

Dessert

Rote Bete / Rosmarin / Sauerrahm / Parmesan

Zutaten:

120 g Zucker
160 ml Portwein, rot
160 ml Rote Bete, Saft
0.25 Bund Rosmarin
0.75 St. Zitrone
200 g Sauerrahm
100 g Parmesan
20 g Sesam
50 g Glucosesirup

Zubereitung:

1. Rote Bete Eis80 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Portwein ablöschen, Rosmarinzweige hinzufügen und Zucker verkochen lassen. Die Glukose darin auflösen und zuletzt Rote Bete Saft hinzufügen und durch ein Sieb geben. Nun in der Eismaschine frieren.2. SauerrahmSauerrahm mit restlichem Zucker und Zitronenabrieb, sowie etwas Zitronensaft verrühren.3. Parmesantaler herstellenParmesan in Spähne reiben und mit Sesam und einer Prise Zucker vermischen. Mit Ringen eine Bodendecke der Mischung auf ein Backblech mit Backpapier geben und bei220°C kurz backen. Neben dem Ofen stehen bleiben, und die Taler herausnehmen, wenn sich der Käse verfärbt. Das Backpapier mit den Käsetalern vom Blech nehmen und abkühlen lassen.