

Spargeleis - Grünes

Kategorien: Dessert, Eis, Gemüse

Zutaten für: 2 Portionen

3/4	Ltr.	Milch
12		Eigelb
180	Gramm	Zucker
1	Spur	Salz
200	Gramm	Crème fraîche
400	Gramm	Weisser Spargel
300	Gramm	Grüner Spargel

Anleitung:

Den weissen Spargel schälen und weichkochen. Der Fond kann fuer Spargelsuppe verwendet werden, da er hier nicht mehr benoetigt wird. Von dem grünen Spargel nur die Endstuecke abschneiden und mit Schale weichkochen. Den gesamten Spargel fein puerieren und falls noetig durch ein Sieb Streichen. Es sollte ca. 2/3 des Rohgewichtes uebrigbleiben. Milch und Zucker aufkochen, die Eigelb mit dem Salz glattruehren und 1/3 Der kochenden Milch unter Ruehren in die Eier geben.; ca. Anschliessend die Eimasse in die kochende Milch geben (unter Ruehren) Und so lange weitererhitzen, bis die Fluessigkeit andickt. Das geht Relativ schnell und die Masse darf dabei auf keinen Fall kochen! Sofort aus dem Topf in ein anderes Gefaess umfuellen (durch ein Sieb, Um die Hagelschnuere rauszufiltern) und kaltstellen (in Eiswasser). Unter die kalte Eisgrundmasse die Crème fraîche und das Spargelpueree Geben und die Masse in einer Eismaschine frieren. Passt hervorragend zu Erdbeeren...

Tip: Wer weitere Infos zur Speiseeisherstellung sucht (auch ohne Eismaschine) sollte sich mal in einer Buecherei oder Buchhandlung das Hobbythek-Buch Nr. 6 anschauen...