

Schnee-Eier mit grünem Tee und Kaffee-Vanille-Soße

Für 2 Personen

5 Eier	1 TL Teepulver, grün	175 g Zucker
15 Kaffeebohnen	500 ml Sahne	1 Schote Vanille
1 Prise Salz		

Die Eier trennen und das Eiweiß anschlagen. Nun eine Prise Salz hinzufügen und dann das Eiweiß steif schlagen. Nun vorsichtig 125 Gramm Zucker unterheben und das Ganze verrühren. Das Teepulver zum Schluss dazugeben. Wasser in einem flachen Topf erhitzen und leicht zum Köcheln bringen. Den Eischnee in große Nocken formen und in das Wasser setzen. Nach zwei Minuten umdrehen und dann nochmals zwei Minuten ziehen lassen. Die Nocken herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Das Eigelb und den übrigen Zucker über einem Wasserbad schaumig rühren. Die Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne, die Kaffeebohnen, die Vanilleschote und das Mark aufkochen lassen. Kurz ziehen lassen. Die Vanilleschote und die Kaffeebohnen wieder entfernen und die Sahne unter ständigem Rühren nach und nach zu den Eiern geben. Nun die Masse in einen Topf füllen und aufkochen lassen, bis sie eine dickflüssige Konsistenz erhält. Die Vanillesoße auf die Teller geben und die Schnee-Eier darauf setzen.

Steffen Henssler am 05. Februar 2010