

Hausgemachtes Spargelrahmeis mit frischen Erdbeeren, Crumble und dreierlei Fruchtmark

Zutaten:

Spargeleis:

Weißer Spargel	250 g
Schlagsahne	200 ml
Wasser	120 ml
Salz und Zucker	je eine Prise

Eigelb	3 Stück
Zucker	6 EL
Sahne	200 ml
Mandelsirup	200 ml
Rum	3 cl

Crumble:

Zucker	100 g
Butter, weich	100 g
Mehl	200 g

Sonstige Zutaten:

Erdbeeren	500 g
Himbeeren gefroren	200 g
Heidelbeeren, gefroren	200 g
Mango, Dose	1 Stück, kleine
Zucker, nach belieben	

(Erforderliche Materialien: Eismaschine, Pürierstab/Mixer)

Zubereitung:

Als erstes den Spargel schälen, klein schneiden und zusammen mit dem ersten Teil der Schlagsahne, dem Wasser Salz und Zucker garkochen. In der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Wenn der Spargel weich ist, die „Spargel-Sahne“ mit einem Mixer/Pürierstab pürieren und die Masse durch ein feines Sieb streichen, den zweiten Teil der Schlagsahne steif schlagen. Jetzt wird die heiße Spargelmasse in das aufgeschlagene Eigelb gerührt und über einem Wasserbad aufgeschlagen, bis es dicklich abbindet. Dann kommt der Mandelsirup dazu und die Masse wird auf einem Eisbad wieder kaltgeschlagen. Wenn die Masse kalt ist, wird die aufgeschlagene Sahne untergehoben, der Rum dazu gegeben und die Masse wird dann in einer Eismaschine gefroren. Dies kann je nach Modell, 1-1,5 Stunden dauern. Anschließend in einen Behälter füllen und im Gefrierfach kaltstellen.

In dieser Zeit kann man die Erdbeeren in kaltem Wasser waschen, das Grün entfernen und die Erdbeeren halbieren/vierteln.

Für das Crumble den Ofen auf 180 C° vorheizen, Mehl, Zucker und die weiche Butter zu einem „krümeligen“ Teig verkneten und auf ein beschichtetes Backblech mit Backpapier ausstreuen.

Bei 180 C° ca. 8-10 Minuten backen, bis die gewünschte bräune gegeben ist. Die Crumble nun abkühlen lassen und dann in kleine „Klümpchen“ zerteilen.

Für das Fruchtmark einfach die gefrorenen Beeren getrennt voneinander auftauen und mit Zucker pürieren. Anschließend durch ein Sieb streichen, um Kerne und Schalenreste zu entfernen. Die Mango muss nicht mehr gezuckert werden, diese einfach mit einem Pürierstab pürieren.

Und schon kann angerichtet werden, die Erdbeeren bestenfalls in einem etwas tieferen Teller anrichten, das Crumble mit dazu streuen und die verschiedenen Soßen hübsch dazu verteilen. Wenn ihr mit eurem Werk zufrieden seid, könnt ihr das Eis als Topping anrichten und euren Gästen servieren.

Ein Wohlschmecker Abschluss dieses Menüs.

Guten Appetit!