

Zutaten für 6 Personen

300ml Sahne
500g Creme fraîche
150g Zucker
6 Eigelb
150g Pistaziencreme
100g geschälte Pistazienkerne, fein gehackt und mit 100g Rohrzucker in einer Pfanne karamellisiert

Eigelb mit Zucker über dem Wasserbad cremig aufschlagen. Sahne mit einer Prise Salz steif aufschlagen. Pistaziencreme zimmerwarm in die Eiermasse rühren und dann etwas abkühlen lassen. Dann die Sahne und die Creme fraîche unterheben. In einer Eismaschine verarbeiten. Erst zum Schluß werden die Pistazienkerne unter die Eismasse gerührt, damit sie knusprig bleiben.

Hagebuttenjus

200g Hagebuttenmus oder Konfitüre
100ml Portwein

Zutaten zusammen in einem Topf erwärmen und in einer Spritzflasche als Deko für den Teller benutzen.