



Rezept für 2 bis 4 Portionen

- _ 170 g Zucker
- _ 60 ml Wasser
- _ 180 ml Vollmilch
- _ 1 Prise Salz
- _ 4 Eidotter
- _ 60 ml fruchtiges Olivenöl

Zubereitung

In einem mittelgroßen Topf 170 g Zucker, 60 ml Wasser und 180 ml Milch mit einer Prise Salz unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich Luftblasen bilden. 4 Eidotter schaumig aufschlagen. Weitermixen und die heiße Wasser-Milch-Mischung ganz langsam, fast schon tröpfchenweise, mit der Eimasse vermengen.

Ist eine homogene Masse entstanden, kommt alles wieder zurück in den Topf, um bei niedriger bis mäßiger Hitze einzudicken. Und nun heißt es: rühren, rühren, rühren! So lange bis die Masse die Konsistenz einer lockeren Vanillesauce erreicht hat. Das kann etwas dauern. Und hier ist große Vorsicht geboten, denn erhitzt man die Masse zu sehr, hat man am Ende Eierspeis´ im Topf! Also lieber langsam und zur Not auch mal von der Herdplatte ziehen.

Hat man nun die richtige Konsistenz erreicht, die Creme zügig in eine kalte Schüssel füllen, in ein eiskaltes Wasserbad betten und solange rühren bis sie komplett abgekühlt ist. Zuletzt 60 ml **Olivenöl** langsam eintropfen lassen und zu einer glatten Masse verrühren. Abschmecken, eventuell noch weitere 2 EL Öl ergänzen. Aber Vorsicht, der Geschmack des Öls wird nach dem Kühlen intensiver. Danach in einen Behälter mit Deckel umfüllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Nun folgt der große Auftritt der Eismaschine, die die Masse in Eis verwandeln soll. Bei Maschinen mit Kühlakku die Eismasse im Gefrierfach gut vorkühlen, bis sie fast gefroren ist. Erst dann in der Maschine cremig rühren. Entweder sofort probieren oder bis zum Servieren einfrieren.



Blutorangen-Caramel-Sauce

Ich hab kurzum beschlossen, als Ergänzung eine Blutorangen-Caramel-Sauce nach diesem Rezept zu machen: Den Saft einer **Blutorange** (ergibt etwa 1/2 kleines Glas) mit 1 1/2 kleinen Gläsern **Zucker** und einer Prise **Salz** aufkochen bis die Masse eindickt und honigfarben ist. Das dauert etwa 8 bis 10 Minuten. Danach 1/2 kleines Glas **Schlagobers** einrühren, nach ca. 30 Sekunden vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Auch im Mörser zerstoßene **Pistazien** passen wunderbar zum cremigen Eis.

Gutes Gelingen!