

Basilikumeis

Rezept von Karsten Kleinschmidt, Landgasthof Ziegelhütte, Weilrod

Zutaten für 4 Personen:

6 Eigelb

0,5 Liter frische süße Sahne

100 g Zucker

1 Bund Basilikum

Zubereitung:

Basilikum waschen und mit den Stielen klein schneiden. Eine Hand voll Blätter zurückhalten. Mit der Sahne unter Rühren zum Kochen bringen. Eigelb und Zucker miteinander vermischen. Nun vorsichtig die heiße Flüssigkeit in die Eigelb-Zuckermasse geben, unter weiterem Rühren zurück in den Topf und vorsichtig zur Rose abbinden. Danach schnell durch ein Sieb drücken und am besten gleich in die Eismaschine geben und gefrieren lassen. Die zurückgehaltenen Blätter in feine Streifen schneiden und in die fast fertig gefrorene Masse langsam zugeben.