

Vanille-Eis mit Kernöl, Roter Bete und Kürbis-Kernen

Für 2 Personen

Für das Eis:

1 EL Kürbiskernöl	85 g gesüßte Kondensmilch	25 ml Milch
75 g Mascarpone	1 Vanilleschote	Salz

Für die Rote Bete:

2 Kugeln vorgegarte Rote-Bete	1 EL Zucker	50 ml weißer Balsamico
125 ml Rote-Bete-Saft		

Für die Kürbiskerne:

50 g Kürbiskerne	2 EL Zucker
------------------	-------------

Für die Garnierung:

1 EL Kernöl	1 Schale Erbsen-Kresse	1 Schale Rote-Bete-Sprossen
-------------	------------------------	-----------------------------

Für das Eis Kondensmilch, Milch und Mascarpone vor der Zubereitung im Kühlschrank sehr kalt stellen. Kondensmilch mit Salz, ausgekratztem Mark der Vanilleschote, Öl und Milch pürieren. Dann die Mascarpone unterheben und in die Eismaschine geben.

Aus Roter Bete mit Kugelausstecher Kugeln ausstechen. Zucker im Topf karamellisieren, mit Balsamico und Saft ablöschen. Sud dicklich einkochen lassen. Dann Rote-Bete-Kugeln im Sud glasieren.

In einer Pfanne Zucker karamellisieren und Kürbiskerne dazugeben. Kerne gut durchmischen und auf ein Backpapier zum Auskühlen geben.

Eis und Rote Bete auf Teller geben, mit karamellisierten Kernen, Kresse und Sprossen garnieren und servieren.

Michael Reich am 19. November 2015