

Lavendel-Eis auf Heidelbeer-Spiegel mit Pistazien

Für zwei Personen

Für das Eis:

1-2 Tl Lavendelblüten 200 g Zucker 250 ml Milch

200 ml Sahne 8 Eier

Für den Heidelbeerspiegel:

250 g Heidelbeeren 50 g Zucker 1 Paket Vanillezucker

Für die Pistazien:

50 g Pistazien 20 g brauner Zucker $\frac{1}{2}$ TL Butter

Für das Eis:

Die Lavendelblüten mit dem Zucker fein zermahlen. Eventuelle gröbere Blütenstücke danach entfernen. Lavendelzucker mit Milch in einer Schüssel verrühren. Eier trennen. In einer zweiten Schüssel Sahne und die Eigelbe vermengen und zu dem Lavendelzucker-Milch-Gemisch geben. Alles noch einmal kräftig verrühren und die Masse anschließend in die Eismaschine geben.

Für den Heidelbeerspiegel:

Heidelbeeren mit Zucker in einem Topf einkochen und den Vanillezucker dazugeben. Anschließend pürieren und abkühlen lassen.

Für die Pistazien:

Eine Pfanne mit Butter erhitzen. Den Zucker darin schmelzen und die Pistazien karamellisieren. Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Robin Kühle am 27. September 2018