

Schnee-Eier mit Vanillesoße und Himbeer-Püree

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Vanille-Schote
- 250 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 5 Eier
- 4 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g gefrorene Himbeeren
- 1,5 EL Puderzucker
- 50 g fein gehobelte Mandeln

Zunächst die Vanillesoße herstellen. Dazu die Vanille-Schote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Sahne und Milch in einem Topf erhitzen, Vanillemark und Schale dazugeben und alles bei milder Hitze 5 Minuten köcheln. Vanille-Stange herausnehmen und die Masse leicht auskühlen lassen.

Eier trennen. Eigelb und Zucker in einen Topf geben und auf einer warmen Herdplatte kräftig verrühren. Beim Aufschlagen den Topf immer wieder von der Herdplatte ziehen, damit die Masse nicht zu heiß wird und ausflockt. Die Masse weiter kräftig verrühren. Wenn sie cremig und weiß ist, nach und nach die Vanille-Sahne dazugeben. Kräftig weiter schlagen, bis eine schöne Konsistenz entsteht. Immer wieder kurz auf dem Herd erwärmen. Alternativ über einem Wasserbad aufschlagen.

Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Püree mit etwas Puderzucker süßen.

Für die Schnee-Eier das Eiweiß mit 1 Prise Salz und etwas Zucker steifschlagen. Wasser in einen großen Topf füllen und bis zum Siedepunkt erhitzen. Mit einem Löffel Nocken aus der Eiweißmasse stechen und auf das leicht siedende Wasser setzen. Das Wasser darf auf keinen Fall kochen. Die Nocken etwa 5-6 Minuten - je nach Größe auch etwas länger - ziehen lassen und dabei mehrmals wenden, am besten mit zwei Löffeln.

Schnee-Eier mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen. In der Zwischenzeit gehobelte Mandeln in einer beschichteten Pfanne kurz rösten.

Zum Servieren etwas Vanille-Soße und Himbeer-Püree auf Teller geben. Darauf die Schnee-Eier setzen und mit den Mandeln bestreut servieren.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 28.03.2024

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen