HEUMILCH MIT KARFIOL, DILL

Die Aromenvielfalt von der Wiese, unterschiedliche Texturen sowie Dill in einem Dessert vereint.

MILCHEIS
580 g Milch
67 g Zucker
180 g Sahne
43 g Glukosepulver
60 g Milchpulver
3 g Stab2000
2 g Salz

GEFRORENER MILCH-ESPUMA
150 g Heumilchjoghurt
50 g Sahne
50 g Milch
50 g Läuterzucker
1,5 Blatt Gelatine

KARFIOLMILCH
Karfiol
Milch
Sahne
Zucker, Salz
P.X.-Essig
Molke

BRAUNE BUTTER-CRUMBLE
110 g Mehl
50 g Zucker
50 g braune Butter

MILCHEIS
Alle trockenen Zutaten mischen. Milch und Sahne in einem Topf erhitzen, die restlichen Zutaten langsam einrühren und zum Kochen bringen. Die Masse sieben und in einem Pacojetbecher frieren.

GEFRORENER MILCH-ESPUMA
Sahne, Milch und Läuterzucker erhitzen, eingeweichte Gelatine darin auflösen und mit dem Joghurt mischen. Masse in eine iSi-Flasche abfüllen. Die Flaschen zweimal mit Gas befüllen und abkühlen lassen. Sobald die Gelatine angezogen hat, den Schaum in ein gekühltes Gefäß sprühen und sofort frieren. Á la minute kleine Stücke aus der gefrorenen Espuma brechen.

KARFIOLMILCH
Karfiol in Sahne und Milch weich kochen, pürieren und passieren. Die Karfiolmilch mit P.X.-Essig und Molke abschmecken.

BRAUNE BUTTER-CRUMBLE
Alles vermengen. Bei 160 °C ca. 15–20 Minuten backen. Abkühlen lassen und grob mixen.

ANRICHTEN
Gericht wie abgebildet anrichten. Mit etwas Dillöl verfeinern. Gehobelten sauren Karfiol und Dillspitzen darübergeben.