



BOBBY BRÄUER
DESSERT



© Thorsten Jochim

CRÈME BRÛLÉE

Zutaten für 4 Personen

Crème Brûlée

200 ml Milch
250 ml Sahne
60 g Zucker
1 Prise Salz
1 Vanilleschote
2 Eier
4 Eigelb

Garnitur

30 g brauner Zucker
verschiedene Früchte und Beeren
der Saison

Extra

4 Crème Brûlée Schalen
Bunsenbrenner

Zubereitung

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit dem Messerrücken die beiden Schoten hälften auskratzen. Die ausgekratzten Vanilleschoten und das Vanillemark mit der Sahne und Milch in einen Topf geben und aufkochen.

Die Eier und den Zucker in eine Schüssel geben und leicht verquirlen. Die aufgekochte Sahne durch ein Sieb auf die Eier-Zucker-Mischung passieren und alles gut miteinander vermischen.

Ein Wasserbad aufbauen: Einen Topf mit Wasser aufstellen und zum Kochen bringen. In diesen Topf eine Schüssel geben, deren Rand mit dem Topf-Rand abschließt.

Die Sahne-Eier-Mischung in diese Schüssel füllen und unter ständigem Rühren auf etwa 70°C erhitzen.

Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, die Masse durch ein Sieb in einen Messbecher (aus dem man gut ausgießen kann) passieren und von dort in feuerfeste Crème Brûlée-Schalen abfüllen.

Eine Backform mit Küchenpapier auslegen und die Crème Brûlée-Schalen darauf setzen (verhindert, dass sie verrutschen). Dann die Form etwa 2 cm hoch mit Wasser auffüllen.

Den Ofen auf 150°C Umluft vorheizen.

Die Backform mit der Crème Brûlée vorsichtig in den Ofen schieben und bei 150°C ca. 20-30 Minuten garen.

Ob die Crème Brûlée wirklich fertig ist, prüft man am besten, indem man eine Form leicht schüttelt und dabei feststellt, ob die Konsistenz der Crème schon fest und nicht mehr flüssig ist.

Die Backform aus dem Ofen nehmen und die Crème Brûlée Schalen für etwa zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Anrichten

Auf die ausgekühlte Crème Brûlée eine dünne Schicht braunen Zucker verteilen. Diesen mit einem Bunsenbrenner zum Schmelzen und Karamellisieren bringen.

Früchte und Beeren der Saison waschen, in passende Größe schneiden und auf der Crème Brûlée arrangieren.

Weinbegleitung

Als passende Weinbegleitung zu diesem Gericht empfehlen wir unseren 2019er KASTANIENBUSCH Riesling Auslese VDP. Große Lage.