



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

ROTE-BETE-EIS MIT WÜRZIGEM STILTON



Für 4 Personen

ZUTATEN

4 Möhren
Olivenöl
150 g Zucker
2–3 rote Bete (gegart)
300 ml Milch
300 ml Sahne
1 Vanilleschote
6 Eigelb
50 g Blue Stilton
Pfeffer aus der Mühle

Eiskalte Granitplatte

ZUBEREITUNG

Möhren putzen, in eine geölte feuerfeste Form geben und im Ofen bei 180 °C (Umluft) circa 20 Minuten backen. Wenden, mit einem Esslöffel Zucker bestreuen und weitere 10 Minuten karamellisieren. Aus dem Ofen nehmen, beiseitestellen.

Rote Bete würfeln, beiseitestellen. Milch und Sahne mit der aufgeschnittenen Vanilleschote in einem Topf zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Vanilleschote entfernen, das Mark mit einem scharfen Messer herauskratzen und zusammen mit den Rote-Bete-Würfeln und dem Milch-Sahne-Mix pürieren.

Eigelbe und Zucker mit dem Schneebesen aufschlagen. Rote-Bete-Milch nach und nach unterrühren. Bei schwacher Hitze 5–10 Minuten unter Rühren eindicken lassen. Vom Herd nehmen und unter gelegentlichem Rühren auskühlen lassen, in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren Granitplatte aus dem Eisfach nehmen. Eismasse dünn auf den Granit streichen und portionieren. Abgeschabtes Eis mit Möhren anrichten. Etwas Stilton und frischen Pfeffer darüber verteilen.