

Vanille-Eis mit Wodka-Erdbeer-Püree und Pistazien-Hagel

Für zwei Personen

Für das Eis:

3 Eier	250 g Mascarpone	400 ml Sahne
1 Vanilleschote	100 g Zucker	60 g Vanillezucker

Für das Püree:

300 g Erdbeeren, (TK)	90 g Vanillezucker	50 ml Vodka
-----------------------	--------------------	-------------

Für die Pistazien:

50 g gehackte Pistazien	50 g Zucker
-------------------------	-------------

Für die Garnitur:

50 g weiße Schokolade

Die Eismaschine vorkühlen.

Für das Eis, die Eier trennen und nur das Eigelb in eine Rührschüssel geben. Die Sahne zugeben und mit dem Handrührgerät schaumig mixen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit der Sahne, der Mascarpone und dem Vanillezucker zur Sahne-Eigelbmischung geben. Alles schaumig aufschlagen, in die Eismaschine füllen und darin lassen bis die Masse gefriert.

Die Pistazienkerne hacken und in einer Pfanne mit dem Zucker karamellisieren. Die Masse auf ein Backblech streichen, auskühlen lassen und anschließend zerbrechen.

Für das Püree die Erdbeeren mit dem Vanillezucker und dem Vodka schaumig aufschlagen.

Das Eis mit dem Vodka-Erdbeer-Püree und dem Pistazienhagel auf Tellern anrichten, mit weißen Schokoladenraspeln garnieren und servieren.

Pascal Dieckmeyer am 16. Oktober 2015