

Limetten-Eis auf Himbeerspiegel mit beschwipsten Beeren

😊 happy-mahlzeit.com/2021/07/21/limetten-eis-auf-himbeerspiegel-mit-beschwipsten-beeren

Zutaten für 2 Personen

Für das Limetten-Eis:

- 4 Limetten
- 4 Eier
- 350 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 120 g Zucker
- Salz

Für den Himbeerspiegel:

- 200 g frische Himbeeren
- 1 Limette
- 2 EL Puderzucker
- 3 cl Orangenlikör

Für die beschwipsten Beeren:

- 50 g Himbeeren
- 5 frische Brombeeren
- 5 frische Heidelbeeren
- 5 cl Orangenlikör
- 1 TL Puderzucker

Für die Garnitur:

- 5 Physalis
- 1 Zweig Minze

Zubereitung:

Für das Eis die Sahne mit der Milch in einem Topf erwärmen. Von den Limetten die Schale abreiben und den Abrieb dazugeben. Die Limette halbieren und auspressen. Den Limettensaft bis auf einen kleinen Rest hinzufügen.

Eier trennen und die Eigelbe mit Salz und Zucker in einer separaten Schüssel vermengen, anschließend schaumig schlagen. Nun die Sahnemischung langsam zum Eierschaum geben und mit dem übrigen Limettensaft abschmecken. Die Masse abkühlen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Himbeerspiegel die Himbeeren waschen, davon einige schöne Beeren zum Anrichten beiseite stellen. Die Limette halbieren und auspressen. Puderzucker mit Beeren, Likör und etwas Limettensaft vermengen. Die Masse durch ein Sieb streichen.

Für die beschwipsten Beeren die Früchte in Orangenlikör marinieren, Puderzucker darüber geben und vermengen.

Minze waschen, trocken tupfen und einzelne Blätter abzupfen. Das Limetten-Eis auf dem Himbeerspiegel mit den beschwipsten Beeren daneben auf Tellern anrichten. Mit ein paar Physalis und Minzblättern garnieren.

Rezept: Jakob Wolf

Quelle: Die Küchenschlacht vom 14. Juli 2016

Episode: Hauptgang & Dessert