

Vanilleeis mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

„Klingt wüst – schmeckt geil“, sagt Jürgen über diese Nachtsch-Kreation. Vanilleeis mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und Meerrettich-Fäden.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

1 Vanilleschote
150 ml Milch
1/2 Pk. Vanillezucker
2 Eigelb
50 g Zucker
150 ml süße Sahne

für das Topping

Kürbiskernöl
Kürbiskerne (geröstet, karamellisiert - wie ihr wollt)
Meerrettichfäden (aus dem Glas)

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen.
2. Milch, Vanillezucker, Vanilleschote und das Mark in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen.
3. Eigelb und Zucker mit dem Rührgerät dick und cremig schlagen. Die Vanilleschote aus der Milch nehmen und die Milch in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren in die Eimasse gießen.
4. Die Eimasse darf nicht gerinnen.
5. Dann das Ganze nochmal erhitzen (nicht kochen!!!) und mit dem Schneebesen umrühren, bis die Masse eindickt.
6. Dann die Masse 12-24 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
7. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse geben. Dann kommt alles in die Eismaschine.
8. Zum Servieren gehackte Kürbiskerne, Kürbiskernöl und wer möchte Meerrettichfäden reichen.