



**Thomas Kurz**

## **Zitronen-Ingwer-Eis mit Mandelkrokant**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Eis:**  
 375 ml Sahne  
 100 g Crème fraîche  
 1 Ei  
 40 g Ingwer  
 1 Zitrone  
 1 Limette  
 6 EL Puderzucker  
 1 EL Holunderblütensirup

Den Puderzucker, mit Ei und Crème fraîche in ein hohes Gefäß geben und mit dem Handrührgerät für 30 Sekunden aufschlagen. Ingwer schälen und fein reiben. Zitrone und Limette halbieren, Saft auspressen und getrennt auffangen. Zu der aufgeschlagenen Masse den Ingwer, 3 EL Limettensaft und 3 EL Zitronensaft hinzugeben. Sahne und Holunderblütensirup ebenfalls dazugeben. Mit einem Schneebesen vermengen und in die Eismaschine geben.

**Für den Mandel-Krokant:**  
 3 EL Puderzucker  
 25 g Mandelblättchen

In einem kleinen Topf den Puderzucker schmelzen und karamellisieren. Sobald er mittelbraun ist, die Mandelblättchen dazugeben, schnell und gründlich mit dem Karamell verrühren. Die Masse aus dem Topf nehmen und auf Pergamentpapier glattstreichen. Eine gewünschte Form ausschneiden und fest werden lassen.

**Für die Garnitur:**  
 1 Limette  
 1 Zweig Zitronenmelisse

Von der Limette 2 Scheiben schneiden und diese einschneiden. Schale der restlichen Limette abreiben und über das Eis geben. Zitronenmelisse abbrausen und trockenwedeln.

Das Eis mit einem Mandelkrokant-Taler in einer Schüssel servieren, mit der Limettenscheibe und Zitronenmelisse garnieren und servieren.