

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Verschiedene Crème Brûlées

45 Minuten/ aufwendig



Zutaten für die Grundmasse für 4 Personen

200 g Milch, 500 g Obers, 80 g Zucker, 8 Eidotter, Prise Salz. Für die klassische Crème Brûlée: Mark von 1 Vanilleschote. Für die Karamellschicht: 200 g Kristallzucker oder Staubzucker.

Für eine Lavendel-Crème Brûlée: 1 gehäufter EL Lavendelblüten

Für eine Mokka-Crème: 1 schwacher EL Löskaffeepulver.

Für eine Crema catalana: Abrieb von je 1 unbehandelten Orange und Zitrone sowie 1/2 TL Zimt.

Zum Garnieren: Himbeeren, Brombeeren, unbehandelte Orangen, frischer Zitronenthymian.

Zubereitung

Alle angeführten Zutaten für die Grundmasse (ohne sie zu schaumig zu schlagen) mit den jeweiligen Aromaten verrühren und in kleine, hitzefeste Gefäße füllen. Diese auf ein Backblech setzen, mit Frischhaltefolie abdecken und im Dampfgarer bei 80 °C 25 bis 30 Minuten garen. - Wenn man an den Gefäßen rüttelt, sollte sich die Masse bei der Garzeit wie ein Wackelpudding bewegen. Sollte das Ganze noch zu flüssig wirken, noch einige Minuten länger garen. Danach die Folie entfernen und sofort in den Kühlschrank stellen.

Für die Karamellschicht in einem kleinen Topf 200 g Zucker zu Karamell schmelzen, dann auf ein Backpapier gießen und vollständig auskühlen lassen. Grob zerschlagen und in der Küchenmaschine zu feinem Pulver mahlen. Dieses Pulver auf ein Backpapier sieben (evtl. in eine passende Schablone) und wieder im Rohr bei Oberhitze zusammenschmelzen lassen. Diese Scheibe auf die Crème legen. (Einfacher geht's, wenn man Staubzucker relativ dick mittels eines Siebes auf die Creme streut und dann mit dem Bunsenbrenner abflämmt.) Mit Früchten und Kräutern garniert servieren.

Tipp: Dieses Dessert kann bis zu einer Woche aufbewahrt werden. Hierzu die Folie nach dem Pochieren drauffassen und sofort einkühlen. Das beim Kühlen entstandene Kondenswasser später wegtupfen.