



Dessert: Meta Hildebrand

Timbale à la Meta

Zutaten für vier Personen

Für die Lasagneblätter:

6 Lasagneblätter
1 TL Salz
100 g Zucker

Die Lasagneblätter in Streifen schneiden und vier Kreise ausstechen. Wasser mit dem Salz und dem Zucker aufkochen und die Lasagnestreifen und Kreise hineingeben.

Wenn die Lasagneblätter die gewünschte Konsistenz erreicht haben, mit Eiswasser abschrecken.

Für das Eis:

ca. 2 EL dunkler Balsamico
etwa 200 ml Sahne
2-3 EL Mascarpone
2-3 TL Crème fraîche

Den Balsamico mit Sahne, Mascarpone und Crème fraîche verrühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht wird.

1 Schale Johannisbeeren
etwa 200 ml Sahne
2-3 EL Mascarpone
Zucker
Weiß-/Süßwein

Johannisbeeren mit Mascarpone, Sahne, Zucker und einem Schuss Süßwein zu einer cremigen Masse pürieren.

2-3 EL Mascarpone
Szechuanpfeffer
Weiß-/Süßwein
etwa 200 ml Sahne

Mascarpone mit Szechuanpfeffer, einem Schuss Süßwein und Sahne mischen.

Anschließend die unterschiedlichen Eissorten nacheinander in die Eismaschine geben, bis sie fest sind. Jeweils in einen Spritzbeutel füllen und bis zur weiteren Verwendung in das Gefrierfach stellen.

Für den Beerensalat:

1 Schale Blaubeeren
½ Schale Himbeeren
Mandelblätter
2 EL Süßwein
1 EL Zucker
2 EL zerdrückte Mandelblätter
Kakaopulver
gefriergetrocknete Himbeeren
Minzeblätter

Für den Beerensalat die Blaubeeren (einige Beeren als Deko zurücklegen), die Himbeeren, Süßwein, Zucker und die zerdrückten Mandelblätter pürieren. In die Tiefkühltruhe stellen und im 20-Minuten-Takt umrühren.

Einen Lasagnestreifen in einen Ring legen. Darin abwechselnd Beeren und Eis stapeln. Dabei je eine Schicht von jeder Eissorte in den Ring geben. Den runden Lasagnedeckel in dem Kakaopulver wenden und als Deckel auf das Schichteis legen.

Mit Minzeblätter, dem Beerensalat und den restlichen Blaubeeren dekorieren und mit Himbeerstaub bestäuben.