

**Frisch gekocht**  
**Montag, 20. Februar 2017**



**Rezept von Andreas Döllner**

**Gebrannte Creme, Bergheu,  
Blutorangen**

**1 Stunde 45 Minuten (ohne  
Stehzeiten)/aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

150 g Blutorangenfilets, 500 ml Blutorangensaft, 1 Sternanis, 1/2 Zimtstange, 1 EL Kristallzucker, 4 cl Grand Marnier, 20 g Stärke, etwas Weißwein.

Für die gebrannte Creme: 750 ml Obers, 250 ml Milch, 20 g Bergheu, 200 g Eidotter, 125 g Rohrzucker, Rohrzucker zum Karamellisieren, Minze.

### **Zubereitung**

Für die gebrannte Creme Obers und Milch aufkochen, das Heu einlegen. 24 Stunden ziehen lassen, danach durch ein Sieb passieren. Die Eidotter mit dem Zucker verrühren und in die Flüssigkeit einrühren. In Formen füllen und in einem Wasserbad bei 90 °C etwa 90 Minuten pochieren. Im Kühlschrank abkühlen lassen. Mit Rohrzucker bestreuen und vor dem Servieren mit einem Kartuschenbrenner zu einer braunen Kruste flämmen.

Für die Orangen den Zucker karamellisieren und mit dem Grand Marnier und einem Spritzer Weißwein ablöschen. Mit Orangensaft auffüllen, Sternanis und Zimt beigegeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Orangenfilets zugeben. Stärke mit etwas Wasser verrühren und den Orangenröster damit leicht binden.

Die gebrannte Creme mit dem Blutorangenröster und einigen Blättern Minze servieren.