heute gibt es...

Basilikum-Eis

Zutaten: (für 6-8 Eiskugeln)

- 25g Basilikumblätter ca. 1 großes Bund
- 170g Zucker
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb)
- 500g Sahne
- 250ml Vollmilch
- 1 Prise Salz
- 5 Eigelb

Benötigte Utensilien:

Standmixer* oder Pürierstab*, Schneebesen (ich benutze hierfür gerne diesen hier*), Eismaschine*

(* = Affiliate-Link)

Zubereitung:

1. Die Basilikumblätter waschen, vorsichtig abtrocknen und zusammen mit dem Zucker, dem Zitronenabrieb (Zitrone vor dem Reiben heiß abwaschen) und die Hälfte der Sahne in den Mixer geben. Die Zutaten pürieren, bis eine glatte Masse entsteht. Hierbei unbedingt darauf achten, dass die Sahne nicht steif geschlagen wird!
2. Die Hälfte der Basilikummasse in eine Schüssel füllen, die restliche Sahne dazugeben und mit einem Löffel vermischen. Diesen Behälter zunächst beiseite stellen.
3. Die restliche Basilikummischung in einen Topf füllen, Milch und Salz hinzufügen und bei mittelhoher Hitze erwärmen. Die Mischung soll heiß werden, aber nicht aufkochen.
4. Währenddessen in einer separaten Schüssel die Eigelbe mit einem Schneebesen gut verquirlen. Sobald die Basilikummischung heiß ist, diese langsam, aber in einem Fluss und unter ständigem Rühren, zu der Eimasse dazugeben.
5. Anschließend die Basilikum-Ei-Masse zurück in den Topf füllen und bei schwacher Hitze und unter Rühren langsam erhitzen bis die Masse andickt. **Achtung**: Die Mischung darf nicht aufkochen, da sonst das Risiko besteht, dass das Ei aufstockt. Dieser Vorgang dauert eine Weile, geht dann aber ab einem gewissen Punkt sehr schnell. Aus diesem Grund die Hitze nicht höher stellen, sondern geduldig abwarten.
   Um die Konsistenz der Mischung zu überprüfen hat, kann man diese „zur Rose abziehen". Dafür taucht man einen Löffel in die Creme, hält ihn mit dem Rücken nach oben und pustet dann darauf. Sollte sich eine wellenförmige Linie ergeben, die an eine Rose erinnert, ist die Konsistenz perfekt.
6. Die heiße Masse nun durch ein Sieb zur kalten Basilikumsahne dazugeben. Da diese bei vielen Eismaschinen (schaut vorher nach, wie das bei eurer ist) beim Abfüllen nicht warm sein darf, muss man die Mischung nun zum Abkühlen für ca.1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
7. Nach der Kühlzeit die Masse in die Eismaschine füllen und für etwa 30-40 Minuten bis zur perfekten Konsistenz rühren.
   Je nach Leistung der Eismaschine (vor allem bei Maschinen ohne Kompressor) reicht die Zeit nicht aus bzw. der Maschinenbehälter kühlt zu sehr ab. In diesem Fall die Eismasse in einen Behälter umfüllen und für ein paar Stunden ins Gefrierfach stellen.

Tipps:

- Nimm das Eis um es beim Servieren einfacher zu haben ca. 15 Minuten vorher aus dem Gefrierfach und tauche den Eiskugelportionierer kurz in heißes Wasser. So kannst du einfacher perfekte Kugeln wie in der Eisdiele formen.
- Serviere dein Basilikum-Eis mit frischen Erdbeeren und/oder Schokosoße. Das passt farblich super und schmeckt vorzüglich.