Nah&Frisch



Fotos: Melina Kutelas Rezepte: Alexander Höss-Knakal | Professional

Roséwein-Eis mit Zwetschken und Roséwein-Sauce

Dessert | Herbst | Kekse | Obst

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Für das Eis den Roséwein in einen Topf gießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Vanilleschote, der Länge nach halbieren und das Vanillemark herausschaben. Dann das Vanillemark, den Staubzucker, Sauerrahm und das leicht geschlagene Schlagobers unterheben.

Alles gut verrühren und in einer Eismaschine zu einer cremigen Eismasse rühren. Für die Hippen alle Zutaten gut miteinander glattrühren. Die Hippenmasse auf ein Backpapier in beliebigen Formen Im vorgeheizten Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) circa 7 Minuten backen, leicht überkühlen lassen, dann aus der Form heben, trocken aufbehalten. Für die Roséwein-Sauce Roséwein und den Kristallzucker um die Hälfte einkochen lassen. Die Zwetschken halbieren und in Scheiben schneiden. Kristallzucker, Zimtrinde und den Saft von 1 Zitrone aufkochen und mit den Zwetschken einige Minuten einkochen lassen. Roséwein-Eis, Roséwein-Sauce, Hippen und Zwetschken in Schüsseln anrichten.

Zutaten

- Für das Eis
- 250 ml Roséwein
- 70 g Staubzucker
- 1 Vanilleschote
- 200 g Sauerrahm
- 250 ml Schlagobers, leicht geschlagen
- FÜR DIE ZWETSCHKEN:
- 300 g reife Zwetschken
- 30 g Kristallzucker
- 1 Zimtrinde
- Saft von 1 Zitrone
- FÜR DIE ROSÉWEIN-SAUCE:
- 250 ml Roséwein
- 30 g Kristallzucker
- FÜR DIE HIPPEN:
- 60 g Staubzucker
- 30 ml Schlagobers
- 30 ml flüssiges Eiklar
- 7 g Kakaopulver
- 60 g Mehl, glatt