

# Beeren-Kaltschale, Sauerrahm-Eis, Sonnenblumen-Krokant

**Für 4 Personen**

**Für das Sauerrahmeis:**

375 g saure Sahne	100 g Puderzucker	Saft von 3 Limetten
1 EL	13 g Milchpulver	

**Für die Kaltschale:**

1 EL Tapiokaperlen	80 g brauner Zucker	300 ml Johannisbeersaft
300 ml Kirschsafte	6 grüne Aniskörner	4 tasmanische Pfefferkörner
Mark von 1 Vanilleschote	Saft, Schale 1/2 Zitrone	100 g Erdbeeren
100 g Heidelbeeren	100 g Himbeeren	1 Zweig Minze
1 Zweig Melisse		

**Für den Krokant:**

2 EL Sonnenblumenkerne	1 EL Puderzucker	1 Prise Meersalz
------------------------	------------------	------------------

Für das Sauerrahmeis:

Die saure Sahne, Puderzucker, Limettensaft und Milchpulver gut verrühren. In einer Eismaschine geben und zu einem cremigen Sorbet verarbeiten. Alternativ, die Masse in eine gefriergeeignete Schale geben und mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht einfrieren. Dabei gelegentlich umrühren, damit eine cremige Konsistenz entsteht.

Für die Kaltschale:

Tapiokaperlen ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Zucker in einem topf hell karamellisieren lassen. Mit Johannisbeer- und Kirschsafte ablöschen. Anis und Pfeffer fein mörsern. Mit dem Vanillemark unter die beiden Säfte rühren. Alles um die Hälfte einkochen lassen. Tapiokaperlen abgießen, zur Suppe geben und weich garen. Mit der Zitronensaft und -schale abschmecken. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Himbeeren und Heidelbeeren verlesen, vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Beeren zur Kaltschale geben und kühl stellen.

Für den Krokant:

Die Sonnenblumenkerne ohne Fett in einer Pfanne goldgelb rösten. Puderzucker und Meersalz dabei nach und nach zugeben und hellbraun karamellisieren lassen. Sonnenblumenkrokant auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Minze und Melisse abspülen, trockenschütteln und in sehr feine Streifen schneiden. Unter die abgekühlte Kaltschale. Kaltschale in tiefen Teller anrichten. Jeweils etwas Sorbet als Nocke in der Mitte drapieren und mit etwas Krokant bestreut servieren.

Michael Kempf am 12. April 2013