

Björn Freitags: Apfel-Kerbel-Eis am Zimtstängel

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/der-vorkoster/björn-freitags-apfel-kerbel-eis-am-zimtstängel/

Zutaten:

Für den Sud:

- 250 ml Apfelsaft
- 2 Zimtstangen
- 2 Scheiben Ingwer
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 Stange Zitronengras

Außerdem:

- 2 Limettenblätter
- 2 grüne Äpfel
- 2 EL Honig
- 1 Limette
- 3 EL Rahmjoghurt
- Kerbel Zimtstangen
- weiße Schokolade

Zubereitung:

Zitronengras spalten, die Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit der Schote und den anderen Zutaten für den Sud in einen Topf geben. Einmal aufkochen. Von der Hitze nehmen und Limettenblätter 10 Minuten mitziehen lassen. Von einem der Äpfel einige hauchdünne Scheiben abschneiden und diese ebenfalls im Sud ziehen lassen. Nun den Sud durch ein Sieb passieren und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Die Eisförmchen (oder kleine Gläschen) mit den gezogenen Apfelscheiben und einigen Zweigen Kerbel auslegen. Sobald der Sud abgekühlt ist, die Schale 1 Limette hineinreiben und den Saft einer Hälfte dazugeben.

1 1/2 Äpfel entkernen, aber nicht schälen, in Stücke schneiden und zusammen mit einer Hand voll Kerbel zum Sud geben. Mit Honig süßen. Alles gut pürieren. Die Mischung in die Eisförmchen füllen.

Nun den Rahmjoghurt mit 1 EL Honig mischen und davon oben etwas auf jedes Förmchen geben, mit einer Nadel oder einem Zahnstocher leicht marmorieren.

Zimtstangen als Eis-Stiele in die Förmchen stecken und für mehrere Stunden ins Gefrierfach stellen.

Für die Deko etwas Kerbel hacken und die weiße Schokolade schmelzen. Ist diese geschmolzen, das Eis aus dem Eisfach nehmen. Das Eis nun halb in die weiße Schokolade tauchen und Kerbel darüber streuen. Nach kurzer Zeit ist die Schokolade fest und das Eis kann gegessen werden.

Rezept: Björn Freitag / Sebastian Surray

Quelle: Der Vorkoster - Heiß auf Eis