Nougat-Eis, Pistazien, Marzipan, Johannisbeer, Schoko

Für zwei Personen

Für das Eis:

100 g Nougat 50 ml Milch 100 ml Sahne

100 ml gezuckerte Kondensmilch $\frac{1}{2}$ Vanilleschote

Für den Crumble:

80 g Pistazienkerne 100 g kalte Butter 90 g Mehl

40 g brauner Zucker 1 EL Zucker 1 TL Spinatpulver

Für den Schaum:

75 g Marzipanrohmasse 75 ml kalte Sahne 75 ml kalte Milch

1-2 Tropfen Bittermandelaroma

Für die Johannisbeersauce:

200 g TK-Johannisbeeren 1,5 Limetten, (Saft, Abrieb) 35 g brauner Zucker

4 cl Cassislikör Stärke

Für die Schokolade:

100 g Zartbitterschokolade

Für die Garnitur:

2-3 Rispen Johannisbeeren 1 Zweig Minze

Für das Eis:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nougat vorsichtig in leicht warmer Milch auflösen. Sahne steif schlagen.

Nougat- und Kondensmilch verrühren.

Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und unter die Milch rühren, anschließend vorsichtig die Sahne unterheben.

Die Masse in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Crumble:

60 g Pistazien grob hacken. Aus Pistazien, Mehl, Butter, braunem Zucker und Spinatpulver mit der Hand Streusel herstellen. Im heißen Ofen 10 Minuten knusprig backen.

Die restlichen Pistazien mit dem weißen Zucker in einer Pfanne karamellisieren.

Für den Schaum:

Alle Zutaten in einem hohen Gefäß pürieren und in einen Sahnesyphon geben. Sahnesyphon bis zum Servieren kaltstellen.

Für die Johannisbeersauce:

Johannisbeeren mit braunem Zucker und Saft einer Limette aufkochen.

Likör dazugeben, alles erneut aufkochen und mit dem Abrieb von einer halben Limette abschmecken. Alles pürieren, passieren und ggf. mit Stärke andicken.

Für die Schokolade:

2/3 der Schokolade über einem Wasserbad schmelzen, den Rest kleinhacken und damit die geschmolzene Schokolade temperieren. Die flüssige Schokolade in einen Spritzbeutel geben und daraus Dekorationselemente nach Wahl z.B. Herzen, Schmetterlinge oder einen Notenschlüssel malen. Figuren bis zum Anrichten in den Kühlschrank geben.

Für die Garnitur:

Gericht mit Johannisbeeren und Minze garnieren.

Nina Drenkelforth am 25. April 2023