

Kremeis aus Fichtenspitzensirup (Rezept für 4 Personen)

Die Produkte, die auf der Speisekarte in *Kursivschrift* geschrieben sind, können Sie bei uns für zu Hause kaufen! Mitnehmen können Sie zudem alle Lebensmittel, die wir als Grundprodukte im Landgasthof für unsere Speisen verwenden wie z.B. Butter, Eier, Topfenquark, Käse, Essig, Öle, Salat, Gemüse, Obst, Fleisch, Geflügel etc. Sie können alle Dinge einkaufen, die daraus als Halbfertigprodukte entstehen, wie z.B. die bratfertige Rehkeule oder den 14 Tage eingelegten Sauerbraten, alle zubereiteten Salate, alle Saucen, alle Suppen wie z.B. die Klare Ochsenschwanzsuppe. Natürlich gilt dies auch für unser Bauernbrot und die Focaccia aus dem Steinbackofen.

Wir nehmen als Zutaten für das Kremeis:

200ml	Milch
200ml	Sahne
50g	Zucker
4 Stück	Eigelb
250ml	Fichtenspitzensirup

Schokoladenkuchenkuchen (siehe dazu Extra-Rezept)
kandierte Orangen- oder Zitronenzeste

Unsere Weinempfehlung:

1999er "Château SiTho" Riesling Auslese Lange Goldkapsel, Schweicher Annaberg, Weingut Heinz Schmitt, Leiwen / Mittelmosel

Zubereitung:

Die Milch zusammen mit der Sahne aufkochen; in der Zwischenzeit den Zucker und die Eigelbe in einer separaten Schüssel mit dem Schneebesen verrühren; die heiße Milch/Sahnemasse auf die Zucker/Eimasse gießen und dabei schnell und stetig mit einem Schneebesen rühren; *Tipp: das Rühren muss so durchgeführt werden, denn ansonsten besteht akute Gefahr, dass das Eigelb gerinnt und damit das Eis schon an dieser Stelle missraten ist*; die Masse in den Topf, in dem Sie die Milch/Sahnemasse gekocht haben, zurückgeben; bei milder Hitze die Masse unter ständigem Rühren bis zur Rose abziehen; *Tipp: zur Rose abziehen bedeutet, dass Sie die richtige leicht dickliche Konsistenz der Masse dann haben, wenn Sie etwas Masse auf einen Holzlöffel nehmen, dann darauf blasen, wenn das durch das Blasen erscheinende Muster wie eine Rose mit ihren Blütenblättern aussieht ist die Masse fertig*; an dieser Stelle besteht das zweite Mal die Gefahr, dass das Eigelb gerinnt, da die Masse vielleicht zu viel Hitze bekommen hat. Diese Masse nun durch ein Sieb in eine Schüssel passieren; das Fichtenspitzensirup dazugeben und verrühren; die Masse in die Eismaschine geben und gefrieren.

Fertigstellung:

auf einen flachen großen Teller ein Kuchenstück setzen; daneben eine Kugel Kremeis aus Fichtenspitzensirup; *Tipp: wegen des besseren Haltes auf den Teller geriebene Mandeln streuen und darauf das Eis setzen*, auf jede Kugel ein paar kandierte Zesten geben.