

## Geräuchertes Eichenholzeis mit Dille & Parasolpulver

Rezept für 10 Portionen

### Dillöl

1 Bd. Dille  
50 g. Rapsöl

### Eichenholzeis

1 kg Rohmilch  
2 Handvoll Eichenholzspäne  
70 g Staubzucker  
6,5g Stab 2000  
65 g Glykosesirup  
30 g Invertzucker

getrocknete gemahlene Parasolpilze

Für das Dillöl den Dill waschen und in kochendem Wasser 20 Sekunden blanchieren. Herausnehmen und in einem Dörrgerät bei 70 Grad trocknen bis er nicht mehr feucht, aber vollständig trocken ist. Den Dill mit dem Öl mixen. Vakumulieren und 2 Tage ziehen lassen. Durch ein Kaffeefilter abgießen.

Für das Eis die Hälfte der Milch mit dem Holz aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und kalt stellen. Den Staubzucker und den Stabilisator in eine Schüssel sieben und gut mischen. Die restliche Milch mit Glykosesirup, Invertzucker und Staubzuckermischung auf 65 Grad erwärmen (Thermomix Stufe 2) und die Temperatur 5 Minuten halten. Abseihen, mit der Holzmilch vermischen und zugedeckt 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. In einer Eismaschine oder Paco Jet frieren.

### Anrichten

Das Eis in einer gefrorenen Schüssel mit Dillöl und Parasolpulver anrichten. Zum Räuchern eine Gloche daraufsetzen und mit Hilfe einer Räucherpistole Rauch unter die Gloche blasen.