

Schokoriegel-Eis mit Birnenragout

Von Björn Freitag

Erdnussbutter, Puffreis, Schokolade – eine köstliche Eiskreation! Als fruchtige Note serviert Björn Freitag dazu ein saftiges Birnenragout. Wer kann da schon nein sagen?



Zutaten (4 Personen):

Für das Eis:

- 400 ml Milch
- 200 g Schlagsahne
- 2 Eigelbe
- 120 g Erdnussbutter
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz

Für den Crunch:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 2 Hände voll Puffreis, ungesüßt

Birnenragout:

- 3 Birnen
- 60 g brauner Zucker
- 10 g Puddingpulver
- 125 ml Apfelschorle

Zum Verfeinern:

- Karamellsauce nach Belieben
- 2-3 EL ungesalzene Erdnüsse
- Minzblätter

Zubereitung:

- Die Eismaschine einschalten und runterkühlen lassen. Falls es eine Eismaschine ohne Kompressor ist, den Kühlakku vorher mindestens 12 Stunden im Eisfach lagern.
- Für das Eis die Milch und Schlagsahne in eine Schüssel geben. Die Eier trennen und nur die Eigelbe, Erdnussbutter, Zucker und eine Prise Salz hinzugeben. Die Masse mit einem Stabmixer nur kurz verrühren, damit die Schlagsahne nicht gerinnt. Alternativ kann man auch einen Schneebesen verwenden.
- Die Masse für ca. 45 Minuten in die Eismaschine geben.
- Für den Crunch die Zartbitterschokolade in kleine Stücke brechen und im Topf bei kleiner Flamme schmelzen. Wer sicher gehen möchte, erhitzt die Schokolade im Wasserbad. Den Puffreis in die flüssige Schokolade geben und gut verrühren. Die Masse dünn auf ein Backpapier streichen und kaltstellen. Ist die Schokolade ausgehärtet, kann man sie in kleine Stücke brechen.
- Für das Ragout die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Das Puddingpulver mit etwas Apfelschorle anrühren und kurz beiseitestellen.
- Den braunen Zucker in einem Topf karamellisieren. Vorsicht! Zucker wird sehr heiß! Anschließend mit dem Rest der Apfelschorle ablöschen. Hierfür kann man gekaufte oder selbstgemischte Apfelschorle verwenden.
- Das angerührte Puddingpulver nun nach und nach in die Zuckermasse geben. Unter konstantem Rühren einmal aufkochen. Falls es zu dickflüssig wird, einfach wieder mit etwas Apfelschorle verdünnen.
- Nun die Birnen hinzufügen. Hierbei ein paar Birnenspalten zum Verzieren am Ende zurückhalten. Den Herd ausschalten und die Birnen einige Minuten im Sud ziehen lassen. Wenn es schnell gehen soll, kann man die Masse anschließend mit Eiswasser herunterkühlen.

-
- *Tipp: Mit Sternanis und Zimt lässt sich der Geschmack nach Belieben variieren. Ein Schuss Birnengeist macht daraus ein Dessert für Erwachsene.*
 - Zum Servieren das Birnenragout in Gläser füllen. Darauf das Eis geben und mit dem Schokocrunch bestreuen und mit den zurückbehaltenen Birnenspalten verzieren.
 - Zum Schluss kann das Dessert mit Minzblättern, gehackten Erdnüssen oder Karamellsauce verfeinert werden.

Wichtig: Das Eis noch am selben Tag verzehren, da es rohes Ei enthält.