

Sous Vide Früchte mariniert mit Vanilleeis

Autor: Danilo Ange
Garzeit: 45 Minuten



Zutaten

Für 6 Personen:

Eis (Sous Vide):

4 Eigelb
80 g Kristallzucker
1 Vanilleschote
300 ml Milch
200 ml Sahne

Sirup (Sous Vide):

400 ml Wasser
60 g Akazienhonig
Je 1 kleiner Bund Minze und Basilikum
1 abgeriebene Schale einer Zitrone

Früchte:

600 g gemischte Früchte (Ananas, Erdbeeren, Kiwi, Mango)

Zubereitung

Eis (Sous Vide):

fusionchef Wasserbad auf 78 °C vorheizen.

Eigelb mit Zucker, Vanille, Milch und Sahne vermischen. Mischung in einem Sous Vide Vakuumbbeutel vakuumieren. Bei 78 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** für 15 Minuten Sous Vide garen und danach in eine Eismaschine geben.

Sirup (Sous Vide):

Wasser mit Akazienhonig, Basilikum, der Hälfte der Minze sowie der Zitronenschale vermischen und in einem Sous Vide Vakuumbbeutel vakuumieren. Bei 62 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 30 Minute Sous Vide garen. Abkühlen lassen und filtern.

Früchte:

Die Früchte putzen, in Spalten schneiden und in einen Beutel geben. Den Sirup hinzugeben, in einem Sous Vide Vakuumbbeutel vakuumieren und für 30 Minuten marinieren.

Die Früchte aus dem Beutel nehmen und auf einem Teller arrangieren.

Eis hinzufügen und mit den restlichen Minzblättern garnieren.