

SALBEI-SCHOKOLADE EIS

SALBEI-SCHOKOLADE EIS

Ich habe euch ja auf Instagram und Facebook schon vor einer Weile die Fotos gezeigt, jetzt gibt es endlich auch das Rezept für dieses super cremige, schokoladige Eis mit der feinen Salbeinote. Salbei habe ich in ungeahnten Mengen, beide Pflanzen wachsen um die Wette und ich versuche das alles irgendwie im Griff zu behalten. Da kam mir die Idee mit dem Eis. Ein gewagtes Experiment, das aber wirklich unglaublich lecker geworden ist. Und die Schoko-Weihnachtsmänner sind jetzt auch weg!



Zutaten für 1L Salbei-Schokolade Eis:

400g Schokolade, hier Vollmilch von Lindt

500ml Milch

120g Mascarpone

2 Eigelb (Größe L)

90g feiner Zucker

ca. 20 Blätter Salbei

Zubereitung:

Die Schokolade in kleine Stücken brechen und beiseite stellen.



Milch und Mascarpone in einem kleinen Topf erhitzen und die Eier trennen. Eigelb und Zucker schaumig aufschlagen. Sobald die Milch anfängt zu dampfen den Topf vom Herd nehmen.



Die Milch kurz etwas abkühlen lassen und dann wenig Milch nach und nach zum Ei geben. Mit dem Schneebesen gut vermengen und dann die Ei-Milch langsam zur restlichen Milch in den Topf geben. Die Schokolade zufügen, sie sollte durch die Restwärme schnell schmelzen. Mit dem Stabmixer einmal durchmischen und dann wieder langsam erwärmen bis die Milch einen dicken Film auf dem Holzlöffel bildet. Jetzt die klein gezupften Salbeiblätter einrühren. Die Masse vollständig abkühlen

lassen und dann für 6 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Ab und an abschmecken - natürlich nur um zu testen wie sehr der Salbei die Creme schon aromatisiert hat.



Nach der Kühlphase streiche ich die dicke Masse durch ein Sieb.



Dann wandert sie direkt in die Eismaschine wo sie für 45 Minuten ihre Runden drehen darf.

Das Eis in einen passenden Behälter geben und 2 Stunden im Tiefkühler fertig frieren lassen.



Das Salbei-Schokolade Eis ist jetzt super cremig und zart schmelzend.

Mit dem Eis-Löffel oder einem Löffel die Kugeln auf kleine Schälchen verteilen und mit einem kleinen Salbeiblättchen dekorieren.

Genießt es!



©katha-kocht.de