

Der Vorkoster: Pumpernickel-Eis mit karamellisierten Früchten

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/der-vorkoster/der-vorkoster-pumpernickel-eis-mit-karamellisierten-

Zutaten für 4 Personen:

Für das Eis:

- 6 Eigelbe
- 300ml Sahne
- ½ l Milch
- 3 Scheiben Pumpernickel
- 1 Vanilleschote
- 4cl Kaffeelikör
- 6 EL Zucker
- 1 Prise Salz

Für die karamellisierten Früchte:

- 1 Apfel
- 1 Handvoll Weintrauben
- 1 Schuss Weißwein
- 1 EL Zucker
- 1 EL Butter

Zubereitung:

Für das Eis die Eier trennen. Den Zucker zum Eigelb geben. Mit Milch, Sahne und einer Prise Salz mischen. Die Vanilleschote halbieren, das Mark mit der Messerspitze austreichen, zu dem Eigelbmix geben und mit einem Mixer verrühren.

Den Topf über ein heißes Wasserbad stellen. So werden die rohen Eier auf über 60°C gebracht und dadurch pasteurisiert. Mit einem Spachtel immer wieder den Boden abkratzen, damit das Ei nicht fest wird. Den Kaffeelikör dazugeben und dann die Masse in eine Eismaschine füllen. Den Likör kann man auch einfach weglassen. Je nach Eismaschine so lange frieren lassen, bis eine schöne cremige Konsistenz entsteht. Wenn Sie keine Eismaschine haben, in eine Schüssel geben und in den Tiefkühler stellen. Etwa alle 30 Minuten kräftig durchrühren. Kühlen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Eine leere Schüssel in die Tiefkühltruhe geben. Das Eis aus der Maschine in die vorgefrorene Schüssel umfüllen. Den Pumpernickel in feine Würfel schneiden und unterheben. Alles noch einmal in den Tiefkühler geben.

Für die karamellisierten Früchte etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Stücke schneiden und mit den Weintrauben in die Pfanne geben. Etwas Butter dazu und mit einem Schuss Weißwein ablöschen.

Die Früchte mit dem Eis anrichten und servieren.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster - Wir kriegen's gebacken - So gut ist unser Brot im Westen! 6.4.2018