

REZEPT

Kalamansi-Eis mit Litschi-Tapioka und Sesam-Crumble

Kalamansi-Eis:

450 ml	Sahne
4	Kaffir-Limettenblätter
2 Stangen	Zitronengras
130 g	Zucker
120 g	Eigelb
100 ml	Kalamansi-Saft (im Asiamarkt erhältlich)

Zubereitung:

Die Sahne zusammen mit den Kaffir-Limettenblättern und dem gehackten Zitronengras in einem Topf bei 95 Grad Celsius kurz aufwallen und anschließend eine halbe Stunde ziehen lassen. Die aromatisierte Sahne durch ein Sieb geben, 400 ml abwiegen und den kleinen Rest anderweitig weiterverwenden.

Kalamansi-Saft, Eigelb und Zucker miteinander vermengen und zur aromatisierten Sahne geben. Auf eine Temperatur von 85 Grad Celsius bringen und zur Rose abziehen, das heißt solange unter Rühren erhitzen, bis eine leicht dickflüssige, cremige Konsistenz entsteht. Die Masse 24 Stunden im Kühlschrank kalt stellen und in der Eismaschine zu Eis gefrieren.

Litschi-Tapioka:

2 l	Wasser
250 g	Tapioka-Perlen
350 ml	Litschi-Saft
50 ml	Sake
50 g	Zucker
2	Limetten (Abrieb)

Zubereitung:

Das Wasser in einem Topf mit Hilfe der Autoboil-Funktion in kürzester Zeit und energiesparend zum Kochen bringen und die Tapioka-Perlen hineingeben. Unter ständigem Rühren solange bei 95 Grad Celsius köcheln, bis die Perlen glasig sind. Anschließend in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser gut abspülen. Die gewaschenen Perlen in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten marinieren. Die Tapioka-Perlen nehmen die Flüssigkeit und damit den vollen Geschmack innerhalb von drei bis vier Stunden komplett auf.

Sesam-Crumble:

100 g	Butter
80 g	brauner Zucker
10 g	Vanille-Zucker
180 g	Weizenmehl
60 g	weißer Sesam, gemahlen
10 ml	geröstetes Sesamöl
5 g	Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine oder von Hand zu einer Crumble-Masse verkneten, auf einem Backblech ausbreiten und zehn Minuten bei 180 Grad Ober- und Unterhitze backen.

Die Tapioka-Perlen auf einen Teller geben, mit Sesam-Crumble bestreuen und anschließend eine Kugel Eis darauf setzen. Nach Belieben mit weißen Schokoladen-Splittern und Kornblumenblüten dekorieren.