

SPECKEIS

Zutaten für ca. 12 Personen

Zutaten

- 40 g Staudensellerie
- 30 g weißer Lauch
- 60 g Zwiebel
- 200 g LiVar Prosciutto di Monastero
- 200 g Bacon (Art.: 8063)
- etwas Butter
- etwas Thymian, Pfefferkörner, Lorbeerblatt
- 250 ml Geflügelfond (Art.: 8063)
- 600 ml Sahne
- 50 ml Estragonessig
- 6 Eigelb
- etwas Speckcrumble

Zubereitung

- Staudensellerie, weißer Lauch, Zwiebel, Bacon und geräucherter Schinken (LiVar Prosciutto di Monastero) anschwitzen.
- Danach alles mit Estragonessig ablöschen.
- Thymian, Pfefferkörner und etwas Lorbeerblatt beugeben.
- Mit Fond und Sahne auffüllen, anschließend aufkochen und 2 Stunden ziehen lassen.
- Den Sud passieren, abschmecken und mit 6 Eigelbe „zur Rose“ abziehen.
- In der Eismaschine frieren.
- Als Deko kann Speckcrumble am Eis angeheftet werden. (oder dünne Scheiben kross gebrochen)

Guten Appetit!