit etwas Lavendel dekorieren.