

Heidelbeer-Zitronen-Eis mit Vanille-Sahne

Für 2 Personen

400 g Heidelbeeren	1 unbehandelte Zitrone	1 Zweig Minze
200 ml kalte Milch	250 ml kalte Sahne	1 Vanilleschote
1 EL Vanillezucker	3 EL Puderzucker	Puderzucker

Die Schale der Zitrone reiben, die Zitrone halbieren und auspressen. Die tiefgefrorenen Heidelbeeren mit dem Zitronensaft und dem -abrieb sowie zwei Esslöffeln Puderzucker und der kalten Milch in ein hohes Gefäß geben. Noch in gefrorenem Zustand rasch pürieren, bis eine cremige Eismasse entsteht. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit dem Vanillemark sowie dem Vanille- und dem restlichen Puderzucker in eine Schüssel geben und kurz cremig-sämig schlagen. Diese nun in eine Cocktailschale geben. Anschließend mit einem in heißem Wasser getauchtem Löffel eine große Nocke vom Heidelbeereis abstecken und dekorativ auf die geschlagene Sahne setzen. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. Das Heidelbeer-Zitronen-Eis mit der Vanillesahne und der Minze garnieren, mit etwas Puderzucker bestreuen und servieren.

Alexander Herrmann am 26. August 2011