

Zitronen-Minze-Eiscreme mit Erdbeeren (für 4-6 Portionen)



Zutaten:

- 3 Eigelb, 125 ml Vollmilch
- 125 ml Sahne
- 2 Gläschen Escoffier Minz-Zitronen-Sauce,
- 400 g Erdbeeren
- 90 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (z.B. von Fuchs Gewürze)



Von Escoffier benötigen Sie:

Minz-Zitronen-Sauce

Zubereitung:

Eigelb und Zucker in einer Metallschüssel mit einem Schneebesen schaumig rühren. Milch und Sahne aufkochen und nach und nach in den Eigelbschaum rühren. Die Masse auf ein heißes Wasserbad setzen und bis etwa 70 °C unter Rühren erhitzen. Anschließend abkühlen lassen. Dazu die Schüssel auf Eiswürfel stellen. Danach die Escoffier Minz-Zitronen-Sauce in die Masse einrühren. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und gefrieren lassen. In der Zwischenzeit die Erdbeeren vorbereiten. Dazu den Stielansatz entfernen und die Früchte in Scheiben schneiden. Kurz vor dem Anrichten den Vanillezucker unter die Erdbeeren heben.

Tipp

Rund um die Erdbeeren etwas von der Minz-Zitronen-Sauce geben und das Eis mit einem Minzblättchen garnieren.