



Warme Avocado mit Erdbeeren - für 4 Personen -



Zutaten:

1 reife Avocado (Sorte Hass)
Handvoll Kräuter (Estragon, Koriander, Waldmeister)

2 große Erdbeeren

200 g Zucker
400 ml Wasser
2 Zimtblüten
2 Bio-Zitronen

Für das Rahmeis:

3 Eiweiß
90 g Zucker
700 ml Sahne
200 ml Creme double
Salz



Zubereitung:

Die Zitronenschale mit dem Weiß von den Zitronen schneiden und in feine Würfel schneiden, im Topf mit kaltem Wasser zum Kochen bringen, auf ein Sieb geben, gut abspülen und den Vorgang noch 3 Mal wiederholen. 120 ml Zitronensaft mit 120 g Zucker aufkochen, die Zitronenschalen zugeben, nochmals aufkochen und kalt stellen.

Für das Rahmeis die Sahne aufkochen und wieder kaltstellen. Das Eiweiß mit dem Zucker warm aufschlagen und wieder kalt rühren. Die Creme double und die kalte Sahne unter das Eiweiß rühren. Die Eismasse mit etwas Salz nachschmecken und in einer Eismaschine cremig frieren.

Für den Zitronenfond den Zucker mit Wasser und Zimtblüten aufkochen. Die Hälfte des kalten Fonds mit einem Teil der kandierten Zitronenschalen mixen und durch ein Sieb geben. Den Zitronenfond mit etwas frischem Zitronensaft abschmecken.

Die Avocado vierteln, schälen und das Mittelstück 3 cm im Durchmesser ausstechen. Die Abschnitte für Salat oder z. B. für Avocadomarzipan verwenden.

Die Erdbeeren gleichgroß wie die Avocado in 4 schöne dicke Stücke schneiden. Die Erdbeerabschnitte mit einer Gabel zerdrücken und mit Zucker abschmecken. Die Erdbeeren mit den zerdrückten Erdbeeren marinieren.

Fertigstellen: Die Kräuter fein schneiden und mit Zucker und Salz abschmecken. Das Eis in einer Eismaschine gefrieren. Die Avocados in dem restlichen Zuckerwasser auf 60 Grad erwärmen. Die Avocados auf ein Gitter heben und mit den geschnittenen Kräutern besetzen. Die Avocados auf die Erdbeeren setzen und in tiefe Teller verteilen. Jeweils 2 Esslöffel Zitronenfond angießen und eine Kugel Rahmeis zugeben.