

Crème Brûlée

Mit Tonkabohne und Orange

Diese Menge ergibt etwa 9 Förmchen Crème Brûlée.

Zuerst die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Sowohl das Mark als auch die leere Schote zusammen mit Milch, Sahne und Zucker in einen Topf geben und alles einmal aufkochen lassen. Die Orangenschale gern direkt hineinreiben – das gibt eine feine, frische Note.

Als Nächstes die Schüssel mit der Sahne-Milch-Mischung über ein Wasserbad stellen. Die Eier trennen und die Eigelbe unterrühren. Die Eiweiße können anderweitig verwenden werden. Nun die Masse so lange schlagen, bis sie zu einer „Rose“ abgezogen werden kann. Wichtig ist, dass die Temperatur nicht über 75 °C steigt, damit das Eigelb nicht vorzeitig gerinnt.

Ist die Creme schön sämig, in feuerfeste Förmchen füllen. Diese kommen in eine große Auflaufform oder ein tiefes Blech. Heißes Wasser hineingießen, sodass die Förmchen im Wasserbad stehen. Im vorgeheizten Ofen bei 140 °C Ober- und Unterhitze backt die Crème Brûlée nun etwa 90 Minuten. Sie sollte nicht bräunen, sondern nur leicht Farbe bekommen.

Nach dem Backen die Förmchen komplett auskühlen lassen und bis zum Servieren kaltstellen. Kurz vor dem Servieren eine dünne Schicht braunen Zucker darüber streuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren lassen, bis eine knackige Kruste entsteht. Wer mag, kann das Dessert zusätzlich mit etwas frisch geschlagener Sahne, frischen Früchten und ein paar Blättern Minze garnieren – das sorgt nicht nur für einen hübschen Look, sondern auch für eine frische Note.

Für die Crème:

620 g Sahne
220 ml Vollmilch
7 Eigelb
1/4 TL gemahlene Tonkabohne
140 g Zucker
1 Bourbon-Vanilleschote
Abrieb einer Bio-Orange

Zum Flambieren:

Brauner Zucker
Bunsenbrenner

Zum Dekorieren:

80 ml Sahne
frische Beeren, Obst, Minze