

Sauerrahmglace

Zutaten für 5 Portionen

500 g Sauerhalbrahm 15%

170 g Zucker

½ dl Vollrahm flüssig

Saft und das Gelbe von einer Zitrone

Vorbereitung

Das Gelbe der Zitrone leicht in den Sauerrahm reiben.

Den Saft sauber ausdrücken und daruntermischen.

Zubereitung

Alle Zutaten mischen. Vollrahm flüssig dazu geben.

Einige Minuten stehen lassen und gut durchrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

In der Glace Maschine sämig tiefkühlen und geniessen.

Tipp

Es funktioniert nur mit einer Glace Maschine die unter ständiger Bewegung gefriert.

Passt hervorragend zu Beeren, karamellisierten Äpfeln oder Birnen, aber auch

Rotweinzwetschen. Mit Nusskrokant servieren.

Die Geschichte zur Sauerrahmglace

Nachdem ich 1988 mit gerade mal 25 Jahren mein erstes Restaurant übernommen hatte, bildete ich mich in meinen Ferien und den Ruhetagen stetig weiter.

Unter anderem besuchte ich einen Kurs für Profis bei der Spitzenköchin Agnes Amberg in Zürich.

Die leider 1991 viel zu früh verstorbene Amberg führte die Privatkochschule Füscher und das Restaurant Agnes Amberg an der Hottingerstrasse, nahe dem Schauspielhaus in Zürich.

Sie wurde als erste Frau zur 'GaultMillau Köchin des Jahres' gekürt und ihr Restaurant war mit 18 Punkten ausgezeichnet. Ihr Vermächtnis ist ein gutes Dutzend Kochbücher, die noch heute gerne zur Hand genommen werden.

Bei Agnes Amberg lernte ich - neben der grossen Küche - die einzigartige Sauerrahmglace kennen. Das Geheimnis der Sauerrahmglace? Einfach Sauerrahm!