

Dessert

Portwein-Gewürz Feigen, Kardamomeis

Zutaten:

200 ml Milch
200 ml Sahne
92 g Zucker
60 g Glucosepulver
4 St. Eigelb
10 St. Kardamomkapseln
4 St. Feigen
Stärke
100 ml Portwein, rot
100 ml Rotwein
0.5 St. Zimtstange
0.5 St. Sternanis
Piment

Zubereitung:

Kardamom Eis: Milch, Sahne, Glucose und Kardamom in einen Topf geben und aufkochen lassen. Danach ca. 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Zucker und Eigelb schaumig schlagen. Die heiße Milch über die Eigelbmasse geben und auf 75°C erhitzen (zur Rose abziehen). Danach die Eismasse durch ein Sieb passieren und kalt stellen. Die kalte Eismasse in der Eismaschine frieren. Gewürz Feigen: In einem Topf den Zucker karamellisieren. Danach mit Rotwein und Portwein abschlöschen. Die Gewürze in einer Pfanne erhitzen und danach in den Topf mit dem Wein geben. Das Ganze leicht einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Feigen vierteln und in dem Portwein Gewürzsud einmal aufkochen lassen. Den Sud bei Bedarf leicht mit Maisstärke abbinden.