

Vanille-Blätterteig-Schnitte mit Erdbeeren und Rahm-Eis

Für 4 Personen

Rahmeis:

250 ml Milch	250 ml Sahne	50 g Glukose
1 Vanilleschote	250 g Mandelkrokant	200 g Zucker
8 Eier	250 g Mascarpone	

Blätterteig:

200 g Butter-Blätterteig	2 Eier
--------------------------	--------

Vanillecreme:

500 ml Milch	1 Vanilleschote	1 Orange, unbehandelt
100 g Zucker	40 g Speisestärke	4 Eier
200 g Sahne, geschlagen		

Erdbeeren:

200 g Florex	600 g Erdbeeren, klein	50 g Kuvertüre, in Drops, weiß
2 Eier	200 g Panko	50 ml Weißwein
Kristallzucker	Puderzucker	Minzpastillen
Frittierfett	Mehl	

Milchschaum:

250 ml Milch	1 Vanilleschote
1 Orange	4 cl Grand-Marnier

Rahmeis:

Milch, Sahne, Glukose und ausgekratzte Vanilleschote aufkochen. Zucker und Eigelb verrühren, kochende Mischung darauf gießen und zur Rose abziehen. Abkühlen lassen, Mascarpone unterrühren, passieren und in der Eismaschine abdrehen. Im Gefrierfach aufbewahren. Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Blätterteig:

Den Blätterteig in gleichmäßige Rechtecke schneiden, mit dem Messer einen Rand einritzen, den inneren Teil mit der Gabel perforieren, den äußeren Rand mit Eiweiß bestreichen und im vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Anschließend den inneren Teil mit einem Messer vorsichtig herauslösen. Hier kommt später die Füllung hinein. Es entsteht so eine Art Blätterteigkissen.

Vanillecreme:

Die Schale der Orange abreiben. Milch, Vanilleschote, Orangenabrieb, Zucker, Stärke und Eigelb unter ständigem Rühren aufkochen, anschließend in einer Küchenmaschine kalt schlagen und unmittelbar vor dem Servieren geschlagene Sahne unterheben. In die Blätterteigkissen füllen und mit geschnittenen Erdbeeren belegen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Erdbeeren:

Florex in Rechtecksform auf die Backmatte streuen, im vorgeheizten Backofen goldgelb backen, erkalten lassen. Kleine Erdbeeren marinieren und strichförmig anrichten. Darauf die Florex-Hippe legen. Erdbeeren mit einem kleinen Löffel aushöhlen, weiße Kuvertüre hinein geben, leicht mehlieren, durch verquirltes Ei ziehen und in Panko wälzen. In der Friteuse goldgelb backen und auf der Florex-Hippe anrichten. Mit Puderzucker und einer Minzpastille garnieren. Rahmeis abkugeln, durch Mandelkrokant wälzen und daneben anrichten. Die Vanillemilch aufkochen und mit einem Mixschaum ähnlich wie Milchschaum aufschäumen, in die Zwischenräume träufeln. Aus Erdbeerabschnitten mit Weißwein und Zucker eine Erdbeersoße kochen und dekorativ anrichten.

Mario Kotaska am 17. September 2010