



Semifreddo all'Olio d'Oliva

Zutaten

400 g frische Sahne
3 Eigelb
150 g Zucker
1 Vanilleschote
60 g Mild-fruchtiges Olivenöl extra Vergine bester Qualität

1 Kastenform
Bienenwachs- oder Klarsichtfolie

Zum Dekorieren:

Puderrucker
etwas Olivenöl
Fiore di Sale (Handgeschöpftes Meersalz)

Zubereitung

Um das Semifreddo nach dem Gefriervorgang besser aus der Kastenform herauslösen zu können, wird die Form mit Bienenwachs- oder Klarsichtfolie ausgelegt.

Die Sahne steif schlagen und beiseite stellen. Eigelb mit Zucker und ausgekratztem Vanillemark in einem separaten Gefäß schaumig schlagen und das Olivenöl langsam unterrühren. Für das Semifreddo eignet sich am besten mildes Olivenöl, das nicht zu dominant sein darf, damit es die Süße nicht überlagert.

Nun die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und die Masse in die vorbereitete Kastenform füllen. Die Masse nun auch von oben abdecken, damit sie im Tiefkühler keine Fremdgerüche aufnimmt. Circa fünf Stunden, besser über Nacht, einfrieren.

Circa zehn Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank holen. Mit einem angewärmten Messer Scheiben abschneiden und auf einem mit Puderrucker bestreuten Teller anrichten. Mit Olivenöl beträufeln und servieren. Für den extra Geschmackskick Fiore di Sale darüber streuen.