



Sommerbeeren- Eisbombe auf Pistazien-Biskuit

SCHWIERIGKEITSGRAD

mittelschwer

ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten plus 6–7 Stunden
Gefrierzeit

ZUTATEN für eine Metall- oder
Glasschale von etwa 18 cm Ø
(8–10 Portionen)

BISKUIT

Butter zum Fetten der Form,

50 g Pistazien,

75 g Mehl,

20 g Speisestärke,

3 Eier,

50 g Zucker,

3–4 EL Amaretto zum Beträufeln

EIS

100 g Heidelbeeren,

150 g Brombeeren,

150 g Puderzucker,

250 g Himbeeren,

500 g Erdbeeren,

1 Tüte Vanillezucker,

100 g Zucker,

200 g Schmand (ersatzweise
Crème fraîche),

250 g steif geschlagene Sahne

Spritzbeutel mit Lochtülle

1 Für den Biskuit den Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine runde Tarteform von 18–20 cm Durchmesser großzügig einfetten. Pistazien mit Mehl und Stärke in einem Mixer fein mahlen.

2 Eier und Zucker mit dem Handrührgerät in 5–6 Minuten bei höchster Geschwindigkeitsstufe zu einem luftigsteifen Schaum aufschlagen.

Mehlmix unterheben. Teig in die gefettete Tarteform geben, glatt streichen und im Ofen 15–20 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3 Für das Eis Heidelbeeren und Brombeeren zusammen mit der Hälfte des Puderzuckers fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Himbeeren mit dem restlichen Puderzucker ebenfalls fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

4 Beide Fruchtpürees jeweils getrennt in eine flache Schüssel geben und zusammen mit einer halbrunden Metall- oder Glasschale für etwa 2 Stunden ins Gefrierfach stellen. Dabei die beiden Fruchtpürees gelegentlich mit einem Schneebesen umrühren. Am Ende sollten sie eine cremige, sorbetartige Konsistenz haben.

5 Die beiden Sorbets aus dem Gefrierfach nehmen, jeweils in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und als unterschiedlich große Tupfen in die Innenseite der gut durchgekühlten halbrunden Schale spritzen. Schale zurück ins Gefrierfach stellen.

6 Erdbeeren putzen, waschen und mit Vanillezucker, Zucker und Schmand fein pürieren. Die geschlagene Sahne behutsam unterheben. Masse bis zum Rand in die Schale füllen, Pistazien-Biskuitboden daraufdrücken, mit Amaretto gleichmäßig beträufeln und für 5 Stunden in das Gefrierfach stellen.

7 Gefrorene Schale bis zum Rand kurz in heißes Wasser tauchen, Eisbombe herausdrücken und auf eine Servierplatte oder einen Tortenständer umsetzen. Nach Belieben mit einigen frischen Beeren garnieren und vor dem Servieren etwa 10 Minuten antauen lassen.



Kokos-Limetten- Sorbet mit würziger Beeren-Gazpacho

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht

ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten

plus 35 Minuten Gefrierzeit

ZUTATEN für 4 Portionen

SORBET

500 ml ungesüßte Kokosmilch,

150 g Puderzucker,

75 ml Kokoslikör (z.B. Batida
de Coco),

Saft von 2 Limetten

Eismaschine

GAZPACHO

125 g Zucker,

1 Zimtstange,

1 EL zerstoßener schwarzer

Pfeffer,

1 aufgeschlitzte Vanilleschote,

1–2 Sternanis,

abgeriebene Schale von

½ Bio-Orange und 1 Biozitrone,

500 g gemischte Beeren (Erd-

beeren, Himbeeren, Brombeeren,

Johannis- und Heidelbeeren),

150 ml trockener Rosé-Sekt

1 Für das Sorbet Kokosmilch mit Puderzucker, Kokoslikör und Limettensaft verrühren und in einer Eismaschine in etwa 35 Minuten cremig-fest gefrieren.

2 Für die Gazpacho Zucker mit 150 ml Wasser, Zimt, Pfeffer und ausgekratztes Vanillemark mitsamt der Schote sowie Sternanis, Orangen- und Zitronenschalen in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze 6–8 Minuten köcheln lassen. Gewürzsud anschließend vollständig auskühlen lassen.

3 Beeren waschen, putzen und je nach Größe in Stücke schneiden. Etwa 200 g von dem Beerenmix beiseitestellen. Restliche Beeren in einen hohen Becher geben, Gewürzsud durch ein Sieb dazugießen, alles mit einem Pürierstab fein mixen. Sekt unterrühren.

4 Kokosnuss-Sorbet in eisgekühlte tiefe Dessert-Schalen verteilen. Dann jeweils mit einem Löffel eine tiefe breite Mulde in das Sorbet drücken. Beiseitegestellte Beeren in die Mulden verteilen und mit der Gazpacho auffüllen.

Servier-Tipp:

Verwenden Sie wie auf dem Foto eisgekühlte halbe Kokosnuss-Schalen. Sie können das Sorbet auch mehrere Stunden vor dem Genuss in die Schalen streichen, dann wieder kalt stellen und kurz vor dem Servieren bzw. direkt am Tisch die Gazpacho hineinfüllen. Als Unterlage eignen sich Eiswürfel.