

Kirsch-Buttermilch-Blitz-Eis mit Chili

Für zwei Personen

250 g TK-Kirschen	1 Chilischote	1 unbehandelte Zitrone
50 g gemahlene Haselnüsse	1 Bund Minze	50 g Puderzucker
50 g Zucker	100 ml Sahne	100 ml Buttermilch

Zunächst die Butter mit dem Zucker in eine Pfanne geben und schmelzen. Danach die gemahlene Haselnüsse hinzugeben und kurz anbraten. Nun die Masse auf dem Backpapier verteilen und erkalten lassen. Für das „Blitzeis“ die Tiefkühlkirschen in ein hohes Gefäß geben. Nun den Puderzucker, die Sahne und die Buttermilch hinzugeben. Danach die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien, waschen und trocken tupfen. Nun die Zitrone auspressen und die Chilischote fein hacken. Anschließend den Zitronensaft und etwas des fein gehackten Chili zu der Eismasse geben und pürieren. Das Kirsch-Buttermilch-Blitzeis mit Chili auf einem gekühlten Teller anrichten, mit etwas Minze und dem Krokant dekorieren und servieren.

Karsten Grossmann am 24. Januar 2013