Zimteis mit Gewürz-Clementinen

(winterliches Dessert)

Zutaten:

Für das Eis:
0,5 l Sahne
3 TL Zimt
1 Ei
100 g Puderzucker
20 g Eisbasis
Für die Gewürz-Clementinen:
50 g Zucker
20 cl Orangensaft
2 cl Grand Manier oder Cointreau
gemahlener Zimt
gemahlener Anis
gemahlener Kardamom
gemahlene Nelken
gemahlene Muskatblüte
6 - 8 Clementinen

Zubereitung:

Vom Eis: Zunächst die Sahne steif schlagen und dann den Puderzucker, die Eisbasis (sorgt dafür, dass das Eis geschmeidig bleibt und nicht zu fest wird oder sogar auskristallisiert) und den Zimt sieben und unter die Sahne rühren; danach noch das Ei zugeben und alles gut vermengen. Ich benutze eine Eismaschine (Unold 48816 Eismaschine de Luxe - mit der ich sehr zufrieden bin), was die Eisherstellung natürlich deutlich vereinfacht. Nach etwa 40 Minuten in dem "kleinen" Küchenhelfer ist ein wunderbar cremiges Speiseeis fertig. Herausnehmen und in einem Tiefkühlbehälter in den Gefrierschrank stellen. Es geht aber auch ohne: Die Eismasse in einer Schüssel in den Gefrierschrank stellen und etwa alle 30 Minuten durchrühren. Nach 4 Stunden kann das Ganze dann in eine Dose umgefüllt werden.
Von den Clementinen: Den Zucker in einem Topf karamellisieren und wenn er goldbraun ist mit dem Orangensaft ablöschen. Damit unter kräftigem Rühren die entstandene Zuckerkruste auf kleiner Flamme loskochen und vom Herd nehmen. Die Gewürze (je nach Gusto - ich habe einen Teelöffel Zimt und je eine Messerspitze der anderen Gewürze verwendet) zugeben und mit dem Orangenlikör abschmecken. Die Clementinen filettieren und in den noch warmen Orangen-Gewürz-Sud geben. *Das Anrichten:* Die Clementinen-Filets zusammen mit etwas Sud au den Dessertteller geben und mit einem heißen Löffel zwei Nocken vom Zimteis darüber legen. Wer möchte kann zusätzlich noch ein bisschen Schlagsahne reichen.

Tipp: Das Zimteis kann man bequem auch schon einen oder zwei Tage vor dem Verzehr zubereiten.