



BioGourmet

Zutaten

Für das Eis

1 Vanilleschote

1 Prise Zimt

160g BioGourmet Rohrohrzucker

6 Bio-Eigelb

500ml Bio-Schlagsahne

Für die Salzmandeln

20g Mandelblätter

30g Rohrohrzucker von BioGourmet

1 TL Fleur de Sel

Für die Sauce

3 EL Mandelnougatcreme von BioGourmet

1 Prise Fleur de Sel

Mandel Semifreddo

In diesem Sommerrezept kombinieren wir eine feine, selbstgemachte Vanille-Eiscreme mit karamellisierten Salzmandeln - abgerundet wird das Semifreddo mit unserer Mandelnougatcreme.

Zubereitung

In einem Topf den Zucker für die Salzmandeln karamellisieren lassen. Mandeln und Fleur de Sel untermischen und alles auf einem Stück Backpapier auskühlen lassen. Für das Eis eine Form (30 x 20 cm, 4-5 cm Höhe) mit Backpapier auslegen und kalt stellen. Vanil-

leschote längs einritzen, das Mark herauskratzen. Mark und Schote mit Zimt, Zucker und 80 ml Wasser aufkochen und 1 Minute bei mittlerer Hitze einkochen. Sirup lauwarm abkühlen lassen und durch ein Sieb in eine Edelstahl-Schüssel gießen. Die Eigelbe dazugeben und über einem leicht kochenden Wasserbad aufschlagen, bis eine cremige Konsistenz erreicht wird. Die Creme anschließend in einem eiskalten Wasserbad kalt rühren. Inzwischen Sahne aufschlagen und unter die Creme heben. Die Masse in die Form geben. Zwei Drittel der karamellisierten Salzmandeln unterheben.

Die Mandelnougatcreme leicht erwärmen (zum Beispiel über dem zuvor verwendeten Wasserbad) und mit Fleur de Sel mischen. Zwei Drittel der Sauce mit dem Esslöffel unter die Creme heben, sodass eine Marmorierung entsteht. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 6 Stunden gefrieren.

Aus der Form stürzen und mit der restlichen Sauce und den übrigen Mandeln servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte