

Buttermilch-Eis mit Kartäuser Klößchen, Waldbeeren-Soße

Für 2 Personen

300 g Waldbeerenmischung	1 Brötchen	1 Ei
250 ml Milch	1 Zitrone	2 Vanilleschoten
0,5 Bund Minze	330 g Puderzucker	1000 ml Buttermilch
800 ml Sahne	50 g Kakaopulver, ungesüßt	1 Prise Salz
2 EL Vanillezucker	1 Prise Zucker	Pflanzenöl
Paniermehl		

Die Buttermilch mit 300 Gramm Puderzucker und der Sahne verrühren. Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und zu der Buttermilch geben. Die Masse in die Eismaschine geben und fest werden lassen. Die Schale der Zitrone reiben. Die Milch, das Ei, eine Prise Salz, Vanillezucker, etwas Zucker und den Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die Semmel entrinden und vierteln. Dann in die Flüssigkeit legen. Hieraus Knödel formen und mit dem Paniermehl panieren. Anschließend in die Fritteuse geben, bis sie goldbraun sind. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen und in einer Mischung aus Kakao und Zucker rollen. Die Zitrone halbieren und mit den Waldbeeren und dem restlichem Puderzucker vermischen und pürieren. Den Fruchtspiegel auf den Tellern anrichten. Aus dem Eis Nocken formen und auf dem Fruchtspiegel anrichten. Die Klößchen neben dem Eis anrichten und servieren.

Ariane Prantl am 11. November 2010