

Schnee-Eier mit Himbeer-Sorbet und gerösteten Mandeln

Für 2 Personen

10 Eier	2 EL Zucker	100 g Mandelblättchen
250 g Himbeeren	1 Zweige Minze	4 Eiswürfel
1l Milch	1 Prise Zucker	1 Prise Salz

Die Eier trennen und das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Mit zwei Esslöffeln 12 Nocken abstechen und in einem breiten Topf mit der leicht siedenden Milch etwa fünf Minuten gar ziehen lassen. Die Minzeblätter abzupfen und die Blätter mit den Himbeeren dem Zucker und den Eiswürfeln pürieren. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dabei etwas salzen und zuckern. Die Schnee- Eier mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Schnee-Eier mit dem Himbeersorbet auf Tellern anrichten und mit den Mandeln garnieren.

Mathias Rudolph am 08. April 2010