



Dessert: Tarik Rose

Arme Ritter mit Beerenfrüchten

Zutaten für 4 Personen

Für das Toastbrot: Das Toastbrot von der Rinde befreien und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die restlichen Zutaten vermengen und das Brot darin einweichen. Nach ca. 10 Minuten Einweichzeit, das Brot herausnehmen und in einer Pfanne in etwas ausgelassener Butter von beiden Seiten anbraten.

Ein ungeschnittenes Dinkel-
Toastbrot
2 Eier
250 g saure Sahne
100 ml Vollmilch
1 Vanilleschote
Zitronenabrieb
100 g Zucker

200 g Semmelbrösel
100 g brauner Zucker

Die Zutaten mischen und im Ofen bei 160 Grad rösten. Anschließend die gebratenen Toastbrote darin wenden.

Für die Beerenfrüchte: Die Beerenfrüchte waschen und vermengen.

100 g Himbeeren
100 g Johannesbeeren
100 g Brombeeren
100 g Stachelbeeren

100 ml Brombeermark
2 EL Cassis
1 Vanilleschote
Saft von ½ Zitrone
2-3 Zweige Basilikum

Das Brombeermark mit dem Cassis, dem Mark der Vanilleschote und dem Zitronensaft mixen.

Die Beerenfrüchte mit der Marinade vermengen.

Für das Vanilleeis: Die Milch, das Vanillemark und die Sahne zusammen mit der Hälfte des Zuckers aufkochen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker leicht aufschlagen. Nun die heiße Flüssigkeit zu den Eiern geben und zur Rose abziehen. Das Eis in den Kühlschrank geben und ruhen lassen. Danach in der Eismaschine frieren.

0,5 l Milch
0,5 l Sahne
12 Eigelbe
150 g Zucker
2 Vanilleschoten

Zum Anrichten zuerst die Armen Ritter auf einen Teller geben. Mit den Beerenfrüchten dekorieren und dann das Eis dazugeben. Einige Basilikumblätter darauf drapieren.