

Rezept

Pastinakeneis mit Schokoschaum und Preiselbeerkompott

Ein Rezept von Pastinakeneis mit Schokoschaum und Preiselbeerkompott, am 23.04.2024

Zutaten

Schokoschaum

| | |
|---|-------------------------------|
| 1 Eigelb (M) | 20 g Zucker |
| 100 ml Milch | 100 g weiße Schokolade |
| 200 g Sahne | Küchenthermometer |
| Espuma-Spender (500 ml Fassungsvermögen, samt der zugehörigen Kapsel) | |

Pastinakeneis

| | |
|-------------------------|---------------------------|
| 260 g Pastinaken | 30 g Butter |
| 200 ml Milch | 3 Eigelb (M) |
| 100 g Zucker | 20 ml Zitronensaft |
| 200 g Sahne | Standmixer |
| Eismaschine | |

Preiselbeerkompott

| | |
|---|------------------------|
| 450 g Preiselbeeren (ersatzweise Cranberrys) | 60 g Zucker |
| 20 ml Zitronensaft | 200 ml Weißwein |

Rezeptinfos

Portionsgröße Dessert für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 950 kcal, 55 g F, 10 g EW, 93 g KH

Zubereitung

- 1.** Schokoschaum: Eigelb und Zucker in eine Schlagschüssel (ersatzweise eine herkömmliche Metallschüssel nehmen) geben und über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Wenn die Masse ca. 60° warm ist (mit dem Küchenthermometer prüfen), die Schüssel vom Wasserbad nehmen.
- 2.** Die Milch in einem Topf erwärmen. Die Schokolade in Stücke brechen und in der Milch schmelzen. Dann mit der Sahne zur Schaummasse geben und alles verrühren. Die Schokomasse in den Espuma-Spender füllen und im Kühlschrank in ca. 3 Std. richtig kalt werden lassen (dabei die Angaben des Herstellers beachten).
- 3.** Pastinakeneis: Den Backofen auf 160° (Umluft) vor-heizen. Die Pastinaken schälen und mit der Butter in Alufolie einwickeln. Im Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen, bis die Wurzeln gar und schön weich sind. Anschließend in einem Standmixer mit der Milch fein pürieren.

4. Die Eigelbe und den Zucker in die Schlagschüssel geben und ebenfalls über dem Wasserbad schaumig schlagen. Wenn die Masse ca. 60° warm ist, Zitronensaft und die Sahne unterschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und das Pastinakenpüree unterrühren. Dann die Masse entsprechend der Herstellerangaben in der Eismaschine gefrieren lassen.

5. Preiselbeerkompott: Preiselbeeren waschen und verlesen. Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und bei kleiner bis mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Preiselbeeren dazugeben und unter Rühren kurz karamellisieren lassen, Wein aufgießen. Alles in ca. 10 Min. zu einem leicht sirupartigen Kompott einkochen.

6. Anrichten: Das Preiselbeerkompott auf Gläser, Teller oder Dessertschüsseln verteilen und je 1 Kugel Pastinakeneis hineinsetzen. Den Schokoschaum aufsprühen.