

Eis

Für 4 Personen

40 g Kardamom	150 g Eigelb	900 ml Milch
100 ml Sahne	150 g Zucker	250 g Kuvertüre, zartbitter

Den Kardamom in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis er knistert und duftet. Mit Milch und Sahne ablöschen. Den Zuckeriterrühren und alles einmal aufkochen. Vom Herd nehmen. Kuvertüre hacken, in die Milch Sahne-Mischung rühren und schmelzen lassen. Das Eigelb in die Eismasse einmischen. Die Mischung circa 30 Minuten durchziehen lassen, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. In einer Eismaschine gefrieren lassen und zum Servieren mit einem Eisportionierer oder Löffel portionieren. Zum Anrichten die Panettoneküchlein aus den Förmchen stürzen, mit Puderzucker bestäuben und auf die Teller anrichten. Die Gewürzclementinen dazu anrichten und mit einer Kugel Eis ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 14. Januar 2011