

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Richard Rauch

Kalte Paradeisersuppe mit Parmesaneis

Zutaten

(4 Personen)

Für die Suppe

- 400 g Tomaten (z.B. Ochsenherzparadeiser)
 - Salz
 - ½ Schalotte (oder Zwiebel)
 - 1 TL Kristallzucker
- 1 Msp. Chili (getrocknet oder Paste)
 - 1 Limette (Abrieb & Saft)
 - Basilikum (rot)
 - Blutampfer

Für den Salat

- 2 Tomaten
- 2 EL Olivenöl
- Salz

Für das Parmesaneis

- 200 ml Milch
- 200 ml Schlagobers
- 4 Eier
- 1 EL Zucker
- Salz

Quelle: ORF extra

- schwarzer Pfeffer
- 150 g Parmesan (fein gerieben)

Zubereitung

Gestartet wird mit dem Parmesaneis. Zuerst die Eier trennen (für die Herstellung vom Eis werden nur die Eidotter benötigt). Dann Milch und Schlagobers unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen in einem Topf aufkochen. Die Eidotter sehr zügig einrühren, sodass die Masse nicht anfängt zu stocken. Anschließend den Zucker dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sobald die Eismasse eine puddingartige Konsistenz bekommt kann sie über den vorher fein geriebenen Parmesan in eine Schüssel gegossen werden. Die Parmesaneismasse muss nun etwas abkühlen lassen, bevor sie in die Eismaschine gegeben wird. Die abgekühlte Parmesaneismasse in der Eismaschine zirka eine halbe Stunde lang rühren. Wenn man keine Eismaschine zuhause hat, kann man Parmesaneismasse auch einfach in den Gefrierschrank stellen, sobald sie abgekühlt ist. Dann muss sie allerdings jede halbe Stunde mit dem Schneebesen durchgerührt werden.

Während das Parmesaneis friert, eine halbe Schalotte und die Ochsenherzparadeiser in Würfel schneiden und in einen hohen Topf geben. Mit einer Prise Salz, etwas Zucker, ein bisschen Limettenabrieb und Limettensaft würzen und mit einem Stabmixer pürieren. Die dabei entstandene Suppe danach durch ein Sieb passieren.