Rosmarin-Walnuss-Eis

Zutaten für 8 Portionen :

3	Eigelb
125 g	Zucker
500 ml	Schlagsahne
500 ml	fettarme Milch
125 g	kalifornische Walnüsse
2 EL	frischer Rosmarin, gehackt
1 Päckchen	Vanilleextrakt

Zubereitung:

1. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen.

2. In einer beschichteten Pfanne die Sahne zusammen mit der Milch und dem Rosmarin langsam erhitzen und 15 Minuten leicht einkochen lassen. Vom Herd ziehen, die gehackten kalifornischen Walnüsse unterziehen und 15 Minuten abkühlen lassen.

3. Die Milch-Sahne-Mischung durch ein Sieb in die geschlagenen Eigelbe abseihen und vorsichtig unterziehen. Die Walnuss-Rosmarin-Masse, die im Sieb zurückbleibt, beiseite stellen.

4. Die Sahne-Eigelbmischung vorsichtig erhitzen und eindicken lassen, bis die Flüssigkeit dick genug ist (ca. 8 Minuten). Test: Wenn die Rückseite eines Löffels von der Masse bedeckt bleibt, ist die Mischung genügend eingedickt. Achtung: Die Sahne-Ei-Mischung darf nicht kochen, sonst gerinnt das Eigelb.

5. Die Masse in eine Schüssel füllen, die Walnuss-Rosmarin-Mischung und das Vanillearoma unterziehen und abkühlen lassen. Dann abdecken und für 2 bis 4 Stunden im Gefrierfach fest werden lassen.

6. Die Masse mit einem Löffel in ein flaches Metallgefäß umfüllen und weitere 3 Stunden ins Gefrierfach stellen. Dann das Eis zerbröckeln und in der Küchenmaschine pürieren. Die Eismasse in einen luftdicht verschließbaren Behälter füllen und im Gefrierfach fest werden lassen (ca. 1 Stunde).

7. Alternativ die abgekühlte Masse in eine Eismaschine umfüllen und entsprechend den Anweisungen der Bedienungsanleitung das Eis herstellen.