Dessert

Kokos Eis auf Aprikosen, Himbeeren, Limette, Kardamom und Pistazien

Zutaten:

70 ml Kokosmilch
70 ml Milch
20 ml Sahne
26 g Glucosepulver
6 g Milchpulver
78 g Zucker
12 g Mehl
25 g Pistazien gemahlen
18 g Butter
65 ml Kirschsafte
0.2 St. Vanilleschote
165 g Himbeeren
0.8 St. Limette
2 St. Aprikosen
Kardamom gemahlen
Speisestärke
0.1 Bund Minze

Zubereitung:

Für das Kokos Eis, 70ml Milch mit 20ml Sahne, 8g Zucker, 26g Glukosepulver und 6g Milchpulver langsam erwärmen, bis sich die Kristalle aufgelöst haben. Nachdem die Milch-Sahne-Mischung etwas abgekühlt ist, mit 70ml Kokosmilch glattrühren danach in einer Eismaschine gefrieren lassen. Für den Pistazienkrokant, 55g Zucker mit 12g Mehl und 25g gemahlene Pistazien in die Küchenmaschine mit Rührblatt geben. Langsam 25ml Wasser und anschließend 12g braune Butter zugeben. Fertigen Teig in einer dünnen Lage Teig auf eine Silikonmatte geben. Den Teig ca. 7 Minuten goldbraun bei 180 °C backen. Aus dem Ofen nehmen und auf der Arbeitsfläche einige Sekunden abkühlen lassen. Bis zum Anrichten beiseitestellen. Für das Himbeerragout, 65ml Kirschsafte mit 15g Zucker und Vanillemark aufkochen, mit angerührter Speisestärke leicht sämig abbinden. Die Himbeeren, den Abrieb und klein geschnittene Filets von 0,8 Limette sowie in Würfel geschnittene Aprikosen zum abgebundenen Saft geben, mit gemahlenem Kardamom würzen einmal umrühren und bis zum Anrichten beiseitestellen. Zum Anrichten, alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren und mit Minze dekorieren.