



[Drucken](#)

## Dunkelbier-Vanille-Eis mit gedünsteten Nektarinspalten und Melisse

Zutaten für 4 Personen



Zutaten für 4 Personen

### Für das Eis:

- 200 ml dunkles Bockbier
- 400 ml bayerische Milch
- 200 ml bayerische Sahne
- ½ Vanillestange
- 1 Anisstern
- ½ Zimtstange
- 7 Eigelb
- 140 g Zucker

### Für die Nektarinen:

- 600 g Nektarinen
- 20 ml Zitronensaft
- 40 g bayerische Butter
- 3 ½ TL Zucker
- 60 g Johannisbeeren am Stiel
- ½ Bund Zitronenmelisse

### Zubereitung:

1. Bockbier in einer kleinen Kasserolle einkochen bis nur noch wenige Esslöffel übrig sind und die Konsistenz sirupartig ist. Milch und Sahne mit einer ausgekratzten Vanilleschote, Anissternen und einer Zimtstange zum Kochen bringen.
2. Eigelb, Zucker und den Biersirup in einem Schlagkessel über dem kochenden Wasserbad schau-mig rühren, die kochende Milch unter Rühren dazu gießen und unter ständigem Rühren „zur Rose“ abziehen, also erhitzen, bis die Creme leicht gebunden ist. Die fertige Eismasse sofort durch ein feines Sieb in eine große Schüssel gießen und kurz in kaltem Wasser abkühlen. Aus dem Wasserbad nehmen und vollständig auskühlen lassen.
3. Das Dunkelbiereis in einer Eismaschine gefrieren. Nektarinen von den Steinen lösen und in Spalten schneiden, mit Zitronensaft mischen. Butter mit Zucker in einer großen Pfanne schmelzen, die Nektarinspalten bei großer Hitze 1-2 Min. in der Mischung dünsten. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen.
4. Johannisbeeren und Melisse waschen und trocken schütteln, einige schöne Johannisbeerrispen und Melisseblätter abzupfen. Je 3 Kugeln Dunkelbiereis mit Nektarinspalten, Johannisbeeren und Melisse anrichten.