

# Pistazien-Mousse und Beeren-Eis mit Matcha-Biscuit

**Für zwei Personen**

**Für den Biscuit:**

5 Eier	5 EL Zucker	5 EL Mehl
$\frac{1}{2}$ Paket Backpulver	1 Paket Vanillezucker	50 g Matchatee

**Für das Eis:**

1 kg Beerenmischung, TK	1 $\frac{1}{2}$ Limetten	400 ml Crème-fraîche
400 ml Buttermilch	200 g Puderzucker	Salz

**Für die Tonka-Sabayon:**

5 Eier	2 cl Apfelbranntwein	100 ml trockener Rotwein
1 Tonkabohne	1 Vanilleschote	50 g Zucker

**Für die Mousse:**

100 g Pistazien, ungesalzen	10 ml Pistaziensirup	100 ml Sahne
200 g Quark	2 EL Schmand	1 Vanilleschote
30 g Vanillezucker	20 g Zucker	

**Für die Garnitur:**

1 TL Aktivkohle	25 g ganze Pistazien
-----------------	----------------------

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitzen vorheizen.

Für den Biscuit Eier trennen und Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Eigelb mit Zucker, Matchatee und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach Mehl und Backpulver unterrühren. Eischnee unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben und 15 bis 20 Minuten backen.

Für das Eis gefrorenen Beeren mit Crème fraîche, Buttermilch, Puderzucker, Saft einer halben Limette und etwas Limettenschale pürieren und in einer Eismaschine zubereiten.

Für die Sabayone Vanilleschote längs aufschneiden und Mark herauskratzen. Eier trennen und das Eigelb in einer Metallschüssel über einem Wasserbad mit Vanillemark und -schote, einer Prise geriebener Tonkabohne, Zucker, Apfelbranntwein und Rotwein mit dem Schneebesen cremig aufschlagen. Eiweiß kann anderweitig verwendet werden.

Für die Mousse Pistazien in einem Mörser zerkleinern. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Pistazien, Quark, Schmand, Vanillezucker, Mark der Vanilleschote, Zucker und Pistaziensirup miteinander vermengen. Sahne steif schlagen und unter die Masse heben, anschließend kalt stellen.

Biscuit auf Tellern zerbröseln und zusammen mit Eis, Mousse und Sabayone anrichten. Mit Aktivkohle und gehackten Pistazien garnieren und servieren.

Katharina Brandt am 19. November 2015