

Arme Ritter mit Beerenfrüchten

Für 4 Personen

Für das Toastbrot:

1 Dinkel-Toastbrot	2 Eier	250 g saure Sahne
100 ml Vollmilch	1 Vanilleschote	Zitronenabrieb
100 g Zucker	200 g Semmelbrösel	100 g brauner Zucker

Für die Beerenfrüchte:

100 g Himbeeren	100 g Johannesbeeren	100 g Brombeeren
100 g Stachelbeeren	100 ml Brombeermark	2 EL Cassis
1 Vanilleschote	Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone	2-3 Zweige Basilikum

Für das Vanilleeis:

0,5 l Milch	0,5 l Sahne	12 Eigelbe
150 g Zucker	2 Vanilleschoten	

Für das Toastbrot:

Das Toastbrot von der Rinde befreien und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die restlichen Zutaten vermengen und das Brot darin einweichen. Nach ca. 10 Minuten Einweichzeit, das Brot herausnehmen und in einer Pfanne in etwas ausgelassener Butter von beiden Seiten anbraten. Die Zutaten mischen und im Ofen bei 160 Grad rösten. Anschließend die gebratenen Toastbrote darin wenden.

Für die Beerenfrüchte:

Die Beerenfrüchte waschen und vermengen.

Das Brombeermark mit dem Cassis, dem Mark der Vanilleschote und dem Zitronensaft mixen.

Die Beerenfrüchte mit der Marinade vermengen.

Für das Vanilleeis:

Die Milch, das Vanillemark und die Sahne zusammen mit der Hälfte des Zuckers aufkochen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker leicht aufschlagen. Nun die heiße Flüssigkeit zu den Eiern geben und zur Rose abziehen. Das Eis in den Kühlschrank geben und ruhen lassen. Danach in der Eismaschine frieren.

Zum Anrichten zuerst die Armen Ritter auf einen Teller geben. Mit den Beerenfrüchten dekorieren und dann das Eis dazugeben. Einige Basilikumblätter darauf drapieren.

Tarik Rose am 28. April 2018