

Pumpnickel-Eis mit karamellisierten Früchten

Für 4 Portionen Eis:

6 Eigelbe	300 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ l Milch
3 Scheiben Pumpnickel	1 Vanilleschote	4cl Kaffeeликör
6 EL Zucker	1 Prise Salz	
Zutaten	1 Apfel	1 Handvoll Weintrauben
1 Schuss Weißwein	1 EL Zucker	1 EL Butter

Zunächst die Eier trennen. Den Zucker zum Eigelb geben. Mit Milch, Sahne und einer Prise Salz mischen.

Die Vanilleschote halbieren und das Mark mit der Messerspitze austreichen. Zu dem Eigelbmix geben und mit einem Mixer verrühren.

Den Topf über ein heißes Wasserbad stellen. So werden die rohen Eier auf über 60°C gebracht und dadurch pasteurisiert. Mit einem Spachtel immer wieder den Boden abkratzen, damit das Ei nicht fest wird.

Den Kaffeeликör dazugeben und dann die Masse in eine Eismaschine füllen. Den Likör kann man auch einfach weglassen. Je nach Eismaschine so lange frieren lassen, bis eine schöne cremige Konsistenz entsteht. (Wenn Sie keine Eismaschine haben, in eine Schüssel geben und in den Tiefkühler stellen. Etwa alle 30 Minuten kräftig durchrühren. Kühlen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.) Eine leere Schüssel in die Tiefkühltruhe geben. Das Eis aus der Maschine in die vorgefrorene Schüssel umfüllen. Den Pumpnickel in feine Würfel schneiden und unterheben. Alles noch einmal in den Tiefkühler geben.

Für die karamellisierten Früchte etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Den Apfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. In Stücke schneiden und mit den Weintrauben in die Pfanne geben. Etwas Butter dazu und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Die Früchte mit dem Eis anrichten und servieren.

Björn Freitag am 10. September 2021