

Quark-Zitronen-Eis mit Wodka-Mango und Walnuss-Banane

Für zwei Personen

Für die Wodka-Mango:

1 Mango	$\frac{1}{4}$ Ananas	2 EL Wodka
1 Zweig Minze	1 Zweig Basilikum	1 TL Butter
2 TL Kokosblütenzucker		

Für das Eis:

250 g Quark	1 Zitrone, Saft	1 Orange, Saft
80 g Sahne	120 ml Vollmilch	75 g Puderzucker

Für die Banane:

1 Banane	4 Blätter Frühlingsrollenteig	2 EL Walnusskerne
1 Ei, Eigelb		

Für die Wodka-Mango:

Die Ananas von der Krone befreien, vierteln, von Schale und Strunk schneiden und klein würfeln. Die Mango halbieren, entsteinen und grob würfeln.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Mango darin anschwitzen und mit Zucker bestäubt karamellisieren lassen. Mit Wodka ablöschen.

Basilikum und Minze abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unterheben.

Für das Eis:

Sahne und Quark mit Puderzucker, Zitronen- und Orangensaft mit dem Schneebesen glattrühren.

Die Masse in eine Eismaschine füllen und ca. 15 Minuten cremig gefrieren lassen.

Für die Banane:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Die Banane schälen und vierteln. Die Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl rösten. Das Eigelb mit 1 EL kaltem Wasser vermengen.

Die Enden des Frühlingsrollenteigs mit der Ei-Mischung bepinseln. Ein Bananenviertel und die Walnüsse im Teig verteilen und zu einer kompakten Frühlingsrolle rollen. In der heißen Fritteuse etwa 4 Minuten goldgelb ausbacken.

Das Eis mit den Wodka-Mango und Walnuss-Banane auf Tellern anrichten und servieren.

Nina Maier am 18. Januar 2018