

Zwetschgen mit Haselnuss-Streuseln und Karamell-Bier-Eis

Für 4 Personen

Zwetschgen:

0,5 Orange	0,5 Zitrone	75 g Zucker, braun
0,15 l Portwein, rot	0,15 l Rotwein	1 Schote Vanille
1 EL Zwetschgenmarmelade	12 Zwetschgen	1 TL Weizenstärke
1 Msp. Zimt		

Streusel:

0,5 Zitrone	20 g Zucker	30 g Butter
40 g Mehl	1 Prise Backpulver	10 g Haselnüsse, gemahlen
10 g Haselnüsse, gehackt		

Eis:

0,5 Orange, unbehandelt	50 g Zucker	300 ml Schwarzbier
50 ml Pils	200 ml Sahne	2 Eier
Zimt		

Zwetschgen:

Schale der Orange und Zitrone abreiben. Den braunen Zucker, Portwein, Rotwein, die ausgekratzte Vanilleschote und Marmelade um die Hälfte reduzieren. Die Zwetschgen entkernen, vierteln und im Schmortopf vorsichtig gar ziehen lassen. Mit angerührter Weizenstärke abbinden und mit Orangen- und Zitronenschale sowie Zimtpulver abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Streusel:

Schale der Zitrone abreiben. Zucker, Butter und Zitronenschale verrühren. Mehl, Backpulver, gemahlene und gehackte Haselnüsse unterrühren, kalt stellen und zu Streuseln bröseln. Ein paar Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Eis:

Schale der Orange abreiben. Den Zucker langsam bernsteinfarben karamellisieren lassen. Währenddessen das Bier und das Pils um die Hälfte einkochen und den Karamell damit ablöschen. Die Sahne aufgießen, aufkochen und rasch auf das Eigelb gießen. Dabei gut unterrühren, stocken und abkühlen lassen. Mit Zimt und Orangenschalen abschmecken und in der Eismaschine frieren. Die warmen geschmorten Zwetschgen in ein Glas füllen, die Streusel darauf verteilen und eine Nocke von dem Eis darauf geben.

Alexander Herrmann am 18. November 2011