

Malaga-Eis mit flambierten Orangen-Spalten

400 ml Milch	200 ml Sahne	3 Eigelbe
70 g Zucker	Prise Salz	1 Vanilleschote
4 gehäufte EL Rosinen	6 cl brauner Rum	2 Bio-Orangen
4 cl Orangenlikör (40%)	4 EL Rohrzucker	Zitronenmelisse

Rosinen in Rum einweichen.

Die Eier trennen, die Eigelbe in einer Rührschüssel mit Milch, Sahne, dem Zucker, Prise Salz und dem Mark der Vanilleschote aufschlagen und alles im Wasserbad rührend auf 65° C erwärmen. Die Masse in einer Schüssel mit Eiswasser kalt rühren, dann die Masse in die Eismaschine füllen und starten. Wenn das Eis fast fertig ist, durch die Deckelöffnung die eingeweichten Rosinen dazugeben.

Orangen mit einem Messer rundherum von der Schale und der weißen Innenhaut befreien, dann die Filets herausschneiden und zusammen mit dem herausfließendem Saft in einer Schale auffangen. Zusätzlich den Saft aus der Orangenkarkasse ausdrücken.

Etwas Rohrzucker in einer Pfanne schmelzen lassen, die Orangenfilets mit ihrem Saft hineingeben, mit Orangenbrand ablöschen und anzünden.

Orangen auf Tellern anrichten, Eis mit Hilfe eines Kugelbereiters in Dessert-Gläser geben und die flambierten Orangen darüber geben, mit Zitronenmelisse garnieren.

Björn Freitag am 21. September 2024