

Vanille-Eis mit roten Bohnen und grünem Tee

Für 2 Personen

3 Eier	50 g Adzuki-Bohnen	2 Physalis
75 ml Sahne	175 ml Milch	60 g Zucker
2 Vanilleschoten	0,5 TL Puddingpulver, Vanille	0,5 TL grüner Tee-Pulver
2 Zweige Minze	Salz	

Eine Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Schote anschließend vierteln. Die Sahne, 75 Milliliter Milch und ein Viertel der Vanilleschote mit dem Mark und 50 Gramm Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Zwei Eier trennen und die Eigelb cremig schlagen. Die Eigelbmasse in den Topf geben und das Ganze sämig binden. Die Masse etwas abkühlen lassen und die Schote herausnehmen. Anschließend die Masse in einer Eismaschine frieren. Die restliche Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Schote und Mark mit 75 Millilitern Milch und dem restlichen Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Das Puddingpulver mit der restlichen Milch und dem übrigen Ei glatt rühren und damit die kochende Flüssigkeit binden. Das Teepulver mit einem Viertel Teelöffel Wasser glatt rühren und damit die Soße würzen. Die Bohnen in 25 Millilitern Wasser und einer Prise Salz erhitzen. Die Bohnenmasse sollte nicht zu fest sein. Anschließend kühl stellen. Einen Esslöffel der Bohnen in die Mitte der Teller geben, eine Kugel Vanilleeis darauf setzen und die grüne Teesoße darüber geben. Mit den Pyhsalis und der Minze garnieren.

Christian Siegl am 17. September 2009