

Weihnachten Rezepte

Spekulatiuseis mit Orangenragout

Gattung: Dessert, Eis, Keks, Weihnachten

40 g	Gemahlene Haselnüsse	1 kg	Kernlose Orangen
100 g	Spekulatiusgebäck	1 Teel. Honig	
125 g	Zucker	1	Vanilleschote; das Mark
4	Eigelb (L)	1 Essl. Speisestärke	
3	Essl. Rum	6	Geröstete Haselnusskerne
1/2 Teel.	Spekulatiusgewürz	6	Einweg-Trinkbecher
250 ml	Sahne		

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. 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. 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. Anmerkung Petra: Ich habe unter die erkaltete Eimasse die nicht ganz steif geschlagenen Sahne gezogen und diese Masse dann in die Eismaschine gegeben. Nach etwa 10 Minuten Spekulatiusbrösel und Nüsse zugegeben und in weiteren 10 Minuten alles unterrühren lassen. Weiches Eis in Plastikbehälter gefüllt und 3 Stunden eingefroren, dann in Kugeln serviert. Dazu Reste von (kalten) Punschirschen (s. Rezept) und Gewürzorange (s. Zimt-mousse-Rezept). Sehr fein!