

# Pistazienglace mit Olivenöl



## Zubereitung

**Vorbereiten:** 1 grosse Schüssel mit Eis und Wasser füllen. Milch bis kurz vor den Siedepunkt bringen und leicht salzen.

**Grundcreme herstellen:** Eigelbe mit dem Zucker etwa 10 Minuten in der Rührschüssel der Küchenmaschine schaumig schlagen. Die erwärmte Milch einrühren, alles zurück in die Pfanne geben und vorsichtig zur Rose kochen. Durch ein feines Sieb in die Rührschüssel passieren.

**Pistazien zugeben:** In der Zwischenzeit die Pistazien in einer trockenen Pfanne anrösten und abkühlen lassen. Davon 30 Gramm beiseite stellen, den Rest sehr fein mahlen. Pistazienmehl zur Grundcreme geben und gut umrühren bis die Masse eine sattgrüne Farbe annimmt.

**Glace zubereiten:** Ein Eisbad vorbereiten, die Schüssel hinein stellen und die Creme kaltrühren. Ein Stück Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen, so dass sich keine Haut bilden kann. Im Kühlschrank mindestens 6 Stunden, besser gleich über Nacht, durchkühlen lassen. Anschliessend in der Glacemaschine gefrieren lassen und bis zur Verwendung tiefkühlen.

**Anrichten:** Die beiseite gelegten Pistazien grob hacken und das Schokoladestück fein reiben. Mit einem in warmes Wasser getauchten Glaceportionierer eine grosse Portion Pistazienglace auf jeden Teller geben. Mit etwas Olivenöl begiessen, dann mit wenig Fleur de Sel, den gehackten Pistazien, Basilikumblättern und der geriebenen Schokolade bestreuen.

## Zutaten für etwa 1 Liter Glace

- 750ml Vollmilch
- 1 Prise Meersalz
- 6 grosse Eigelb
- 230g Kristallzucker
- 300g Pistazien aus Sizilien (alternativ aus dem Iran)

## Zum Servieren

- Olivenöl «extra vergine»
- Basilikumblätter
- Fleur de Sel
- 1 Stück schwarze Schokolade