



Spekulatiuseis mit Orangenragout

Zutaten für 6 Personen:

- + 40g gemahlene Haselnüsse
- + 100g Spekulatiusgebäck
- + 125g Zucker
- + 4 Eigelb (Kl. 1)
- + 3 EL Rum
- + 1/2 TL Spekulatiusgewürz
- + 250 ml Sahne
- + 1 kg kernlose Orangen
- + 1 TL Honig
- + Mark von 1 Vanilleschote
- + 1 gestr. EL Speisestärke
- + 6 geröstete Haselnusskerne
- + 6 Einweg-Trinkbecher

Zubereitung:

1.
Die gemahlene Haselnüsse ohne Fett unter Wenden anrösten. Gebäck in 1 cm große Stücke schneiden. 80g Zucker, Eigelb, Rum und Spekulatiusgewürz über Wasserdampf cremig-dick aufschlagen, anschließend im kalten Wasserbad schlagen, bis die Masse erkaltet ist. Sahne steif schlagen und mit Gebäck und Nüssen unterheben. In 6 Einweg-Trinkbecher füllen und für mindestens 8 Stunden in die Tiefkühlung stellen.
2.
Orangen dick schälen, filetieren und in mundgerechte Stücke schneiden. Orangensaft mit dem restlichen Zucker und Vanillemark aufkochen, mit der Stärke binden. Nach dem Abkühlen die Orangenstücke hinzugeben.
3.
Das Eis 20 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen, dann auf Teller stürzen, mit Haselnusskernen dekorieren und das Orangenragout um das Eis verteilen.

Guten Appetit!