



Annegret Eisenberg

Vanille-Crème-fraîche-Eis mit beschwipsten Früchten und Wallnuss-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für das Eis:

50 ml Milch
2 EL Crème fraîche
4 Eier
125 g Zucker
2 Vanilleschoten

Eier trennen und Eigelb auffangen. Eigelb mit Zucker verrühren.

Milch erhitzen und die Vanilleschoten hineingeben. Anschließend die Schoten der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen auskratzen und mit der Milch zum Eigelb und Zucker geben. Die Masse für 20 Minuten in die Eismaschine geben und 1 Minute vor Ablauf der Zeit Crème fraîche dazugeben.

Für die Früchte:

2 Birnen
2 Äpfel
2 Pflaumen
2 EL Honig
200 ml Rotwein
200 ml Sherry
1 TL Zimt
3 EL Butter, zum Anbraten

Äpfel schälen, in ½ cm dicke Ringe schneiden und in 1 EL Butter kurz anbraten. Die Birnen waschen, vierteln, erst in 1 EL Butter, dann in Rotwein dünsten und mit 1 TL Honig abschmecken. Die Pflaumen waschen, halbieren, in 1 EL Butter in einer anderen Pfanne erhitzen, mit Sherry ablöschen und mit 1 TL Honig und einer Prise Zimt abschmecken.

Für den Crunch:

100 g Walnüsse
1 TL Honig

Walnüsse anrösten, mit einem TL Honig übergießen, dann grob zerkleinern und kalt werden lassen. Als Crunch über das Gericht streuen.

Für die Garnitur:

1 Zweig Zitronenmelisse

Melisse abbrausen, trockenwedeln und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.