



## Camembert-Eis

### Zutaten

1 rote Chilischote  
200 ml Vollmilch  
200 ml Sahne  
250 g Camembert  
1 Zimtstange  
1 MSP Muskatnuss  
Frisch gemahlener Pfeffer  
1/4 TL Salz  
2 Eigelbe

### Zubereitung

Die Chilischote grob zerkleinern (wer es schärfer mag, lässt die Kerne drin, ansonsten Kerne entfernen), dabei Handschuhe tragen. Milch und Sahne mit den Gewürzen in einem Topf erhitzen. Den Camembert mit Rinde klein schneiden und in die kochende Mischung geben. Topf vom Herd ziehen und alles so lange rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Die Sahne-Käse-Masse abkühlen lassen. Die Eigelbe in die noch etwa handwarme Flüssigkeit geben, mit dem Schneebesen gut durchrühren und durch ein Sieb in eine Schüssel abgießen. Nach den Herstellerangaben der Eismaschine weiter verarbeiten oder in einer Metallschüssel im Gefrierschrank gefrieren, dabei alle 30 Minuten mit einem Mixer die Eiskristalle durchmischen, um eine gleichmäßige, cremige Konsistenz zu erhalten.

### Serviervorschläge

#### **Salatbouquet mit geröstetem Bauernbrot, Camembert-Eis und heißer Preiselbeersauce**

Ein bis zwei Esslöffel Preiselbeermarmelade mit etwas Orangensaft verdünnen und in einem kleinen Topf erwärmen, nicht aufkochen. Warm halten. Einen Wildkräutersalat (oder Salate der Saison) auf einem Teller anrichten. Eine dicke Scheibe kräftiges Bauernbrot im Toaster oder am besten auf dem Grill knusprig rösten. Brot halbieren, auf dem Salat anrichten. Preiselbeersauce in ein Kännchen füllen. Eine Kugel Camembert-Eis auf das Brot setzen, mit einigen gehackten Walnüssen bestreuen und kurz vor dem Servieren die Preiselbeersauce darübergießen. Sofort als Vorspeise genießen.

#### **Carpaccio mit Camembert-Eis**

Rindercarpaccio auf einem Teller hübsch anrichten, mit etwas Salz, Pfeffer und sehr gutem Olivenöl beträufeln. Eine Kugel Camembert-Eis in die Mitte setzen, mit gerösteten Pinienkernen bestreuen und mit Zitronenspalten und Rucola garnieren. Dazu frisches Baguette reichen.

#### **Caprese von Mango, Mozzarella und Camembert-Eis**

Von der geschälten Mango hauchdünne Scheiben abhobeln und abwechselnd mit dünnen Mozzarellascheiben auf einen Teller schichten. Eine Kugel Camembert-Eis dazu setzen und alles mit Balsamicocreme dekorieren. Frisch geröstete Croutons um die Kugel streuen und sofort servieren.