

Ziegenkäse-Eis mit Walnüssen und Birnen-Kompott

Für zwei Personen

Für das Ziegenkäse-Eis:

200 ml Sahne	100 ml Milch	3 Eier
65 g Zucker	200 g Ziegenfrischkäse	

Für die kandierten Walnüsse:

50 g Walnüsse	50 g Zucker	3 EL Wasser
---------------	-------------	-------------

Für das Birnenkompott:

1 reife Birne	50 g Zucker	100 ml Birnensaft
1 unbehandelte Zitrone	1 Zimtstange	

Für das Ziegenkäse-Eis:

Eier trennen. Sahne, Milch, Eigelbe, Zucker und Ziegenfrischkäse bei geringer Hitze in einem Topf verrühren bis sich Zucker und Ziegenkäse aufgelöst haben, zur Not mit dem Handrührgerät nachhelfen.

Für die kandierten Walnüsse:

Zucker und Wasser in eine heiße Pfanne geben, sobald die Masse anfängt zu schäumen, die Walnüsse hinzugeben. Mit einem Pfannenwender kräftiger rühren, bis die Walnüsse einen schönen Zuckermantel haben. Anschließend die Nüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zum Abkühlen geben.

Für das Birnenkompott:

Die Birne schälen und in Würfel schneiden (1,5 cm). Zitrone halbieren und auspressen. Birne, Zitronensaft, Zucker, Birnensaft und die Zimtstange in einen Topf geben. Bei geringer bis mittlerer Hitze (je nach gewünschter Bissfestigkeit) einkochen lassen. Zimtstange wieder entnehmen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lukas Kurth am 25. Oktober 2018