

Untergang des Römischen Reiches

Für 4 Personen

Eis:

500 ml Milch	500 g Sahne	170 g Zucker
8 Eier	100 g Schokolade, zartbitter	100 g Walnusskerne
Marillenschnaps		

Ragout:

1 Ananas	50 g Butter	100 g Zucker
1 Vanilleschote	4 Orangen	50 ml Balsamico
100 ml Olivenöl	Marillenschnaps	

Glasierte Marshmallows:

200 g Schokolade, zartbitter	Marshmallows
------------------------------	--------------

Eis:

Eigelb und 120 Gramm Zucker schaumig schlagen. Milch und Sahne aufkochen. Mit dem Eigelb verrühren. Zur Rose abziehen und in der Eismaschine frieren. Schokolade schmelzen. Zum Schluss in das Eis laufen lassen. Walnusskerne mit restlichem Zucker karamellisieren und ebenfalls zur Eismasse geben. Mit einem Schuss Marillenschnaps abschmecken.

Ragout:

Ananas schälen und in Würfel schneiden. Mit Butter und Zucker in einer Pfanne anbraten. Aufgeschlitzte Vanilleschote zugeben. Die Orangen filieren. Den Saft zur Ananas geben. Mit etwas Marillenschnaps ablöschen. Balsamico und Olivenöl einrühren. Zum Schluss die Orangenfilets unterheben.

Glasierte Marshmallows:

Schokolade zum Schmelzen bringen. Die Marshmallows halbieren und mit der flüssigen Schokolade überziehen. Ragout und Eis zusammen mit den glasierten Marshmallows anrichten.

Kolja Kleeberg am 05. Februar 2010