

ERDBEEREIS MIT CARPACCIO VON TOMATE



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Schwarzes
Knoblauchpüree 325g

ZUTATEN

10 

- 30 Kugeln á 25 g Erdbeereis
- 8 Eigelb
- 500 ml Aceto Balsamico
- 250 ml Weißbier
- 500 g Tomaten (verschiedene Farben)
- 250 g brauner Weichzucker
- 100 g Zucker
- 25 g Bresc Schwarzes Knoblauchpüree
- Basilikumkresse

ZUBEREITUNG

Die verschiedenen Tomatenarten dünn schneiden und auf einen flachen Teller legen. Den Balsamico mit dem Zucker und dem schwarzen Knoblauch zu einem fließenden Sirup kochen. Das Eigelb mit dem Zucker und dem Weißbier in einen Topf geben und zu Sabayon schlagen. 3 kleine Kugeln Eiscreme pro Person über das Tomaten-Carpaccio verteilen. Spielerisch etwas Sabayon auf den Teller löffeln und mit Balsamicosirup und Basilikumkresse garnieren.