

Rosmarin-Eis mit Sake-Pflaumen und Panko-Zimt-Bröseln

Für zwei Personen

Rosmarin-Eis:

200 g Sahne, 30%	400 g saure Sahne, 10%	120 g Zucker
1 Bund frischer Rosmarin	2 Blatt Gelatine	Salz

Sake-Pflaumen:

6 Pflaumen	100 ml Sake	3 EL Zucker
1 Limette	1 cm frischer Ingwer	$\frac{1}{2}$ TL Zimt (Ceylon)
Salz	20 g Butter	

Panko-Zimt-Brösel:

4 EL Panko	1 EL Zucker	1 TL Zimt
1 EL Butter		

In einem Topf den Zucker unter Rühren in der Sahne vollständig bei mäßiger Hitze auflösen. Die Sahne sollte nicht kochen. Eine Prise Salz hinzufügen. Die Rosmarinnadeln von den Stängeln zupfen und fein hacken. Etwa drei Esslöffel davon zu der Sahne geben.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in die warme Sahne geben. In einen Mixbecher gießen und alles mit einem Pürierstab gut durchmischen. Die saure Sahne zufügen und noch einmal durchmischen. In eine Eismaschine füllen und fertig stellen.

Die Pflaumen entkernen und in schmale Spalten schneiden.

Den Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. Mit Sake und dem Saft einer Limette ablöschen und sämig einkochen. Den Zimt und eine Prise Salz zufügen und die Hitze ausschalten. Die Butter in die Sauce rühren, die Pflaumen zufügen und mit geriebenem Ingwer und Limettenabrieb abschmecken.

In einer Pfanne Panko, Zimt und Zucker mit Butter knusprig rösten.

Das Rosmarin-Eis mit Sake-Pflaumen und Panko-Zimt-Bröseln auf Tellern anrichten

Torsten Kluske am 05. März 2015