

Arme Kölsche Ritter mit beschwipsten Pflaumen und alles Bananeneis

Personen: 04

Level: mittel

Zutaten

16	Pflaumen
4 Scheiben	Baguette
2 cl	Kölsch
8	Eier
2	Bananen
2 EL	Honig
½ l	Schmand
Saft von 2	Zitronen
Saft von 2	Zitronen
1 TL	Purple Curry
350 g	Zucker
1	Vanilleschote
8 cl	Weißwein
¼ l	Rotwein
2 cl	Pflaumenschnaps
20	Himbeeren
1 Msp	Zimt



Zubereitung

Aus Zucker, Kölsch, 4 Eiern, Saft und Abrieb einer Zitrone eine Rojal herstellen. Das Baguette darin einweichen und anschließend in Butter goldgelb ausbacken und in Zimtzucker wälzen.

Für das Eis Bananen klein schneiden, Honig darüber geben, ¼ l Schmand dazu geben, Saft und Abrieb einer Zitrone dazu. Nun für 3 Stunden eingefrieren und anschließend in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigem Eis küttern. Den restlichen Schmand mit Zitronensaft, Purple Curry und Zucker abschmecken und die Himbeeren darauf drapieren.

Für den Zabaione den Weißwein, 4 Eigelb, Zucker Vanille, Zitronenabrieb und den Saft der Zitronen in einen Schlagkessel geben und über dem Wasserbad luftig locker aufschlagen.

Die Pflaumen halbieren, kurz mit Zucker und Butter glasieren, anschließend aus der Pfanne nehmen. Diese mit Rotwein und Pflaumenschnaps ablöschen. Das ganze einkochen und zum Schluss die Pflaumen wieder dazu geben.



STEFAN MARQUARD®