

Björn Freitag | Malaga-Eis mit flambierten Orangenspalten

Zutaten für 4 Personen:

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

Zubereitung:

Rosinen in Rum einweichen.

Die Eier trennen. Eigelbe in einer Rührschüssel mit Milch, Sahne, Zucker, 1 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, die eingeweichten Rosinen dazugeben.

Die Orangen mit einem Messer rundherum von der Schale und weißen Innenhaut befreien, Filets ausschneiden und 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.

Die Orangen auf Tellern anrichten. Das Eis mit Hilfe eines Kugelbereiters in Dessertgläser geben und die flambierten Orangen darüber geben. Mit Zitronenmelisse garnieren.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: einfach & köstlich vom 18.01.2020

Episode: Björns Basic-Küche