

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. Mai 2020 ▪
 “Kulinarische Kindheitserinnerungen“ mit Johann Lafer



Mario Kotaska

Oma Annas Liwanzen mit Erdbeeren und Rahmeis

Zutaten für zwei Personen

Für die Liwanzen:

1 Zitrone
 1 Ei
 75 g Butter
 500 ml Milch
 20 g frische Hefe
 30 g Zucker
 250 g Mehl
 1 Vanilleschote
 Zimtpulver, zum Bestäuben
 Kristallzucker, zum Bestäuben
 Sonnenblumenöl, zum Ausbacken
 Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 50 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Ausgekratzte Schote für das Eis aufbewahren. Milch leicht erwärmen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Hefe mit Zucker verrühren. Etwas Vanillemark hinzugeben. Butter schmelzen und etwas davon dazugeben. Etwas von der erwärmten Milch hinzugeben. Mehl, restliche Milch, restliche Butter und Eigelb nach und nach unterrühren.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitronenabrieb und eine Prise Salz dazugeben und den Teig abgedeckt im Ofen gehen lassen. Teig alternativ 25 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den gegangenen Hefeteig in Öl in einer Liwanzenpfanne von beiden Seiten goldgelb braten und anschließend in Zimt-Zucker wälzen.

Für das Eis:

6 Eier
 250 Milch
 250 Sahne
 250 g Mascarpone
 50 g Glukose
 80 g Zucker

Milch und Sahne zusammen mit Glukose und der ausgekratzten Vanilleschote (von oben) aufkochen. 4 Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe, die restlichen 2 Eier und den Zucker verrühren. Die kochende Milch-Sahnemischung unter ständigem Rühren darauf gießen. Mascarpone unterrühren und alles durch ein Spitzsieb passieren. In der Eismaschine frieren.



**PROFI
TIPP**

Wenn man keine Eismaschine zu Hause hat, kann man alternativ eine Parfait-Masse ansetzen und gefrieren.

Für die Erdbeeren:

200 g Erdbeeren
 1 Bio-Limette
 50 g Puderzucker

Erdbeeren putzen, vom Grün befreien und auf zwei unterschiedliche Arten in gleichmäßige Segmente schneiden. Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Erdbeeren mit Puderzucker und Limettensaft- und abrieb aktivieren und ziehen lassen.

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze, zum Garnieren
 Puderzucker, zum Bestäuben
 Pistazien, zum Garnieren

Minze abrausen, trockenwedeln und das Gericht mit Minze und Puderzucker im Sieb garnieren. Pistazien mörsern und als Eisbremse um das Eis verteilen.

Erdbeeren neben den Liwanzen platzieren und zum Schluss das Eis abnocken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.