

**Eingelegte Pflaumen mit Schwarzwurzel-Himbeer-Joghurteis, Pflaumen-Mohnkuchen und Eistee
Johannisbeere-Espuma dazu ein Südtirol DOC Goldmuskateller Passito**

Zutatenliste für 4 Personen

Zubereitungszeit: 50 min

Start: 24 h vorher

50 g TK-Schwarzwurzeln
50 g TK-Himbeeren
100 g Joghurt (0,1 % Fett)
2 EL Traubenkernöl
3 EL Honig
1 Msp. Kreuzkümmelpulver
40 Basilikumblätter mit Stiel
150 g Rahmeis
325 ml grüner Eistee
Saft von 1/2 Limone
200 ml .Johannisbeer-Erdbeer-Brombeer-Smoothie
15 g Gelatine fix
8 Pflaumen (500–600 g Fruchtfleisch; alternativ: halbierte TK-Pflaumen)
8 g Vanillezucker
3 EL weißer Balsamico
100 g Mohn
200 g Butter
50 g Zucker
150 g Weizenmehl (Type 405)
16 g Backpulver
4 Eier
100 g Crème fraiche
100 g Schmand
6 EL Wildpreiselbeeren
30 g Erdnussbutter
Wasser
40 g geröstete Erdnüsse

1. Für das Schwarzwurzel-Himbeer-Joghurteis TK-Schwarzwurzeln mit TK-Himbeeren, Joghurt, 1 EL Traubenkernöl, 2 EL Honig, Kreuzkümmelpulver und 20 Basilikumbl.ttern inklusive Stiel mixen. Die Masse mit der H.lfte der Eiscreme des Basisrezeptes (150 g) verrühren und für 24 Stunden einfrieren. Tags darauf die gefrorene Masse in 4 Stücke teilen. Zuerst ein Stück so lange mixen, bis eine feine cremige Masse entstanden ist, dann nach und nach sehr schnell die anderen 3 Teile daruntertermixen. Falls die Eiscreme durch zu langes Mixen zu flüssig geworden ist, erneut für 1–2 Stunden einfrieren.

2. 125 ml Eistee mit Limonensaft, 1 EL Traubenkern.l, 50 ml Smoothie und der Gelatine mixen – alles in einen Sahnespender füllen, mit 1 CO2-Kapsel laden. Etwa 2 Stunden kaltstellen, dann testweise sprühen und gegebenenfalls eine weitere Kapsel nachladen.

3. Für den Kuchen 4 große Pflaumen entsteinen, grob hacken und mit Vanillezucker, 200 ml Eistee, den restlichen Basilikumblättern mit Stiel und 2 EL weißem Balsamico so lange kochen, bis die Flüssigkeit so gut wie weg ist – im Anschluss pürieren. Den Mohn mit 100 g Butter bei mittlerer Stufe rüsten (die Butter sollte eine braune Farbe angenommen haben). Für den Rührteig die restlichen 100 g der weichen Butter mit dem Zucker schaumig und luftigiterrühren. Dann das Mehl sieben und mit dem Backpulveriterrühren. Zum Schluss die Eier nach und nach hinzufügen, Crème fraîche und Schmand sowie Wildpreiselbeeren unterheben. Die pürierte Pflaumenmasse sowie den gerüsten Mohn vorsichtig mit dem Rührteig verrühren und in eine gebutterte Form (Springform etc.) geben – im Ofen bei 140 °C Umluft 20–30 Minuten backen. Den Kuchen nach Belieben portionieren, der Rest lässt sich wunderbar einfrieren!

4. 2 Pflaumen halbieren, entsteinen und mit 1 EL weißem Balsamico, 1 EL Honig und 150 ml Smoothie aufkochen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen.

5. Die Erdnussbutter für den Dip je nach Konsistenz mit mehr oder weniger lauwarmem Wasser sämig rühren.

6. Kuchenstück, halbe Pflaume, gehackte Erdnüsse (als Sockel für das Eis), Erdnussdip, die in Scheiben geschnittenen restlichen 2 Pflaumen, ganze Erdnüsse und Basilikumblätter auf dem Teller anrichten. Einen ovalen Ausstecher einfetten und in etwa mittig auf den Teller setzen, den Schaum mit einer Sterntülle kompakt hineinspritzen, dann den Ring abziehen. Schnell aus dem Eis 1 Nocke abstechen und auf die gehackten Erdnüsse setzen. Zügig servieren.