

Dessert

Eis von weißer Schokolade mit Erdbeeren, Passionsfrucht und Basilikum

Zutaten:

110 ml Milch
30 ml Sahne
90 g Zucker
12 g Glucosepulver
2 St. Vollei
60 g Schokolade, weiß
95 g Puderzucker
225 g Erdbeeren
2.4 St. Passionsfrucht
0.6 St. Limette
0.4 Bund Basilikum
120 ml Pflanzenöl
Salz

Zubereitung:

Für das Basilikumöl, die Blätter von 0,4 Bd. Basilikum abzupfen, bis auf 2-3 Stängel, die zum Dekorieren aufheben. 120 ml Pflanzenöl mit den Basilikumblättern, Salz und einer Prise Zucker in einem Mixer sehr fein mixen. Das Öl am besten 24 Std. ziehen lassen und am nächsten Tag durch ein feines Sieb mit Küchentrepp passieren. Für das Eis, 60 g weiße Schokolade fein hacken. 110 ml Milch mit 30 ml Sahne, 30 g Zucker und 12 g Glucosepulver in einem Topf erhitzen. Die Volleier trennen, das Eiweiß zur weiteren Verwendung aufheben. Eigelb zu einer homogenen Masse verrühren. Einen Teil der erhitzten Milch unter ständigem Rühren in das Eigelb geben. Diese angerührte Mischung zurück in die restliche Milch geben. Unter ständigem Rühren aufkochen und zur Rose abziehen. Vom Herd nehmen, die Schokolade einrühren, bis sie aufgelöst ist, abkühlen lassen und in einer Eismaschine gefrieren lassen. Für die Baiser-Platte, den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die aufgehobenen Eiweiße in einer Küchenmaschine mit einer Prise Salz steif schlagen. Sobald das Eiweiß aufschäumt, 60 g Zucker langsam einrieseln lassen. So lange steif schlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und der Eischnee glänzt. Wichtig ist, dass am Schneebesen lange Eischneespitzen stehen bleiben. 60 g Puderzucker zum Schluss langsam mit einem Teigschaber unterziehen. Zum Trocknen die Masse auf das Backblech austreichen. Die Erdbeeren vom Grün befreien, klein schneiden und in eine Schüssel geben. Passionsfrüchte aufschneiden und das Mark mit zu den Erdbeeren geben. Mit 35 g Puderzucker und Limettenabrieb umrühren und einige Minuten saften lassen. Bis zum Anrichten an die Seite stellen. Zum Anrichten alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren und mit kleinen Basilikumblättern, dem Baiser und Basilikumöl dekorieren.