

Eis von der Grünen Soße mit weißer Schokoladenmousse

Rezept von André Großfeld, Restaurant Villa Merton

Zutaten Schokoladenmousse:

250g weiße Schokolade
400g Geschlagene Sahne
3 Eier
100g Zucker
3 Blatt Gelatine
30g Geist (Himbeere, Kirsche, Orange)

Zubereitung:

Die Schokolade klein schneiden und in einem Topf bei schwacher Hitze langsam auflösen. Die Schokolade ist optimal wenn sie Körpertemperatur hat.

Die Eier und den Zucker mit einem Handrührgerät so lange aufschlagen, bis die Masse weiß ist und das doppelte Volumen erreicht hat.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und in dem erwärmten Geist auflösen. Die Gelatine darf nicht aufkochen, da sie sonst an Bindung verliert. Die Sahne steif schlagen. Hierbei ist zu beachten, dass sie nicht zu Steif wird, da sie sich sonst nicht so gut mit der Schokolade verbindet.

Nun alle Zutaten zusammenfügen. In die Schüssel mit der Eierzuckermasse die flüssige Schokolade einlaufen lassen. Dann die Gelatine mit dem Geist hinzugeben.

Achtung: Die Masse darf nicht zu warm sein, ca. 15 Grad. Dann ein Drittel der Sahne in die Masse geben und schnell mit einem Schneebesen verrühren. Die anderen zwei Drittel vorsichtig unterheben. So entsteht ein schönes Volumen.

Zutaten Eis von der grünen Soße:

1 Bund Grüne Soße

500g Sahne

500g Milch

200g Zucker

160g Eigelb

Zubereitung:

Das Eigelb mit dem Zucker über einem Wasserbad langsam aufschlagen. Dann die Milch und Sahne dazugeben und alles zur Rose abziehen. Jetzt die Kräuter putzen, wenn nötig waschen und vom Strunk befreien. Das Ganze dann richtig fein mixen. Nun die Eismasse im Eisbad kaltrühren und danach in einer Eismaschine einfrieren.