▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. August 2019 ▪
Hauptgang & Dessert mit Cornelia Poletto



Marco Heyer

Erdbeer-Blitzeis mit Schokoladensauce und Crumble

Zutaten für zwei Personen

Für das Erdbeer-Blitzeis:
250 g tiefgekühlte Erdbeeren
100 g griechischer Joghurt (10% Fett)
30 g Puderzucker
2 TL Vanillezucker
1 Zitrone
4 frische Erdbeeren

Die Schale der Zitrone abreiben, Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Tiefgekühlte Erdbeeren, Joghurt, Puderzucker, einen Teelöffel Vanillezucker, die Hälfte des Zitronenabriebs und den Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer zu einer Eismasse pürieren. Bis zum Servieren ins Gefrierfach stellen.

Das Grün der Erdbeeren entfernen, Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und mit restlichem Vanillezucker betreuen. Zum Eis servieren.

Für die Schokoladensauce:
75 g Zartbitterschokolade (70%)
75 ml Milch
25 g Zucker
1 Prise Salz

Milch und Zucker in einem Topf aufkochen. Schokolade fein hacken und in der warmen Milch auflösen. Zur Seite stellen. Vor dem Servieren Salz einstreuen.

Für den Crumble:
50 g weiche Butter
50 g Zucker
85 g Mehl
1 Prise Salz

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter, Zucker und Mehl mit einer Prise Salz in einer Schüssel zu einem Crumble kneten. Auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen und ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Einen Klecks Schokoladensauce auf Teller geben, Crumble darauf verteilen und je eine Kugel Erdbeer-Eis darauf geben. Schokoladensauce darüber verteilen und servieren.