

# Limetten-Eis auf Himbeer-Spiegel mit beschwipsten Beeren

**Für zwei Personen**

**Für das Limetteneis:**

4 Limetten

4 Eier

350 ml Sahne

200 ml Milch

120 g Zucker

Salz

**Für den Himbeerspiegel:**

200 g frische Himbeeren

1 Limette

2 EL Puderzucker

3 cl Orangenlikör

**Für die beschwipsten Beeren:**

50 g Himbeeren

5 frische Brombeeren

5 frische Heidelbeeren

5 cl Orangenlikör

1 TL Puderzucker

**Für die Garnitur:**

5 Physalis

1 Zweig Minze

Für das Limetteneis die Sahne mit der Milch in einem Topf erwärmen. Von den Limetten die Schale abreiben und den Abrieb dazugeben. Die Limette halbieren und auspressen. Den Limettensaft bis auf einen kleinen Rest hinzufügen.

Eier trennen und die Eigelbe mit Salz und Zucker in einer separaten Schüssel vermengen, anschließend schaumig schlagen.

Nun die Sahnemischung langsam zum Eierschaum geben und mit dem übrigen Limettensaft abschmecken. Die Masse abkühlen lassen und anschließend in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Himbeerspiegel die Himbeeren waschen, davon einige schöne Beeren zum Anrichten beiseite stellen. Die Limette halbieren und auspressen. Anschließend Puderzucker mit Beeren, Likör und etwas Limettensaft vermengen. Die Masse durch ein Sieb streichen. Für die beschwipsten Beeren die Früchte in Orangenlikör marinieren, Puderzucker darüber geben und vermengen.

Minze waschen, trocken tupfen und einzelne Blätter abzupfen.

Das Limetteneis auf dem Himbeerspiegel anrichten, mit beschwipsten Beeren auf Tellern anrichten, mit ein paar Physalis und Minzblättern garnieren und servieren.

Jakob Wolf am 14. Juli 2016