

## Macadamia-Mascarpone-Eis auf Beeren-Rosmarin-Coulis

### Für zwei Personen

200 g Erdbeeren	200 g Himbeeren	1 Limette
3 Zweige Rosmarin	3 Eier	1 Vanilleschote
100 g Macadamia-Nüsse	50 g Crème-double	100 g Mascarpone
60 g Zucker	50 g brauner Zucker	50 g Butter
200 ml Sahne	50 ml Milch	Puderzucker

Ein Ei, zwei Eigelbe, den Zucker, die Sahne, Mascarpone, Milch und die Hälfte des Marks der Vanilleschote miteinander vermengen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Die Masse in die Eismaschine füllen und warten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Butter und den braunen Zucker in heißer Pfanne karamellisieren. Die Macadamia-Nüsse in grobe Stückchen schneiden und zu dem Karamell geben. Anschließend mit der bereits frierenden Eismischung vermengen. Die Erdbeeren vom Strunk befreien, einige zurückbehalten und zusammen mit den Himbeeren und Rosmarinnadeln pürieren. Mit etwas Puderzucker und Limettensaft abschmecken. Anschließend durch ein Sieb streichen. Die verbliebenen Erdbeeren in sehr feine Würfel schneiden. Crème-double mit etwas Zucker und Vanillemark verrühren. Das Eis in der Mitte platzieren, die Sauce darum verteilen und mit den feinen Erdbeerstückchen und der Crème Double verzieren und servieren.

Nicolas May am 24. Mai 2013