



Leseprobe

Andreas Neubauer
**Bestes Eis selbst
gemacht - Die besten
Rezepte für Cremeeis,
Fruchteis, Sorbets,
Frozen Yogurt, Parfaits,
Konfekt, Torten, Drinks &
Toppings. Mit und ohne
Eismaschine**

Bestellen Sie mit einem Klick für 9,99 €



Seiten: 160

Erscheinungstermin: 13. April 2021

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

ROSMARINEIS

MIT POCHIERTEM PFIRSICH

Für 6 Portionen

ZUTATEN

3–4 Zweige Rosmarin
200 ml Milch
200 ml Sahne
100 g Zucker
5 Eigelb

Für pochierten Pfirsich:

150 ml Weißwein
250 ml Pfirsichsaft
75 g Zucker
3 große Pfirsiche
1–2 TL Speisestärke, mit
kaltem Wasser angerührt

Für die Garnitur:

ca. 150 g frische Himbeeren
Amaretti und gezuckerte
Rosmarinzweige

ZUBEREITUNG

1. Rosmarin abrausen, trocken schütteln und grob hacken. Milch mit Sahne, Zucker und Rosmarin in einen Topf geben und aufkochen. Vom Herd nehmen und 20 Minuten ziehen lassen. Dann Eigelbe unterrühren und die Mischung unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis sie eine leicht dickflüssige, cremige Konsistenz erlangt hat.

2. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und etwas abkühlen lassen. In einer Eismaschine in ca. 30 Minuten gefrieren lassen.

3. In der Zwischenzeit Weißwein mit Pfirsichsaft und Zucker aufkochen. Pfirsiche halbieren, Kerne entfernen, Pfirsichhälften in den nur leicht köchelnden Sud geben und darin ca. 5 Minuten zugedeckt pochieren. Einmal wenden. Pfirsiche aus dem Sud nehmen, kalt abschrecken, Haut vorsichtig abziehen. Pochiersud um die Hälfte einkochen, dann mit etwas Stärke leicht binden. Pfirsichhälften zurück in den Sud geben und erkalten lassen.

4. Je eine Pfirsichhälfte mit etwas Pochiersud und Himbeeren auf Teller verteilen, darauf jeweils 1 große Kugel Eiscreme setzen. Nach Belieben mit zerbröselten Amaretti und gezuckerten Rosmarinzweigen garnieren.

➡ Zubereitung: ca. 40 Min.

* Gefrieren: ca. 30 Min.

