

Basilikum-Eis mit Balsamico glasierten Erdbeeren

Für zwei Personen

Für das Basilikumeis:

1 Zitrone, Abrieb	450 ml Milch (3,8%)	3 Eier
1 Bund Basilikum	100 g Puderzucker	1 Schote Vanille

Für die Erdbeeren:

200 g Erdbeeren	100 ml Balsamico	100 ml trockener Rotwein
100 ml flüssiger Honig	Zucker	

Für das Basilikumeis:

Die Milch in einem Topf aufkochen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Basilikum abrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Zitrone reiben. Zwei Eier trennen und die Eigelbe mit einem Ei, Puderzucker und der Hälfte des Vanillemarks in einer Schüssel mit einem Handrührgerät cremig schlagen. Heiße Milch in die Eiermasse gießen und weiter aufschlagen. Milch-Eiermasse in die Eismaschine zum Herunterkühlen geben. Basilikum, Zitronenabrieb und 50 ml Milch in einer Moulinette zerkleinern. Anschließend das Basilikum- Zitronen-Püree zur Eier-Milch-Mischung in die Eismaschine geben und cremig frieren lassen.

Damit das Basilikum seine Farbe behält, das Basilikum mit Eiswürfeln kalt stellen und in der Moulinette mit Eiswürfeln zerkleinern.

Für die Erdbeeren:

Die Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen. Balsamico, Rotwein und Honig einkochen, bis es sirupartig wird. Mit Zucker abschmecken. Erdbeeren mit dem Balsamico glasieren.

Das Basilikum-Eis mit Balsamico glasierten Erdbeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Harald Neu am 11. Mai 2017