

Vanille-Tonkabohnen-Eis

Für zwei Personen

Für das Eis:

4 Eier	100 g Zucker	130 g Mascarpone
300 ml Sahne	200 ml Milch (3,5 %)	2 Tonkabohnen
2 Vanilleschoten	2 Zimtblüten	3 Kardamomkapseln
1 Zimtstern	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	Minze

Für das Eis Eier aufschlagen und trennen. Eigelb und Zucker schlagen, bis die Masse dick und cremig ist. Vanilleschote halbieren und Mark herauskratzen. Etwas Tonkabohne dazureiben. Restliche Tonkabohnen mit Milch, Sahne, Vanillemark und den weiteren Gewürzen in einen Topf geben und aufkochen lassen (maximal 75 Grad).

Den Topf von der Herdplatte nehmen. Eine kleine Menge der Mischung zu der Eigelbmasse geben und verrühren. Diese Mischung wiederum zurück in den Topf gießen. Die Flüssigkeit unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie etwas eindickt. Die richtige Konsistenz ist erreicht, wenn man einen Löffel in die Masse taucht und beim Pusten auf dem Löffelrücken kleine wellenförmige Linien entstehen. Etwas Tonkabohne in die Masse reiben. Die Masse vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Die Gewürze entfernen. Mascarpone einrühren, Eismasse durch ein Sieb in die Eismaschine geben und die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

Eis auf Tellern anrichten, mit Zimt und Minze garnieren und servieren.

Klaus-Dieter Braun am 10. März 2016