

Dessert-Variationen mit Kräutern

Für 4 Personen

Für das Kräutereis:

1 Stiel Estragon	2 Stiele Kerbel	1 Blatt Gelatine
500 ml Milch	50 g Honig	90 g Zucker
220 g Sahne	100 ml Kräuterlikör	100 g weiße Schokolade

Für die Sauerampfer Tapioka:

50 g Tapioka (Maniok-Stärkekekugeln)	1/2 Bund Sauerampfer	100 g Läuterzucker
100 ml Apfelsaft		

Estragon und Kerbel abspülen, trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Die Blättchen fein hacken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch, Honig, Zucker und Sahne aufkochen. Die Masse auf 65 Grad herunterkühlen. Gelatine ausdrücken. Ausgedrückte Gelatine unter die Sahne-Milch rühren. Likör unterrühren und abkühlen lassen. Dabei ab und zu umrühren. Kräuter zum Eis geben und entweder in einer Eismaschine gefrieren lassen oder in eine Metallschale geben und mindestens 4 Stunden einfrieren. Dabei möglichst oft umrühren, damit das Eis eine cremige Konsistenz bekommt. Für die karamellierte Schokolade den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die weiße Schokolade grob hacken und auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen. Im heißen Backofen etwa 10 Minuten karamellisieren lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in die gewünschte Größe brechen. Für die Tapioka die Stärkekekugeln etwa 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Sauerampfer abspülen und trockenschütteln. Sauerampfer fein schneiden. Tapioka abgießen und mit Läuterzucker und Apfelsaft aufkochen und etwas einköcheln lassen. Vom Herd nehmen, Sauerampfer zugeben und dann ziehen lassen. Kräutereis mit Sauerampfer Tapioka und Schokolade anrichten.

Karlheinz Hauser am 18. März 2013