

Weißes Schokoladen-Parmesan-Eis

Rezept von Björn Freitag

Überraschend anders schmeckt das süß-salzige weiße Schokoladen-Parmesan-Eis.



Zutaten für 4 Portionen:

- 150 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- 80 g Zucker
- 150 g weiße Kuvertüre
- 2 Eigelb
- 50 g Parmesan

Zubereitung:

- Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen.
- Milch und Sahne zusammen mit Vanillemark und Zucker in einen Topf geben und erwärmen. Die Kuvertüre dazu geben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen.
- Eier trennen, die Eigelbe mit etwas Milch verquirlen. In den Topf mit der heißen Milch geben und unter Rühren etwas stocken lassen.
- Im Anschluss den Topf vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse mixen.
- Jetzt kann die Schokoladeneismasse in die Eismaschine gegeben werden.

- Nach 20 Minuten den Parmesan in die Eismasse reiben und gut unterrühren lassen.
- Das Eis nun für weitere 20-30 Minuten im Tiefkühlfach kühlen, bis es fest ist.

Pikantes Avocado-Eis

Rezept von Björn Freitag

Pikant-säuerlich schmeckt dieses Avocado-Eis, ganz ohne Zucker. Eine perfekte Ergänzung zu sommerlichen Salaten oder einer würzigen Gemüsepfanne.



Zutaten für 4 Portionen:

- 2 reife Avocados
- 600 g Naturjoghurt
- 1 Zitrone
- Salz & Pfeffer
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung:

- Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit dem Joghurt in eine Schüssel geben. Den Saft der Zitrone je nach Geschmack hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Olivenöl hinzugeben.
- Mit einem Stabmixer alles zu einer cremigen Masse glatt pürieren, im Anschluss in die Eismaschine geben und etwa 20 Minuten frieren lassen, bis das Eis eine cremige Konsistenz hat. Je nach Eismaschine kann die Dauer variieren.
- Das Eis für weitere 20-30 Minuten im Tiefkühlfach fest werden lassen.