

Sauerrahm-Eis mit Orangen-Marinade, Himbeeren, Pecannüsse

Für zwei Personen

Für das Eis:

$\frac{1}{2}$ Zitrone	600 g Sauerrahm	200 ml Sahne
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	150 g Puderzucker	

Für die Marinade:

2 Orangen	50 g Puderzucker	1 Vanilleschote
-----------	------------------	-----------------

Für die Beilage:

100 g Himbeeren	100 g Pecannüsse	Puderzucker
-----------------	------------------	-------------

Für die fruchtig-nussige Beilage zunächst die Himbeeren waschen. Dann die Pecannüsse mit etwas Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren.

Für die Orangenmarinade die beiden Orangen halbieren und entsaften. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Saft mit etwas Vanillemark und dem Puderzucker vermengen und in einem Topf bei geschlossenem Deckel einkochen.

Für das Zitroneneis den Sauerrahm mit dem Puderzucker, der Sahne und dem restlichen Vanillemark vermengen. Die Zitrone abwaschen, trocken tupfen und eine Hälfte auspressen. Die Schale der halben Zitrone abreiben und zusammen mit dem Saft in die Masse geben und so lange vermengen, bis eine homogene Masse entsteht. Anschließend die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

Zuletzt das Eis auf einen flachen Teller geben und mit der Marinade übergießen. Anschließend die

Jenny Höhne am 23. April 2015