Armer Ritter mit Nüssen und Himbeeren, Eis mit Olivenöl und Balsami

Kategorie: Dessert

Rezept Nr.: 256

Portionen: 30

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Nußbrot	30	Scheiben	Nußbaguette v.Schmitt
Himbeeren	600	Gramm	
Butter	100	Gramm	
Zucker	100	Gramm	
Für die Armen Ritter	0		
Milch	0,5	Liter	
Eier	7	Stück	
Zucker	150	Gramm	
Für das Eis	0		
Milch	1	Liter	
Sahne	0,25	Liter	
Olivenöl	40	Gramm	
Balsamessig	10	Gramm	
Zucker	250	Gramm	
Eigelb	10	Stück	

Zubereitung

Eis:

Die Milch erwärmen. Die Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen und mit der warmen Milch übergießen. Im Wasserbad oder auf niedriger Flamme unter ständigem Rühren etwas Eindicken lassen (wie bei einer englischen Creme). Abkühlen lassen und mit dem Olivenöl und dem Balsamessig vermischen. In der Eismaschiene gefrieren lassen.

Arme Ritter:

Milch und Eier mit dem Zucker aufschlagen, Nußbrot darin wenden, goldbraun braten und pro Teller 1 Scheibe anrichten. Die Himbeeren darauf wie auf einer Torte anrichten und oben auf eine Kugel Eis geben. Mit etwas Himbeermark und einem Spritzer Olivenöl dekorieren.

Anmerkungen:

Ideal ist als Olivenöl aus der Sorte Tanche, das einenleichten Duft nach Erdbeeren entwickelt. Als Brot eignet sich Walnußbaguette (z.B. der Bäckereien Schmitt oder Obori in München-Haidhausen).

Variationen:

Statt der Himbeeren können auch gekochte Birnen oder geschmorte Ananasstücke verwendet werden.

© ea für