

Nougat - Pralinen - Eis

Kategorien: Eis, Cremeis

Zutaten für: 1 Liter

500	ml	Sahne
500	ml	Milch
12		Eigelb
100	Gramm	Zucker
240	Gramm	Nougat
240	Gramm	Vollmilchschokolade
40	ml	Amaretto
40	ml	Cognac oder Rum
100	Gramm	Schokoraspel
		Salz

VANILLESAUCE

1	Ltr.	Sahne
1	Ltr.	Milch
12		Eigelb
200	Gramm	Zucker
1		Vanilleschote
		Salz

Anleitung:

Anweisung: Dirk Decius's Menü: Nudeln mit weissen Trüffeln (Vorspeise), Hühnerkraftbrühe mit schwarzen Trüffeln (Suppe), Seezungenfilet mit weissem Trüffel Schaum (Zwischengang), Kalbsfilet mit schwarzer Trüffelsauce (Hauptgang), dazu Rahmwirsing und Kartoffelplätzchen, Käsestrüffel (Käse), 2 Kugeln Nougat-Pralinen-Eis mit Vanillesauce und Früchten nach Jahreszeit als Dekoration (Dessert) Sahne und Milch mit dem Zucker aufkochen. In der Zwischenzeit die Eigelb mit einer Prise Salz glattrühren und die Schokolade schmelzen. 1/3 der kochenden Milchmischung unter rühren (!) in die Eigelbmasse geben und die restliche Milch wieder zum Kochen bringen. Die Eigelbmasse in die kochende Milch rühren und unter ständigem Rühren 'bis zur Rose' abziehen. (die Masse wird durch die Eiweissgerinnung gebunden und darf auf keinen Fall kochen --> RUEHREI! Am besten lässt sich das mit einem Holzlöffel kontrollieren. Wenn die Masse anzieht wird der Löffel gleichmässig überzogen. Sobald die Masse anzieht sofort aus dem Topf in ein anderes Gefäß umfüllen (durch ein Sieb), da der Topf noch Resthitze hat, die zur 'Ruehreibeildung' ausreicht.) Anschliessend die Schokolade (flüssig) und den Alkohol zugeben und die Masse auskühlen lassen. Die ausgekühlte Masse in der Eismaschine frieren und die Schokoraspel zugeben, wenn das Eis anfängt fest zu werden. Hierzu: Vanillesauce Milch und Sahne mit Zucker und Vanille (Schote aufschneiden, auskratzen und alles zugeben) aufkochen. Eigelb und 1 Prise Salz glattrühren. 1/3 der kochenden Flüssigkeit unter ständigem Rühren!! in die Eimasse geben und die restliche Flüssigkeit wieder aufkochen. Die Eimasse unter Rühren in die kochende Milch geben und so lang weiter erhitzen, bis die Masse anzieht (fester wird). Die Flüssigkeit darf auf keinen Fall nochmal aufkochen, sobald das Ei drin ist (RUEHREI!). Anschliessend sofort durch ein Sieb in ein anderes Gefäß füllen, da die Resthitze im Topf die Sauce sonst noch gerinnen lässt! Die Vanilleschote kann man übrigens nach dem Kochen noch abwaschen und in Zucker aufbewahren. Wenn man genug Schoten gesammelt hat und lange genug im Zucker liegen liess kann man alles zusammen fein hacken und bekommt echten Vanillezucker (nicht diesen Vanilinzucker).

Nougat - Pralinen - Eis

(Fortsetzung)