

Erdbeer-Pfeffer-Eis auf Frucht-Spiegel, Schoko-Streusel

Für zwei Personen

Für das Eis:

250 g angefrorene Erdbeeren
250 ml Vollmilch (3,8%)
1 EL grüner, eingel. Pfeffer
300 g frische Erdbeeren
100 g Puderzucker
100g Zartbitterschokolade
175 g weiche Butter
150 g Zucker

250 g frische Erdbeeren
250 ml Sahne
100g Puderzucker
1 Limette

Für die Schokostreusel:

150 g Weizenmehl
3 EL Kakaopulver
1 Zweig Minze

4 Eier
100 ml Glukosesirup

Für den Fruchtspiegel:

2 cl Bitterorangenlikör

150 g Dinkelvollkornmehl
50 g Vanillezucker
Schokoladenraspel

Die Eismaschine vorkühlen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Erdbeer-Pfeffer-Eis die frischen Erdbeeren waschen, trocken tupfen und von den Kelchen befreien. Anschließend gemeinsam mit den angefrorenen Erdbeeren pürieren.

In einem mittelgroßen Topf die Milch zusammen mit dem grünen Pfeffer, der Sahne, dem Zucker und dem Glukosesirup leicht aufkochen und zur Rose abziehen.

Dann zwei Eier und zwei Eigelb über dem Wasserbad aufschlagen und die Pfeffer-Milch-Sahne-Masse unter stetigem Rühren dazugeben.

Zum Schluss die pürierten Erdbeeren dazugeben und noch einmal gut durchmixen. Die Masse durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine cremig gefrieren.

Für den Erdbeerspiegel die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und von den Kelchen befreien. Die Erdbeeren mit Puderzucker bestreuen.

Die Limette waschen, trocken tupfen und halbieren. Mit dem Zestenreißer etwas Limettenabrieb herstellen und die Hälften auspressen. Den Limettenabrieb zusammen mit dem Saft und dem Orangenlikör zu den gezuckerten Erdbeeren geben und alles fein pürieren. Abschließend alles durch ein Sieb passieren.

Die Schokolade mit der Reibe raspeln.

Für die Schokoladenstreusel das Mehl, die Butter, die geraspelten Schokoladenstücke und den Zucker mit dem Mixer gut verrühren. Nach Bedarf das Kakaopulver hinzufügen und solange rühren, bis eine krümelige Masse entsteht.

Die Schokoladenstreusel auf einem Blech verteilen und im Ofen knusprig backen.

Das Erdbeer-Pfeffer-Eis zusammen mit dem Fruchtspiegel auf Tellern anrichten und mit den Schokoladenstreuseln und mit der Minze garnieren. Alles zusammen servieren.

Christoph Kist am 22. Mai 2015