

Heidelbeer-Nocken, Joghurt-Eis, Heidelbeer-Kompott

Für zwei Personen

Für das Joghurt-Eis:

1 Zitrone	2 Eier	150 g griech. Joghurt, 10%
50 ml Sahne	125 ml Milch	75 ml Holunderblütensirup
25 g Puderzucker	1/4 Vanilleschote	1 Prise Salz

Für die Heidelbeer-Nocken:

350 g Heidelbeeren	1 Zitrone	3 Eier
110 ml Milch	30 g weiche Butter	Butterschmalz
130 g Dinkelmehl	2 EL Puderzucker	1 TL Vanillebourbon-Zucker
1/2 TL Backpulver	1 EL Puderzucker	Tonkabohne
1 Prise Salz		

Für das Heidelbeerkompott:

300 g Heidelbeeren	1 Orange	1 Zitrone
2 cl Portwein	Waldhonig	1 Vanillestange
1 EL weißer Rohrzucker	Tonkabohne	1 Prise Salz

Für das Holunderblüten-Joghurt-Eis:

Die Eier trennen und die Eigelbe mit Puderzucker und einer Prise Salz cremig schlagen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch und Vanillemark zusammen erhitzen und langsam unter Rühren in Eimasse geben. Masse zurück in den Topf geben und unter Rühren bei mittlerer Temperatur erhitzen, bis die Masse dicklich wird. Sie darf nicht kochen. Dann in eine große Schüssel umfüllen und im Eiswasser unter Rühren abkühlen lassen. Zitrone waschen, abreiben, halbieren und auspressen. Saft auffangen. Sahne steif schlagen, mit dem Holunderblütensirup, Joghurt, etwa 1,5 EL Zitronensaft und etwas Abrieb unter die abgekühlte Creme heben. In eine Eismaschine füllen und ca. 25 Minuten gefrieren lassen. Ersatzweise in eine flache Schüssel füllen, in den Gefrierschrank stellen und alle 30 Minuten kräftig durchrühren, bis die Eiscreme entstanden ist.

Das Eis in der Eismaschine nur so lange rühren, bis es cremig ist. Je länger man es rührt, desto größer ist die Gefahr, dass es überfriert und somit grisselig wird.

Für die Heidelbeer-Nocken:

Heidelbeeren waschen und im Sieb abtropfen lassen. Eier trennen und Eigelbe mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Zitrone waschen, abreiben, halbieren und dann so viel Saft auspressen, dass es einen TL ergibt. Ein kleines Stück Tonkabohne reiben. Milch, Salz, weiche Butter und den Abrieb von Zitrone und Tonkabohne in den Schaum geben und verquirlen. Dinkelmehl sieben und Backpulver untermischen. Eiweiß mit 1 EL Puderzucker und Zitronensaft steif schlagen. Ein paar Heidelbeeren beiseitelegen zur Dekoration. Dann Eischnee und Heidelbeeren locker unter die Teigmasse heben.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Heidelbeerteigmasse als kleine, goldgelbe Nocken bei mittlerer Hitze ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für das Heidelbeerkompott:

Heidelbeeren waschen und im Sieb abtropfen lassen. Rohrzucker in einem Topf erhitzen und die Heidelbeeren darin karamellisieren. Orange und Zitrone waschen, etwa die Hälfte abreiben, halbieren und den Saft auspressen und auffangen. Heidelbeeren mit Portwein und Saft der Orange ablöschen. Ein kleines Stück Tonkabohne reiben. Vanillestange aufschneiden und eine Hälfte der Vanillestange ausschaben. Dann Abrieb von Orange und Zitrone, Zitronensaft, Vanille und Tonkabohne zu den Heidelbeeren geben und alles etwa 10 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben

mit Honig abschmecken.

Das Kompott als Spiegel auf einen Teller geben und die Nocken darauf drapieren. Eis anlegen und alles mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

Christa Lührmann am 24. März 2022