

Scharfes Tomaten-Salsa-Eis mit Tortilla-Röhrchen

Für 4 Personen

Tomaten-Salsa-Eis:

1 Limette	5 Tomaten	1 Schote Jalapeno Chili
1 Schalotte	1 Bund Koriander	2 TL Puderzucker
3 EL Olivenöl	150 g Crème-fraîche	Sahne
Meersalz		

Tortilla-Röhrchen:

6 Tortillas, weich	3 EL Olivenöl	2 Hass Avocados
1 Limette	1 Bund Schnittlauch	50 ml Sonnenblumenöl
Olivenöl	Meersalz	

Tomaten-Salsa-Eis:

Den Saft der Limette auspressen. Die Tomaten und die Chilischote schälen und entkernen. Die Schalotte schälen und grob würfeln. Tomaten, Chili, Schalotte, gezupften Koriander, Olivenöl, Limettensaft, Puderzucker, Crème-fraîche, einen Schuss Sahne und Salz pürieren und in einer Eismaschine gefrieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Tortilla-Röhrchen:

Die Tortillas in Streifen schneiden, mit Olivenöl bestreichen und zu Rollen formen. Im vorgeheizten Backofen sechs Minuten backen. Den Saft der Limette auspressen. Die Avocados schälen und in feine Würfel schneiden. Mit Limettensaft und Salz mischen. Das Eis in Metall-Hülsen geben und noch mal frieren. Schnittlauch und Sonnenblumenöl fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Tortilla-Rollen auf Teller geben, die Eis-Rollen hinein legen. Avocadocolis darum verteilen und mit dem Schnittlauchöl umsprengeln.

Andreas C. Studer am 19. November 2010