

Auflauf von Frischkäse und Mohn mit Pistazien-Eis

Für 4 Personen

250 ml Milch	100 g Honig, flüssig	250 ml Sahne
6 Eier	100 g Pistazien, geschält	150 g Mehl
100 g Butter	100 g Zucker	50 g Mohn, gemahlen
3 cl Rum	300 g Frischkäse	1 EL Speisestärke
1 EL Vanillezucker	2 Blatt Gelatine	150 g Preiselbeeren
Mehl zum Bearbeiten	Salz	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Milch, Honig, 50 Gramm Pistazien und Sahne in einen hohen Mixbecher geben und fein mixen. Zwei Eier trennen und das Eigelb zusammen mit zwei Eiern mit einem Schneebesen in einer großen Schüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Nun die heiße Sahne unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen. Die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen, vom Wasserbad nehmen und durch ein Sieb gießen. Die restlichen Pistazienkerne zugeben. Anschließend die Eismasse in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Für den Teig Mehl, die Butter, 50 Gramm Zucker und eine Prise Salz verkneten. Das Ganze zehn Minuten kühl stellen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, eine Tarteform damit auslegen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Backofen 15 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und zerbröseln. Den Mohn fünf Minuten in Rum einweichen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten, die Brösel darin verteilen. Für die Füllung die restlichen beiden Eier trennen, die Eigelb und den übrigen Zucker in einer Schüssel schaumig aufschlagen, anschließend den Frischkäse und den eingeweichten Mohn unterrühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, Vanillezucker zugeben und unterschlagen. Den Eischnee und die Speisestärke unter den Frischkäse heben und in die vorbereitete Form füllen. Den Auflauf bei 160 Grad 30 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen. Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Preiselbeeren in einem Topf leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Das Ganze auf eine Schüssel mit Eiswasser stellen und unter Rühren gelieren lassen. Den Frischkäseauflauf mit den kalt gerührten Preiselbeeren glasieren und je eine Kugel Pistazieneis dazu servieren.

Johann Lafer am 17. April 2010