

Steinpilzeis, Quitte und Blauschimmelkäse

Rezeptur für 4 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
		Für das Eis
250	ml	Milch
250	ml	Obers
100	g	Zucker
1	El	Glucose
40	g	Steinpilze gesammelt und getrocknet
4	Stk	Dotter
1	TI	Zitrusextrakt
250	g	Quitten
100	g	Zucker
2	Stk	Zitrone
120	g	Blauschimmelkäse
1	Pkg	Cantuccini
Gewürze:		Vanilleschote, Zimtstange, Langer Pfeffer

Vorbereitung Eis

- Obers, Milch, Zucker und getrocknete Steinpilze aufkochen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- Am nächsten Tag Eisgrundmasse leicht erwärmen, abseihen und mit den Dottern auf 80° zur Rose abziehen. Die Masse auf Eis rasch abkühlen und in der Eismaschine oder Pacojet durchfrieren lassen.

Zubereitung Quittenragout

- Quitten schälen, würfeln und in Zitronenwasser aufbewahren.
- 150 ml Zitronenwasser abnehmen, mit den Gewürzen und dem Zucker aufkochen und die Quitten bissfest darin garen und auskühlen lassen.

Finalisierung

- Aus dem Eis Kugeln abstechen, in zerbröselten Cantuccini rollen und mit dem Quittenragout anrichten. Blauschimmelkäse in kleine Würfel schneiden oder brechen und damit garnieren. Mit Langem Pfeffer abschmecken.

Allergene

- Gluten
 Krebstiere
 Ei
 Fisch
 Soja
 Erdnüsse
 Milch/Laktose
 Schalenfrüchte
 Sellerie
 Senf
 Sesam
 Sulfite
 Lupinien
 Weichtiere