

Roquefort-Eis mit Himbeer-Gel, geröstete Walnüsse

Für zwei Personen

Für das Eis:

150 g Roquefort	15 g Magermilchpulver	15 g Glukosepulver
10 g Invertzucker	13 g Zucker	3 g Salz
Eiswürfel		

Für das Himbeer-Gel: 250 g frische Himbeeren 60 g Zucker

5 g gemahlene Gelatine 1 EL Himbeergeist

Für die Walnüsse: 2-3 EL Walnüsse

Für die Garnitur: 6-8 Himbeeren

Für das Eis:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, die Eismaschine einschalten und vor-kühlen.

300 ml Wasser in einen Topf geben und erhitzen, Magermilchpulver mit einem Montier- oder Schneebesen unterrühren. Invertzucker und Salz zu dem Wasser-Milch-Gemisch geben. Zum Schluss Zucker einrühren.

Eine Schüssel mit Eiswürfen und Wasser füllen und eine Schlüssel mit rundem Boden hinein-stellen. Kalten Roquefort zerbröseln, 2-3 kleine Stücke für die spätere Deko zur Seite stellen. Roquefort in die kalte Schüssel über dem Eisbad geben. Warme Wasser-Zucker-Mischung eben-falls in die kalte Schüssel geben und mit einem Pürierstab alles zu einer homogenen Masse pürieren. So lange pürieren, bis die Masse über dem Eisbad abgekühlt ist. Masse in die Eisma-schine geben und gefrieren lassen.

Für das Himbeer-Gel:

Himbeeren mit 60 ml Wasser in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren. Masse durch ein feines Sieb in einen Topf streichen.

Himbeerpüree erhitzen, Zucker dazugeben und unter Rühren auflösen.

Himbeergeist dazu geben. Gelatine dazugeben und kurz aufkochen lassen. Die Masse sollte im kühlen Zustand eine gelartige Konsistenz haben. Um dies zu testen, kann eine kleine Menge auf einen Teelöffel gegeben und in den Kühlschrank gelegt werden. Sollte die Masse im kühlen Zustand noch zu flüssig sein, muss sie weiterköcheln.

Masse in einen kleinen Spritzbeutel füllen und abkühlen lassen bzw. in den Kühlschrank zum Abkühlen legen. Abgekühlte Masse am Ende ggf.

nochmal mixen, um eine einheitliche Konsistenz zu bekommen.

Für die Walnüsse:

Walnüsse im Ofen auf einem Rost ca. 6 Minuten goldbraun rösten. Zum Auskühlen ausbreiten, 3-4 ganze Walnüsse nur halbieren, den Rest hacken.

Für die Garnitur:

Die Hälfte der Himbeeren mit dem Gel füllen, die andere Hälfte garnieren.

Einige gehackte Walnüsse auf einen Teller anrichten. Das Eis als Kugel oder Nocke auf den gehackten Walnüssen anrichten. Mit den halben Walnüssen, halben Himbeeren und 2-3 kleinen Roquefort-Stückchen garnieren. Die gefüllten Himbeeren auf dem Teller platzieren und einzelne Himbeergel-Tupfer auf den Teller setzen.

Anja Schmidt am 25. Juli 2024