

# Schokoladen-Körbchen, Erdbeeren, Sauer-Rahm-Eis

## Für 4 Personen

|                   |                        |                            |
|-------------------|------------------------|----------------------------|
| 250 ml Milch      | 100 g Honig, flüssig   | 4 Eier                     |
| 250 g saure Sahne | 1 Zitrone, unbehandelt | 400 g Zartbitterschokolade |
| 500 g Erdbeeren   | 2 EL Puderzucker       | 2 cl Orangenlikör          |
| 3 Zweige Minze    |                        |                            |

Für das Eis Milch und Honig in einem Topf aufkochen. Zwei Eier trennen und die Eidotter mit den anderen beiden Eiern mit einem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen und die heiße Honigmilch unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen. Anschließend die Masse dickschaumig aufschlagen. Bei einer Temperatur von 75-80 Grad bindet die Ei-Sahne-Mischung.

Die Zitrone abreiben und auspressen. Die Eismasse vom Wasserbad nehmen, die saure Sahne, den Zitronensaft sowie die Schale zugeben und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Die Eismasse in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Für die Schokoladenkörbchen die Schokolade hacken. 300 Gramm Schokolade in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen. Dabei nicht über 40 Grad erhitzen. Nun die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die restliche gehackte Schokolade zur geschmolzenen Schokolade geben. Die ideale Verarbeitungstemperatur für dunkle Schokolade liegt bei 31°C - 32°C.

Nun die sauberen, trockenen Förmchen mit der temperierten Schokolade austreichen. Die erste Schicht fest werden lassen und eine zweite Schicht auftragen. Erneut fest werden lassen.

Die Erdbeeren abbrausen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, putzen und vierteln. Anschließend die Erdbeeren in einer Schüssel mit Puderzucker und Orangenlikör marinieren.

Kurz vor dem Servieren die Schoko-Schälchen mit den Erdbeeren füllen und jeweils eine Kugel Eis darauf geben. Das Ganze mit Minzeblättchen dekoriert servieren.

Johann Lafer am 05. Juni 2010