

Schwarze Sesam Eiscreme

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

8
Std.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

2 Esslöffel schwarzer Sesam, geröstet
400 ml Vollmilch
70 g Zucker
3 große Eigelb
2 Esslöffel Honig
3 Esslöffel schwarze Sesampaste
1 Teelöffel Vanilleextrakt
200 ml Schlagsahne
1 Prise(n) Salz

Besonderes Zubehör

Eismaschine
Stößel

Bei meinem letzten Japaurlaub lachte sie mir in nahezu jedem Restaurant mystisch grau-schwarz entgegen: schwarze Sesam Eiscreme! Kunterbunte Geschmackskuriositäten ist man aus dem Land der aufgehenden Sonne ja gewohnt. Matcha-Eis ist nur ein Beispiel. Das hätte vor ein paar Jahren auch noch (fast) niemand ohne eine gehörige Portion Misstrauen in seine Eiswaffel gelassen.

Die Skepsis der fernöstlichen Küche ist zumindest in

meinem zu Hause teilweise hartnäckig. So saßen mir beim Packen abwechselnd Mutter, Oma und Schwiegereltern in spe besorgt im Nacken. "Magst du überhaupt Fisch?" und "Wie soll man denn ohne Gabel essen?!" hallten die Fragen in mein Ohr.

Natürlich alle unbegründet! Ich bin nicht nur satt zurück in die Heimat gekehrt, sondern auch voller neuer und abenteuerlicher Rezeptideen zum Ausprobieren. Allen voran eben die schwarze Sesam Eiscreme. Zugegeben, auf den ersten Blick haben Sesam und mattgraue Farbe auch in meinem Kopf wenig mit Sommer, strahlender Sonne und süßer Erfrischung zu tun.

Aber der erste Eindruck täuscht! Schließlich hält sich der schwarze Sesam schon seit zig Jahren erfolgreich in der asiatischen Küche und mischt in Fragen Desserts mit seinem nussigen Aroma kräftig mit. So ist auch die erste Kugel der dunklen Köstlichkeit eine, die du nicht nur optisch nie vergessen wirst!

- 1 -

Den schwarzen Sesam mit dem Stößel fein zerstoßen. Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen und vom Herd entfernen. Zucker und Eigelbe zu einer hellgelben Masse verrühren. Honig, schwarzen Sesam und schwarze Sesampaste hinzugeben und alles gründlich miteinander vermischen.

- 2 -

Die Milch langsam unter ständigem Rühren zu der Masse geben. Alles zusammen unter Benutzung eines Thermometers in einem Topf bei mittlerer Hitze so lange erwärmen, bis die Masse eine Temperatur von 80 Grad erreicht.

- 3 -

Schwarze Sesam Eiscreme

Topf vom Herd nehmen und in einer großen Schüssel mit Eiswasser abkühlen lassen. In einer sauberen Schüssel Schlagsahne und Salz steif schlagen. Unter die erkaltete Sesammasse heben. Nur grob verrühren. Die Masse über Nacht im Kühlschrank lassen. Alternativ so lange kalt stellen, bis sie komplett abgekühlt ist.

- 4 -

Die vollständig kalte Mischung für 25 Minuten in die Eismaschine geben. In einen luftdichten Behälter füllen und vor dem Servieren für mehrere Stunden ins Eisfach geben.