

# Crema catalana mit Himbeer-Buttermilch-Eis

**Für zwei Personen**

**Für die Crema catalana:**

500 ml Milch	4 Eier (Eigelb)	125 g Zucker
2 EL Speisestärke	1 Vanilleschote	1 Zimtstange
$\frac{1}{2}$ Zitrone (Abrieb, Saft)		

**Für das Himbeer-Buttermilch-Eis:**

250 g Buttermilch	250 g Himbeeren	60 g Zucker
20 g Glucosesirup	1 TL Vanillezucker	Minze, Puderzucker

**Für die Crema catalana:**

Eier trennen und Eigelbe mit Zucker schaumig rühren. 2 EL Speisestärke hinzugeben. Zitrone abreiben. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch in einer Stielkasserolle mit einer halben Zimtstange, dem Vanillemark und dem Zitronenabrieb aufkochen. Vom Herd nehmen und die Milch passieren. Anschließend die Milch in den Topf zurückgeben und die Eigelbmasse unterrühren. Zurück auf den Herd geben und unter permanentem Rühren leise köcheln bis die Creme dickflüssig wird. Creme in Förmchen abfüllen und möglichst schnell kalt stellen. Kurz vor Ablauf der Zeit mit Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

**Für das Himbeer-Buttermilch-Eis:**

Für das Eis Buttermilch, Himbeeren, Zucker, Glucose und Vanillezucker in einer Schüssel geben, mit dem Zauberstab pürieren und anschließend in der Eismaschine gefrieren lassen.

Das Förmchen mit der Creme auf die Schieferplatte stellen. Mit einem angefeuchteten, etwas angewärmte Löffel eine Nocke aus dem Eis formen und auf der Creme servieren. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minze garnieren.

Moritz Laux am 31. August 2017