

Petersilienwurzeleis mit weißem Schokoladenschaum

Rezept von Marc André Kaltwasser, Kaltwassers Wohnzimmer Zwingenberg

Zutaten Petersilienwurzeleis:

200 g Petersilienwurzel
250 ml Milch
250 ml Sahne
200 g Zucker
50 g Glukose
2 Eigelben
1 Ei

Zutaten Schokoladenschaum:

175 ml Sahne
325 ml Milch
90 g weiße Schokolade
3 Blätter Gelantine

Zubereitung Petersilieneis:

200g Petersilienwurzel in 250 ml Milch und 250 ml Sahne auskochen. 200g Zucker hinzufügen sowie 50g Glukose. Die Masse mit 2 Eigelben und einem Ei im Wasserbad binden. Danach in eine Eismaschine geben und frieren lassen.

Zubereitung Schokoladenschaum:

175ml Sahne, 325ml Milch und 90g weiße Schokolade zusammen in einem Wasserbad auflösen. 3 Blätter Gelatine einweichen und in die Masse geben, danach in eine Schlagsahnespritze füllen, Gaskartuschen drauf schrauben und kaltstellen.