

Johann Lafer | Maronen-Vermicelli mit Vanille-Zimt-Eis

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Maronen, geschält
- 80 g Zucker
- 200 ml Sahne
- 1 Orange, unbehandelt
- 2 cl Kirschwasser
- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 100 g Kristallzucker
- 1 Stange Vanille de Tahiti
- 2 Stangen Zimt
- 4 Eier
- 2 cl Amaretto
- 1 Prise Zimtpulver
- Nüsse, karamellisiert, für die Garnitur
- Schokoraspeln, für die Garnitur

Zubereitung:

Den Zucker hellbraun karamellisieren. Maronen zugeben und mit der Sahne ablöschen. Von der Orange die Schale abreiben und dazugeben. Nun das Ganze weich kochen bzw. breiig einkochen lassen. Die Maronen müssen vollkommen weich sein. Zum Schluss mit dem Kirschwasser abschmecken.

Vanilleschote längs aufschneiden und auskratzen. Milch, Sahne, Kristallzucker, ausgekrazte Vanilleschote, Vanillemark und Zimtstangen aufkochen und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Anschließend Zimtstangen und Vanilleschote entfernen.

2 Eier trennen. Das Eigelb davon mit den restlichen 2 Eiern mit einem Schneebesen in einer Schüssel schaumig rühren, dann die Milch-Sahne-Masse unter Rühren langsam in die Eimasse gießen. Dies wieder in den Topf zurückgeben und zur Rose abziehen. Wenn sich bei einem eingetauchten Löffel auf dessen Rückseite eine Rose bildet, dann hat die Flüssigkeit die richtige Konsistenz. Vorsicht, dass die Masse nicht mehr kocht, wenn die Eier beigegeben wurden.

Wenn die Masse erkaltet ist, durch ein feines Sieb passieren, mit Amaretto und einer Prise Zimt verfeinern und in der Eismaschine frieren.

Das Eis zu Nocken formen und auf einen vorher eingefrorenen Teller geben. Die Maronen mit Hilfe einer Kartoffelpresse über das Eis drücken und mit karamellisierten Nüssen und Schokoraspeln garnieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 17.11.2007

Prominente Gäste: Elton & Jan-Gregor Kremp

