

Buttermilch-Eis auf frischen Brombeeren

Für 4 Personen

400 g Brombeeren	5 Limetten, unbehandelt	5 EL Zucker
4 cl Johannisbeerlikör	400 ml Buttermilch	4 EL Akazienhonig
125 ml Sahne	1 Orange, unbehandelt	1 Zitrone, unbehandelt
Waffelröllchen		

Die Limetten mit einem Zestenreißer abziehen. Zwei Limetten schälen, die weiße Haut entfernen und die einzelnen Filets aus den Trennhäuten schneiden. Von den übrigen drei Limetten den Saft auspressen. Die Brombeeren putzen und abbrausen, zuckern und den Johannisbeerlikör dazugeben. Das Ganze einige Minuten ziehen lassen. Die Schale der Zitrone sowie der Orange abreiben. Für das Eis die Buttermilch, die Sahne, den Honig und die abgeriebenen Schalen der halben Zitronen- sowie der halben Orange miteinander verrühren. Nun das Ganze in die Eismaschine geben und gefrieren lassen, bis die Masse schön cremig ist. Die Brombeeren in Dessertgläser geben und mit den Limettenzesten sowie den Limettenfruchtfilets garnieren. Je eine Kugel Buttermilcheis mittig daraufgeben und servieren. Nach Belieben mit etwas Johannisbeerlikör beträufeln und mit Waffelröllchen dekorieren.

Horst Lichter am 11. September 2010