

Meerretticheis bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Eigelb, 1 Vollei, 220 gr Zucker, 5 dl Milch, 5 dl Sahne, 120 gr Meerrettich frisch.

Die Vorbereitungen:

Meerrettich reiben.

Die Zubereitung:

Eigelb, Ei und Zucker zusammen schaumig schlagen bis die Masse weiss wird (kalt).

Milch und Sahne zusammen aufkochen, den Meerrettich dazugeben und auf kleiner Flamme 5 Minuten mitköcheln lassen.

Die Milch nun zu der Eiermasse geben und kurz im Schlagkessel zusammenrühren.
Anschliessend in den Topf zurückgeben und darin zur Rose abziehen.

Nun abdecken und abkühlen lassen.

Anschliessend passieren und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Serviertvorschlag:

Mit Räucherlachs oder Carpaccio vom Lachs