

Arme Ritter mit Beerenfrüchten und Vanille-Eis

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-köche/tarik-rose-arme-ritter-mit-beerenfrüchten-und-vanille-eis/

Zutaten für 4 Personen:

Für das Toastbrot:

- Ein ungeschnittenes Dinkel-Toastbrot
- 2 Eier
- 250 g saure Sahne
- 100 ml Vollmilch
- 1 Vanilleschote
- Zitronenabrieb
- 100 g Zucker

Zubereitung:

Das Toastbrot von der Rinde befreien und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Die restlichen Zutaten vermengen und das Brot darin einweichen. Nach ca. 10 Minuten Einweichzeit das Brot herausnehmen und in einer Pfanne in etwas ausgelassener Butter von beiden Seiten anbraten.

200 g Semmelbrösel
100 g brauner Zucker

Die Zutaten mischen und im Ofen bei 160 Grad rösten. Anschließend die gebratenen Toastbrote darin wenden.

Für die Beerenfrüchte:

- 100 g Himbeeren
- 100 g Johannisbeeren
- 100 g Brombeeren
- 100 g Stachelbeeren

Die Beerenfrüchte waschen und vermengen.

- 100 ml Brombeermark
- 2 EL Cassis
- 1 Vanilleschote
- Saft von 1/2 Zitrone
- 2-3 Zweige Basilikum

Das Brombeermark mit dem Cassis, dem Mark der Vanilleschote und dem Zitronensaft mixen. Die Beerenfrüchte mit der Marinade vermengen.

Für das Vanille-Eis:

- 0,5 l Milch
- 0,5 l Sahne
- 12 Eigelbe
- 150 g Zucker
- 2 Vanilleschoten

Zubereitung:

Die Milch, das Vanillemark und die Sahne zusammen mit der Hälfte des Zuckers aufkochen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker leicht aufschlagen. Nun die heiße Flüssigkeit zu den Eiern geben und zur Rose abziehen. Das Eis in den Kühlschrank geben und ruhen lassen. Danach in der Eismaschine frieren.

Zum Anrichten zuerst die Armen Ritter auf einen Teller geben. Mit den Beerenfrüchten dekorieren und dann das Eis dazugeben. Einige Basilikumblätter darauf drapieren.

Rezept: Tarik Rose

Quelle: Kerners Köche 28.4.2018