

Dieses aussergewöhnliche Rezept ist im Handumdrehen zubereitet und immer eine grosse Überraschung für die Gäste. Bitte keine Früchte oder Saucen dazugeben. Das Dessert überzeugt durch seine Schlichtheit und das aussergewöhnliche Geschmackserlebnis.

Semifreddo all'olio d'oliva Halbgefrorenes mit Olivenöl und grobem Salz

Zutaten für 6–8 Personen

- 2 Eigelb**
70 g Zucker
1 Stängel Vanille, ausgekratzt zusammen schaumig weiss schlagen.
- 40 g Olivenöl** darunterrühren.
- 250 g Sahne/Rahm** steifschlagen und darunterheben. In eine Form füllen und im Tiefkühler fest werden lassen.
- Anrichten: Scheiben auf einen Teller geben, Olivenöl darüber und rundherum tröpfeln und etwas Salz darübermahlen.

Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com



VERONICAS TIPP:

Ich nehme sizilianisches Steinsalz (Herbaria hats!) und natürlich Riparbella-Olivenöl, sei es «Carciofo» oder «Macchia», es passt in diesem Fall beides gut. Probieren Sie es aus!

Bei uns wird es immer ganz still im Restaurant, wenn wir dieses Dessert servieren – die Gäste lassen sich die Geschmackskombination konzentriert auf der Zunge zergehen und sind meist total begeistert!