

# Schnee-Eier in Vanillesauce

## Ile flottante



### Zutaten für vier Personen:

3 Eiweiß  
50 g Zucker  
Zitronenabrieb von 1/2 Zitrone  
1 TL Zitronensaft

### Vanillesauce:

1 Vanilleschote  
100 ml Milch  
200 ml Sahne  
3 Eigelb  
90 g Zucker

### Garnitur:

gehobelte Mandeln ( 4-8 TL)  
2 EL Zucker

1. Vanilleschote halbieren, das Mark auskratzen, Schoten und Mark mit der Milch und der Sahne aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Schote wieder entfernen.  
2. Eigelb und Zucker in einer Chromargan-Schüssel cremig rühren. Die heiße Vanilmilch dazugießen und über Wasserbad mit einem Schneebesen oder einem Handrührgerät so lange schlagen, bis die Masse schaumig und dicklich ist.  
3. Die Chromargan-Schüssel nun auf Eiswasser setzen und die Masse unter Rühren erkalten lassen.  
4. In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen.

5. In einer Rührschüssel Eiweiß steif schlagen und nach und nach den Zucker, den Zitronenabrieb und den Zitronensaft dazugeben. Solange schlagen, bis die Masse schnittfest und glänzend ist.  
6. Nocken mit nassen Esslöffeln ausstechen und in das kochende Wasser geben. Nach etwa 1 Minute vorsichtig wenden und auch die zweite Seite gar ziehen lassen.  
7. Vanillesauce in Dessertschalen angießen. Schnee-Eier mit einem Schaumlöffel herausheben und auf die Vanillesauce setzen.  
8. Zucker karamellisieren, Mandelsplitter einrühren,

Nachspeise damit dekorieren.

### Hinweise:

Ile flottante heißt übersetzt: Schwimmende Insel.

Erste Rezeptanregung dazu im ehemaligen Restaurant Rhumerie, Saint-Tropez, 2004.

### Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 45 min, Nachspeisen, Süßspeisen, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 13.01.2023