

Karamellierte Kirschtomaten mit Vanille-Oliveneis und altem Balsamico

Für 4 Personen

Für die Tomaten:

1 Vanillestange
150 ml natives Olivenöl extra
500g Kirschtomaten
2 EL Zucker
1 EL alter Balsamico-Essig

Für die Eiscreme:

400 ml Milch
100 ml Sahne
1 Vanillestange
5 Eigelb
50 g Zucker
1 EL Olivenöl

Für die Tomaten die Vanillestange halbieren, das Mark auskratzen und beides in eine Schüssel geben.

Das Olivenöl leicht erhitzen und Vanillestange und Mark damit übergießen.

10 Minuten ziehen lassen. Den Backofen auf 150°C vorheizen.

Kirschtomaten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und schälen.

Die Tomaten auf ein Backblech verteilen, mit Zucker bestreuen und mit Vanille-Olivenöl übergießen, dabei die Vanillestange entfernen. Die Tomaten 30 Minuten im Ofen backen.

Abkühlen lassen.

Für die Eiscreme Milch und Sahne mischen. Die Vanillestange schlitten, das Mark auskratzen und mit der Sahnemilch in einem Topf aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen.

Eigelb und Zucker schaumig verquirlen, in die Milchmischung rühren und die Masse über einem Wasserbad bei milder Hitze zur Rose rühren. Die Eigelbmasse ist fertig, wenn sie dicklich-schaumig ist und einen Holzlöffel überzieht.

Danach das Olivenöl einrühren, bis es sich vollständig verbunden hat.

Die Masse unter Rühren rasch abkühlen lassen, in eine Eismaschine geben und zu Eis verarbeiten lassen.

Die karamellisierten Kirschtomaten mit dem Eis anrichten und mit altem Balsamico beträufelt servieren.