



www.besserbissen.de

## Rosmarin-Eis mit Sake-Pflaumen

Zutaten für zwei Personen

### Rosmarin-Eis:

200 g Sahne 30 %  
400 g Saure Sahne 10 %  
120 g Zucker  
1 Bund Rosmarin-frisch  
2 Blatt Gelatine  
Prise Salz

### Sake-Pflaumen

6 Pflaumen  
100 ml Sake  
3 EL Zucker

1 Limette  
1 cm Ingwer - frisch  
½ TL Zimt (Ceylon)  
Prise Salz  
20 g Butter

### Panko-Zimt-Brösel

4 EL Panko  
1 EL Zucker  
1 TL Zimt  
1 EL Butter

## Zubereitung

In einem Topf den Zucker unter Rühren in der Sahne vollständig bei mäßiger Hitze auflösen. Die Sahne sollte nicht kochen. Eine Prise Salz hinzufügen.

Die Rosmarinnadeln von den Stängeln zupfen und fein hacken. Etwa 3 EL davon und zu der Sahne geben.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in die warmen Sahne geben. In einen Mixbecher gießen und alles mit einem Pürierstab gut durchmischen

Die Saure Sahne zufügen und noch einmal durchmischen.

In eine Eismaschine füllen und fertig stellen.

Die Pflaumen entkernen und in schmale Spalten schneiden.

Den Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. Mit Sake und dem Saft einer Limette ablöschen und sämig einkochen. Den Zimt und eine Prise Salz zufügen und die Hitze ausschalten. Die Butter in die Sauce rühren, die Pflaumen zufügen und mit geriebenem Ingwer und Limettenabrieb abschmecken

In einer Pfanne Panko, Zimt und Zucker mit Butter knusprig rösten.

Zum Anrichten in die Mitte des Tellers die Brösel geben, eine Kugel Eis darauf und die Pflaumen rings herum hinzufügen.