

Basilikum-Eis auf gehackten Amarettini

Für zwei Personen

| | | |
|----------------------|-------------------------|---------------|
| 10 Blätter Basilikum | 3 Blätter Minze | 1 Zitrone |
| 100 ml Wasser | 125 g Joghurt | 100 ml Zucker |
| 5 Amarettini | 1 TL rosa Pfefferbeeren | |

Den Zucker und das Wasser zu einer Reduktion einkochen. Anschließend die Masse im Wasserbad abkühlen lassen. Die Basilikumblätter putzen, waschen und trocknen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Von einer Hälfte die Schale von den weißen Häutchen befreien, zuerst in feine Streifen, dann in feine Würfel schneiden. Den Pfeffer im Mörser zerkleinern. Das Basilikum mit dem Läuterzucker fein pürieren und mit Zitronensaft abschmecken. Den Joghurt, die Zitronenschale und den Pfeffer dazugeben, zu einer homogenen Masse verrühren. Die Masse in einer Eismaschine frieren. Die Amarettini zerstoßen. Das Eis auf einem Teller anrichten und mit den Amarettini und Minze garnieren.

Nikolaus Höller am 14. März 2013