

# Vanilleeis auf Soja-Mirin-Sabayon mit Whisky-Karamellsauce

## ZUTATEN

4 Portion(en)

### Vanilleeis

<b>500 g</b>	Milch
<b>500 g</b>	Sahne
<b>100 g</b>	Eigelb
<b>160 g</b>	Zucker
<b>2 Stück</b>	Vanilleschoten
<b>3 g</b>	Eisstabilisator
	Alternativ: gekauftes Vanilleeis

### Soja-Mirin-Sabayon:

<b>160 g</b>	Eigelb
<b>150 g</b>	Zucker
<b>150 g</b>	Mirin
<b>20 g</b>	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
<b>500 g</b>	geschlagene Sahne

### Whisky-Karamell-Sauce:

<b>80 g</b>	Wasser
<b>250 g</b>	Zucker
<b>50 g</b>	Ahornsirup
<b>200 g</b>	Sahne
<b>50 g</b>	Salzbutter
<b>50 ml</b>	Whisky

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Für das Vanille-Eis werden 100 g Eigelb mit 140 g Zucker schaumig aufschlagen. Milch mit Vanilleschoten (Mark plus die ausgekratzte Schote) aufkochen und die restlichen 20 g Zucker, vermischt mit dem Eisstabilisator reinrieseln lassen. Die heiße Vanillemilch mit der schaumigen Eigelb-Zuckermischung vermischen und zum Schluss die kalte Sahne reingießen. Abgedeckt im Kühlschrank zwei Tage reifen lassen, damit es einen vollmundigen Geschmack bekommt. Am Schluss Vanilleschote rausnehmen und in eine Eismaschine geben. Alternativ kann auch Vanilleeis fertig gekauft werden.

### Schritt 2

Für die Soja-Mirin-Sabayon werden Eigelb, Mirin, Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce und Zucker miteinander verrührt und auf dem Herd bei mittlerer Hitze schaumig aufschlagen (alternativ auf einem Wasserbad). Wenn die Masse schaumig ist und der Zucker sich aufgelöst hat, die Masse in einer Küchenmaschine weiter aufschlagen. Sobald die Masse abgekühlt ist, die halb geschlagene Schlagsahne unterheben.

### Schritt 3

Für die Whisky-Karamell-Sauce werden Wasser und Zucker in einem Topf verrührt und zu goldgelbem Karamell gekocht. Dann Ahornsirup und Butter (Zimmertemperatur, in kleinen Würfeln) einrühren. Am Ende mit der warmen Sahne ablöschen, vom Herd ziehen und den Whiskey unterrühren.

#### **Schritt 4**

Mit einer handvoll gerösteter Piemonteser Haselnüsse garnieren und sofort servieren.