

Curry-Eis

mit gefrorenen Likör-Bonbons



Foto: Kurt Imfeld
Rezept: René Widmer

Zutaten

für 10 Häppchen

für das Curry-Eis

2,5 dl/250 ml	Vollmilch
2,5 dl/250 ml	Rahm (Sahne)
80 g	Zucker
5 g	Currypulver
1	Limette, Saft und Schale

für die Likör-Bonbons

1 dl/100 ml	Wasser
1,6 g	Citras
2,2 g	Algin
6 g	Calcic
1 Liter	Wasser
0,5 dl/50 ml	Cassis-Likör
0,5 dl/50 ml	Bananen-Likör
0,5 dl/50 ml	Kiwi-Likör

2 Liter	flüssiger Stickstoff
---------	----------------------

Zubereitung

Curry-Eis

Milch, Rahm, Zucker, Currypulver, Saft und abgeriebene Schale einer Limette mischen. Den flüssigen Stickstoff mit einer kleinen Kelle, unter stetem Rühren, in die Currymasse giessen, bis das Eis die richtige Konsistenz hat. Anschliessend in Schälchen spritzen und bis zum Servieren im Tiefkühler aufbewahren.

Likör-Bonbons

Wasser und Citras auflösen und anschliessend mit dem Stabmixer das Algin daruntermixen. Diese Stammlauge im Kühlschrank 5 Stunden ziehen lassen, bis sich alle Luftblasen verflüchtigt haben.

Calcic im Wasser auflösen. 1 Teil Stammlauge mit jeweils 2 Teilen Likör mischen und mit Hilfe eines kleinen Spezial-Dosierlöffels kleine Kugeln in die Calciclösung geben. Diese nach 20 Sek. aus dem Calcicbad nehmen, kurz in klarem Wasser spülen und anschliessend 5–10 Sek. in den flüssigen Stickstoff tauchen. Die Likör-Bonbons als Garnitur zum Curry-Eis sofort servieren.