

Mohn-Rosinen-Eis mit Birnen-Kompott, Karamell-Gitter

Für zwei Personen

Für das Mohn-Rosinen-Eis:

50 g Mohn	2 EL Rosinen	$\frac{1}{2}$ Zitrone
3 Eier	200 ml Sahne, laktosefrei	125 ml Reismilch
2 cl Rum, braun	100 g Honig, hell, fest	1 Schote Vanille
50 g Rohrzucker		

Für das Birnenkompott:

250 g Birnen	$\frac{1}{2}$ Zitrone	$\frac{1}{2}$ Pck. Vanillezucker
25 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Stange Zimt	2 Nelken

Für das Karamellgitter:

2 EL Zucker

Für das Eis die Rosinen in dem Rum einlegen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Reismilch zusammen mit Mohn, dem Honig und dem Vanillemark und in einen kleinen Topf geben. Die Masse erhitzen und aufkochen. Anschließend von der Herdplatte nehmen. Beim Erkalten der Mohnmasse ab und zu umrühren. Den Saft der halben Zitrone auspressen und untermengen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Rohrzucker zu einer sämigen Masse verrühren. Anschließend zu der Mohnmasse geben. Die eingelegten Rosinen untermengen. Die Eiweiße mit der Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse für 20 Minuten in die Eismaschine geben. Für das Birnenkompott die Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. 125 Milliliter Wasser mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einem Topf erhitzen. Die Zimtstange und die Nelken in ein Gewürzsäckchen geben und in das Wasser geben. Anschließend die Birnenstücke dazugeben und zehn Minuten kochen. Den Saft der halben Zitrone auspressen und einen Esslöffel Zitronensaft untermengen. Das Gewürzsäckchen entfernen. Anschließend im Kühlschrank kaltstellen. Für das Karamellgitter den Zucker in einer Pfanne unter ständigem Rühren erhitzen, bis er karamellisiert. Anschließend das Karamell in einer Gitterform mit einem Löffel auf Backpapier träufeln und erkalten lassen. Das Mohn-Rosinen-Eis mit dem Birnenkompott in Schalen anrichten, mit dem Karamellgitter garnieren und servieren.

Sarah Fiedler am 20. Januar 2015