

WETSCHGEN-ARMAGNAC-EIS MIT SABAYON

4 PERSONEN

Stabmixer

Chromstahlschüssel

Glacemaschine

ZUTATEN

ZWETSCHGEN-ARMAGNAC-EIS

- 100 g Zwetschgen, entsteint
- 20 g Zucker
- 🛒 2 El Armagnac
- 2 Eigelb
- 2,5 dl Milch
- 2 El Rahm
- 70 g Zucker

SABAYON

- 🛒 2,5 dl Gewürztraminer
- 1 Zitrone, Saft
- 🛒 1 Msp. Nelken, gemahlen
- 7 Eigelb
- 80 g Zucker

ZUBEREITUNG

ZWETSCHGEN-ARMAGNAC-EIS

Die Zwetschgen mit Zucker und dem Armagnac mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Eigelbe und den Zucker mit dem Stabmixer schaumig schlagen. Die Milch mit dem Rahm aufkochen. Die heisse Milch und das aufgeschlagene Eigelb in einer grossen Chromstahlschüssel mischen und über einem heissen Wasserbad auf 85°C erhitzen. Wenn diese Mischung abgekühlt ist, das Zwetschgenpüree zufügen und in der Glacemaschine gefrieren.

SABAYON

Den Gewürztraminer mit dem Zitronensaft und den gemahlene Nelken aufkochen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Chromstahlschüssel über einem heissen Wasserbad schaumig schlagen. Den erhitzten Wein zuschütten und kräftig weiterschlagen, bis die Masse einmal richtig aufpufft.

ANRICHTEN

Das Zwetschgen-Armagnac-Eis und die Sabyon kurz vor dem Servieren schichtweise in hohe Gläser füllen.

Rezept von Markus Heckel

