



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Lavendelhonig Eis

Zutaten für 4 Personen:	
100 ml frisch gepresster Orangensaft	abgeriebene Schale von 1 Orange
Mark von 1 Vanilleschote	350 ml Sahne
50 g Zucker	200 g Himbeeren
7 Eigelb	200 g Blaubeeren
200 g Lavendelhonig	5 EL Orangenlikör

Zubereitung:

Den Orangensaft mit dem Vanillemark und dem Zucker erhitzen und köcheln lassen, bis die Sauce eine Sirupartige Konsistenz annimmt.

Das Eigelb cremig schlagen, nach und nach die Hälfte des Lavendelhonigs unterrühren. Unter ständigem Rühren den heißen Orangensirup unterheben. Die Creme im kalten Wasserbad unter ständigem Rühren abkühlen lassen.

Die Hälfte der Orangenschale unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme in kleine Förmchen füllen und mindestens 3 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen.



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Kurz vor dem Servieren einige Minuten antauen lassen.

Den restlichen Lavendelhonig und die restliche Orangenschale zusammen aufkochen und abkühlen lassen.

Die Beeren verlesen, waschen, trockentupfen und mit dem Likör vermischen.

Das Ganze etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Das Eis auf Teller stürzen und dekorativ mit dem Orangenhonig beträufeln, die marinierten Beeren darauf verteilen.

© Uwe Zimmer