

SCHWARZE JOHANNISBEEREN EIS

Schwarze Johannisbeeren Eis

Eigentlich wollte ich aus meinen schwarzen Johannisbeeren ja ein Sorbet machen. Realistisch betrachtet wäre das aber ein ziemlich kleines Schälchen Sorbet geworden und so habe ich mich doppelt gefreut, als ich bei Sandra das Rezept für ein Orangen-Saure Sahne Eis entdeckt habe. Im Rezept stand aber auch etwas von Buttermilch und wie ich so am Einkaufen war habe ich alles durcheinander geworfen. Schmand habe ich eingepackt, Schlagsahne und Buttermilch. Halb so wild, die saure Sahne habe ich durch die Schlagsahne ersetzt und dafür die doppelte Menge Schmand genommen. Anstelle von Orangensaft bin ich auf Kirschsafft umgestiegen und dazu kamen dann die schwarzen Johannisbeeren. Ziemlich gut fand ich die Idee mit Agavensirup zu süßen, das hat prima geklappt. Da keine der Zutaten erhitzt wurde gab es auch keine langen Vorkühlzeiten und das Eis war ruck-zuck fertig... und wirklich lecker!



ZUTATEN FÜR 1L EIS:

alle Zutaten sollten aus dem Kühlschrank kommen

100g schwarze Johannisbeeren

350ml Sauerkirschsafft

100g Agavensirup

200g Schlagsahne

100g Schmand

2cl Cassis Likör

ZUBEREITUNG:

Ich mixe die Johannisbeeren mit einem guten Schluck Kirschsafft bis keine Stücken mehr zu sehen sind.





In eine Schüssel geben und mit dem restlichen Saft, dem Agavensirup, der Schlagsahne, dem Schmand und dem Likör verrühren.

Diese Masse gebe ich jetzt in die Eismaschine  wo sie 50 Minuten ihre Runden dreht.



Die Eiscrème in eine Plastikdose füllen und noch zwei Stunden im Tiefkühler zuende frieren lassen. Mein Tipp um das Eis aus dem Behälter für die Maschine zu lösen: kurz von außen fließend kaltes Wasser darüber laufen lassen, dann flutscht es direkt heraus ohne zu schmelzen und ohne, dass man im Einsatz rumkratzen muss.



Wenn die Zeit dann endlich um ist bekommt jeder eine große Kugel Eis... und danach vielleicht noch eine Zweite... Danke an Sandra nicht nur für diese schöne Rezeptidee, sondern auch für den Tipp mit dem tollen Eisportionierer Set! Das hat sich mittlerweile schon mehrfach bewährt 

Und jetzt genießt euer Eis!



TAPAS – LAMM MIT PINIENKERNEN

TAPAS – LAMM MIT PINIENKERNEN

Für Mellis Weltreise habe ich Tapas gemacht. Da sie ja vegetarisch unterwegs ist gab es die Auberginenröllchen mit Schafskäse. Da Bessere Hälfte aber so ganz und gar nicht vegetarisch unterwegs ist musste es auch noch etwas anderes geben. Ich habe mich für etwas ganz einfaches entschieden und ein Lammhüftsteak gekauft – da fällt einem ja immer was ein. Gebraten, fein aufgeschnitten und mit Agavensirup beträufelt. Dazu Pinienkerne... schon hatte ich dieses kurz gebratene, super zarte Lamm mit Pinienkernen auf dem Tisch – einfach göttlich!



ZUTATEN FÜR EIN SCHÄLCHEN:

1 Lammhüftsteak

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

1 EL Agavensirup (oder Honig)

2-3 EL Pinienkerne

ZUBEREITUNG:

Ich halbiere das Lammhüftsteak so, dass ich zwei dünne Steaks habe. Die werden gesalzen und in

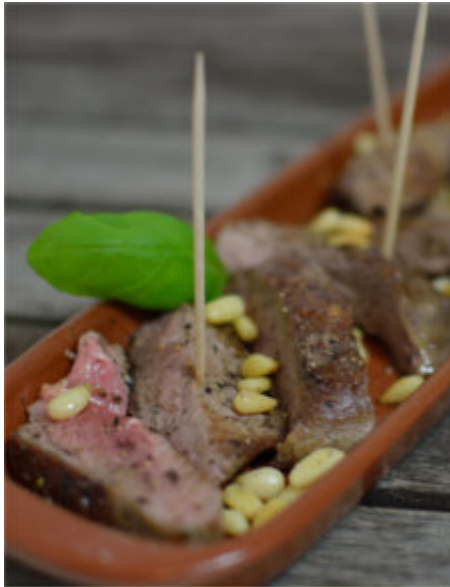
der Pfanne mit Öl scharf angebraten. Die Hitze reduzieren und die Steaks bei mittlerer Hitze von jeder Seite 4 Minuten braten – dann sind sie medium.

Aus der Pfanne nehmen und mit Pfeffer würzen. 3-4 Minuten ruhen lassen. Dafür dürfen jetzt die Pinienkerne in die Pfanne wo ich sie kurz anröste. Dann schneide ich das Fleisch mit einem scharfen Messer in möglichst dünne Scheiben. Die werden auf der Schale verteilt und mit Agavensirup beträufelt. Die Pinienkerne dazu geben und nach Lust und Laune noch etwas Basilikum zur Deko mit in die Schale setzen.

Holzspieße in einige Steakstreifen stecken und das Lamm mit Pinienkernen sofort servieren.

Wer möchte?





Tapas
zartes Lamm mit
Pinienkernen

www.katha-kocht.de

