



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld
Spargeleis mit Basilikum und Vanille
für 14 Kugeln Eis

ZUTATEN

300 g weißer Spargel
200 g Zucker
200 g Milch
500 g Sahne
4 Eigelb
2 Eier
1 Vanilleschote
5-6 Blatt Basilikum
etwas Orangen- und Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Den Spargel schälen und in kleine Würfel schneiden. Nun in einen Topf den Zucker schmelzen und dann den Spargel dazugeben und das Ganze leicht karamellisieren. Mit der Milch und der Sahne aufkochen und dann mit einem Mixer alles fein pürieren. Das Mark der Vanilleschote dazugeben und mit einem Spritzer Zitronen- und Orangensaft abschmecken.

Nun müssen wir ein wenig aufpassen. Die Masse sollte so um die 70°C haben. Jetzt kommen die Eier und die Eigelb dazu. Mit einem Kochlöffel so lange rühren, bis eine dicke Masse entsteht (zu Rose abziehen - ähnlich wie beim Pudding).

Jetzt die fertige Eismasse durch ein Sieb geben und dann in einem Wasserbad kaltrühren. Wenn die Masse richtig kalt ist dann geben wir sie in eine Eismaschine. Nun können wir auch den Basilikum fein schneiden und mit in die Eismaschine geben.

Das Eis ist - je nach Eismaschine - in ca. 1 Stunde gefroren.