

# Portwein-Zwetschgen mit Sauerrahm-Basilikum-Eis

## Für 2 Personen

125 g Zwetschgen	1 Orange	125 g saure Sahne
50 g Sahne	20 ml Milch	50 ml Portwein
50 ml Rotwein	30 g Basilikum	1 Zimtstange
$\frac{1}{4}$ TL Speisestärke	50 g Zucker	

Das Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter fein hacken. Die saure Sahne, die Sahne, die Milch, die Hälfte des Zuckers und den Basilikum miteinander verrühren. Die Masse für circa 20 Minuten in die Eismaschine geben. Die Zwetschgen waschen, trocken tupfen, halbieren und entsteinen. Die Orange halbieren und eine Hälfte auspressen. Den restlichen Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren, mit dem Portwein, 40 Millilitern des Rotweins und dem Orangensaft ablöschen. Das Ganze so lange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Zwetschgen und die Hälfte der Zimtstange zugeben. Einmal aufkochen lassen und die Zwetschgen geschlossen bei milder Hitze circa sechs Minuten weich garen. Die Zwetschgen in ein Sieb geben, dabei den Sud auffangen und zurück in den Topf geben. Die Speisestärke mit dem restlichen Rotwein in einer kleinen Schüssel verrühren. Den Sud aufkochen und mit der Speisestärke binden. Alles drei Minuten schwach köcheln lassen, die Zwetschgen zurück in den Sud geben und etwas abkühlen lassen. Das Eis zusammen mit den Portweinzwetschgen auf einem Teller anrichten und servieren.

Nina-Isabella Rafaniello am 18. Oktober 2013