

Parmesan Gelato

Zubereitungszeit:

ca. 20–30 Minuten

Zutaten für 6 Personen

3 Becher ger. Parmesan
4 Becher Creme fraiche (Kräuter
und Natur)
3 Prisen Paprikapulver
etwas weißen Pfeffer
(Menge ergibt 12 große Kugeln)

Toastbrot-/Weißbrotscheiben
Weißwein
Knoblauch
Rosmarin
Balsamicocreame



Zubereitung:

Knoblauch schälen und halbieren. Mit diesen Knoblauchhälften eine Schüssel leicht einreiben damit ein dezenter Knoblauchgeschmack vorhanden ist.

In diese Schüssel Parmesan, Creme fraiche, Paprikapulver und etwas frisch gemahlene weißen Pfeffer geben und über einem Wasserbad erwärmen bis es eine schöne Konsistenz hat. Das dauert ca. 15 – 20 Minuten je nach Menge. Dazwischen immer mal wieder mit dem Schneebesen umrühren.

Anschließend die Masse in die vorbereitete Schüssel (möglichst nicht zu flach), damit man später gute Eiskugeln daraus stechen kann). Die Masse sollte möglichst über Nacht im Kühlschrank sein (nicht im Tiefkühler).

Toastbrot mit Knoblauch einreiben, mit Olivenöl und Weißwein beträufeln, Rosmarin draufgeben und im Backrohr kross backen.

Anschließend aus der Parmesanmasse Eiskugeln ausstechen und auf das getoastete Weißbrot geben und mit Balsamicocreame verzieren.

Tipp

Masse kann sehr gut vorab zubereitet werden und hält sich mehrere Tage im Kühlschrank. Kann auch als Käsegang serviert werden, ist eine Rosmarinnadeln können geschmacksbedingt weggelassen werden.

Schmeckt auch ausgezeichnet, wenn die lauwarmer Masse mit gerösteten grob gehackten Walnüssen vermengt wird.

Weinempfehlung:

Pinot Grigio od. Riesling Sekt,

Kochabend:

5. Okt, 2016 / Jürgen R.