

Rezept

Extravagantes Rotwein-Butter-Eis

Ein Rezept von Extravagantes Rotwein-Butter-Eis, am 19.04.2024

Zutaten

400 ml kräftiger Rotwein (z.B. Cabernet-Sauvignon)	1/2 Vanilleschote
80 g Waldblaubeeren (oder Heidelbeeren)	80 g Zucker
60 ml roter Portwein	60 ml Johannisbeerlikör (z.B. Cassis)
2 Stück Bio-Orangenschale (6-8 cm lang)	150 g kalte Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für etwa 500 g Eis | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Den Rotwein in einem Topf (20 cm Ø) aufkochen und bei mittlerer Hitze in 10-12 Min. auf 200 ml einkochen lassen. Vom Herd nehmen und in etwa 30 Min. vollständig abkühlen lassen.
2. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufritzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben. Die Blaubeeren behutsam waschen, verlesen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.
3. Die Beeren mit Zucker, Portwein, Johannisbeerlikör, Orangenschale, Vanilleschote und -mark in einem kleinen Topf mischen. Die Mischung in 3-4 Min. langsam aufkochen lassen. Vanilleschote und Orangenschale entfernen. Das Beerenragout mit dem Pürierstab fein mixen und durch ein feines Sieb passieren.
4. Die Butter in kleine Würfel schneiden und mit dem Schneebesen nach und nach in das heiße Fruchtピューree rühren. Zuletzt den abgekühlten Rotwein langsam einrühren.
5. Die Rotweinmasse in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen. Das fertige Eis aus der Maschine schaben und sofort servieren oder in einem Gefrierbehälter tiefkühlen.