

# Timbale à la Meta

## Für vier Personen

### Für die Lasagneblätter:

6 Lasagneblätter                      1 TL Salz                                      100 g Zucker

### Für das Eis:

2 EL dunkler Balsamico              200 ml Sahne                              2-3 EL Mascarpone  
2-3 TL Crème-fraîche              1 Schale Johannisbeeren              200 ml Sahne  
2-3 EL Mascarpone                      Zucker, Weißwein                      2-3 EL Mascarpone  
Szechuanpfeffer                      200 ml Sahne

### Für den Beerensalat:

1 Schale Blaubeeren                       $\frac{1}{2}$  Schale Himbeeren                      Mandelblätter  
2 EL Süßwein                              1 EL Zucker                                      2 EL zerdrückte Mandelblätter  
Kakaopulver                              Himbeeren                                      Minzeblätter

### Für die Lasagneblätter:

Die Lasagneblätter in Streifen schneiden und vier Kreise ausstechen. Wasser mit dem Salz und dem Zucker aufkochen und die Lasagnestreifen und Kreise hineingeben.

Wenn die Lasagneblätter die gewünschte Konsistenz erreicht haben, mit Eiswasser abschrecken.

### Für das Eis:

Den Balsamico mit Sahne, Mascarpone und Crème fraîche verrühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht wird.

Johannisbeeren mit Mascarpone, Sahne, Zucker und einem Schuss Süßwein zu einer cremigen Masse pürieren.

Mascarpone mit Szechuanpfeffer, einem Schuss Süßwein und Sahne mischen.

Anschließend die unterschiedlichen Eissorten nacheinander in die Eismaschine geben, bis sie fest sind. Jeweils in einen Spritzbeutel füllen und bis zur weiteren Verwendung in das Gefrierfach stellen.

### Für den Beerensalat:

Für den Beerensalat die Blaubeeren (einige Beeren als Deko zurücklegen), die Himbeeren, Süßwein, Zucker und die zerdrückten Mandelblätter pürieren. In die Tiefkühltruhe stellen und im 20-Minuten-Takt umrühren. Einen Lasagnestreifen in einen Ring legen. Darin abwechselnd Beeren und Eis stapeln. Dabei je eine Schicht von jeder Eissorte in den Ring geben. Den runden Lasagnedeckel in dem Kakaopulver wenden und als Deckel auf das Schichteis legen.

Mit Minzeblätter, dem Beerensalat und den restlichen Blaubeeren dekorieren und mit Himbeerstaub bestäuben.

Meta Hildebrand am 08. Juli 2017