

Die Kuh frisst sonntags nur Sauerklee

Für vier Personen

Soße:

1 Zitrone, unbehandelt 50 ml Amaretto Zucker

Blätterteighippen:

1 Platte Blätterteig Puderzucker

Oxalisschäumchen:

15 Blätter Oxalis 100 g Zucker 4 Eier

Eis:

500 ml Sahne 8 Karamellbonbons 1 Schote Vanille

3 Eier 2 EL Zucker

Soße:

Von der Zitrone Zesten abreißen und den Saft auspressen. Den Amaretto in einen Topf geben und reduzieren lassen. Etwas Zucker dazu geben und zu einem Karamell kochen. Etwas Zitronensaft und die Zitronenzesten dazu geben und abkühlen lassen. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Blätterteighippen:

Den Blätterteig aufrollen und noch etwas mit dem Nudelholz plattrollen. Zurechtschneiden und mit Puderzucker bestreuen. Für circa sechs Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Oxalisschäumchen:

Die Oxalixblätter in einem Mixer mit dem Zucker klein hacken. Vier Eiweiß steif schlagen und mit zwei Drittel des Oxalis-Zuckers vermengen.

Eis:

Die Sahne mit den Karamellbonbons und der aufgeschlitzten Vanilleschote in einem Topf aufkochen lassen. Drei Eigelbe mit dem Zucker aufschlagen und vorsichtig unter die Masse rühren, dann zur Rose abziehen. Durch ein Sieb streichen und in die Eismaschine geben. Die Blätterteighippen mit dem Eis und der Karamellsoße in ein Schälchen geben. Den Oxalisschaum daneben setzen und mit dem übrig gebliebenem Oxalisszucker bestreuen.

Lea Linster am 09. November 2012