

Frisch gekocht
Montag, 18. April 2016



Rezept von Paul Ivic

Crème brûlée & Weißes Kaffee-Eis



1 Stunde (ohne Stehzeiten)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

380 ml Obers, 70 g Zucker, 90 g Mangopüree, 10 g Espresso, 140 g Eidotter, brauner Zucker zum Bestreuen, ½ Mango, Saft und Schale von ½ Limette, Minze, Salz.

Für das Kaffee-Eis: 250 ml Milch, 250 ml Obers, 6 Eidotter, 80 g Kaffeebohnen, 150 g Zucker.

Zubereitung

Für die Crème brûlée Obers, Zucker, Mangopüree und Espresso leicht erwärmen. Eidotter hinzufügen und gut verrühren. In Formen füllen und im auf 110 °C vorgewärmten Rohr in einem Wasserbad 30 bis 40 Minuten garen. Die Crème muss am Ende fest gestockt sein. Auskühlen lassen und vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und diesen mit einem Kartuschenbrenner karamellisieren.

Für das Kaffee-Eis Obers, Milch und Zucker gemeinsam aufkochen. Vom Herd nehmen und die Kaffeebohnen hinzugeben. Einen Tag lang (zugedeckt im Kühlschrank) ziehen lassen, dann durch ein Sieb passieren.

Die Eidotter mit einem Schneebesen in einem großen Kessel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die vorab aufgekochte Kaffee-Obers-Mischung unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen. Die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Die Ei-Obers-Mischung bindet bei einer Temperatur von 75 bis 80 C. (Um die richtige Konsistenz zu überprüfen, einen Löffel durch die Masse ziehen. Wenn man auf den Löffelrücken bläst, sollte sich eine Rose bilden. Das nennt man in der Fachsprache „zur Rose abziehen“.)

Die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. In eine gekühlte Eismaschine füllen und nach Geräteanleitung in ca. 30 Minuten cremig gefrieren.

Die Mango schälen und kleinwürfelig schneiden. Mit Limettensaft, Limettenschale, etwas Salz und in Streifen geschnittener Minze vermengen. Die Crème brûlée mit dem Kaffee-Eis und Mangosalat servieren.