

Grana Padano-Eis mit Traubenkompott

(ca. 6 Portionen)



(**Bitte beachten:** die Masse für das Eis muss über Nacht kühlen und ca. 4 Stunden gefrieren)

Zutaten:

- 50g Grana Padano
- 250ml Milch
- 3 Eigelb
- 80g Zucker
- 250g Schlagsahne
- 1 Prise gemahlener Piment

- 1 kleine Zitrone (unbehandelt)
- 400ml roter Traubensaft
- 1 EL Honig
- 1 Sternanis
- 400g blaue Weintrauben (am besten kernlose)

Zubereitung:

Am Vortag Grana Padano fein reiben, mit Milch verrühren. Zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag Eigelbe und Zucker mit dem Handrührgerät in einer Schüssel cremig rühren. Käse-Milch, Sahne und gemahlene Piment zufügen. Masse über dem heißen Wasserbad bei kleiner Hitze dickschaumig aufschlagen. Masse durch ein Sieb gießen, auskühlen lassen.

Masse in einer Eismaschine gefrieren lassen oder in einer flachen Metallschüssel mindestens 4 Stunden tiefkühlen, dabei öfter gut umrühren.

Für das Kompott die Zitrone heiß abbrausen, trockentupfen und die Schale dünn abschneiden. Zitrone halbieren, etwa 4 EL Saft auspressen.

Traubensaft in einem breiten Topf zum Kochen bringen. Zitronenschale, ½ EL Honig und Sternanis zufügen. Das Ganze ohne Deckel bei großer Hitze 8-10 Min. einkochen. Weintrauben abbrausen, abtropfen lassen, halbieren und entkernen. Trauben in den Sud geben, 3-5 Min. sanft köcheln lassen. Kompott mit Zitronensaft und übrigem Honig abschmecken. Lauwarm abkühlen lassen.

Zum Servieren das Grana Padano-Eis etwas antauen lassen. Mit einem Eisportionierer Kugeln abstechen und mit dem Traubenkompott in Gläsern dekorativ anrichten.