

## Petersilieneis auf Honig-Olivenöl-Spiegel

*Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten, Kühlzeit: 3 Stunden*  
4 Portionen

### Zutaten

1 EL gehackte Mandeln  
3 EL Zucker  
1 Blatt Gelatine  
1 unbehandelte Zitrone  
2 EL Olivenöl  
2 EL flüssiger Honig  
10 g Petersilie  
1 Banane  
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone  
200 g Sahne  
150 g Himbeeren

1 Metallschüssel im Gefrierschrank vorkühlen.

In eine kleine beschichtete Pfanne 1 EL gehackte Mandeln geben und mit 1 EL Zucker bestreuen. Bei kleiner Hitze den Zucker schmelzen lassen, bis er goldbraun karamellisiert ist.

Den Mandelkaramell auf ein Backpapier gießen und glatt streichen. Erkalten lassen. Vom kalten Mandelkaramell vier dekorative Stücke abbrechen, den restlichen Karamell mit einem Nudelholz oder einer Flasche zerdrücken.

1 Blatt Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. 1 Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Zitrone auspressen. Den Zitronensaft mit 2 EL Olivenöl und 2 EL flüssigem Honig erwärmen. Die tropfnasse Gelatine darin auflösen. Die Masse in 4 kleine Dessertschalen verteilen und 2 Stunden kalt stellen.

10 g Petersilienblätter fein hacken. 1 Banane schälen und in Scheiben schneiden. Beides im Mixer mit dem Zitronenabrieb und 50 g Sahne glatt aufmixen. Mit 2 EL Zucker, dem zerkleinerten Mandelkaramell und 150 g Sahne verrühren. Die Masse in die gekühlte Schüssel füllen und mindestens 3 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

Zum Anrichten 150 g Himbeeren auf dem Honig-Olivenöl-Spiegel verteilen. Das Petersilieneis darauf setzen und mit den Mandelkaramell-Stückchen dekorieren.

**Tipp:** Statt Petersilie kann man auch andere Kräuter wie Basilikum oder Sauerklee verwenden.