

ZITRONENGRAS-EIS

ZITRONENGRAS-EIS

Während „Eis selber machen“ mit meiner neuen Eismaschine super leicht ist, ist „Eis fotografieren“ leider nicht ganz so einfach. Kaum in der Schüssel macht es Anstalten zu schmelzen. Ich denke aber man kann gut erkennen, dass es sich um Eis handelt, in diesem Fall um eine besonders frisch schmeckende Sorte mit Zitronengras. Die Idee für das Rezept habe ich aus dem Buch „Eis selbst gemacht“ von Bassermann und habe es nur ein wenig an meine Bedürfnisse angepasst.



Zutaten für 2-3 Personen:

3 Stängel Zitronengras (im Original 4)

500 ml Milch

4 Eigelb

150g Zucker

200g Schlagsahne

Zubereitung:

Die Zubereitung und die Liste der Zutaten sind recht übersichtlich. Ich habe das Zitronengras der Länge nach halbiert und in die Milch gelegt. Kurz aufkochen, dann 15 Minuten beiseite stellen und ziehen lassen.



Das Eigelb mit dem Zucker in ein Schüsselchen geben und mit dem Schneebesen cremig aufschlagen. Das geht ganz flott.



Das Zitronengras entfernen. Dann gebe ich schlückchenweise die warme Milch zur Eicreme bis in etwa die Hälfte unter gerührt ist. Jetzt drehe ich das Ganze um und gebe die Ei-Milch langsam und unter ständigem rühren zurück in den Topf mit der restlichen Milch. Kurz mit geringer Hitze erwärmen und dabei rühren bis die Ei-Milch leicht eindickt (viel passiert da nicht, aber ein bissl cremiger wird sie).

Dann stelle ich den Topf zum Abkühlen zuerst in kaltes Wasser (5 Minuten) und dann raus auf den Balkon (wenn gerade mal nicht Winter ist natürlich in den Kühlschrank).



Nach 20 Minuten ist die Crème gekühlt. Im Kühlschrank würde ich eher eine Stunde einplanen. Die gekühlte Crème gebe ich in die Eismaschine. Nach 20 Minuten kommt die steif geschlagene Sahne dazu. Dann braucht das Ganze noch gut 25 Minuten bis das Eis gefroren ist.

In Schüsselchen anrichten. Den Rest habe ich eingefroren, ich werde euch heute Abend berichten ob das klappt. Das Eis schmeckt auf jeden Fall wunderbar nach Zitronengras, aber eben nicht nach Zitrone. Super lecker!

Genießt euer Eis!

