



Crème brûlée

CAFÉ ARABICA | BLUTORANGE, EINGELEGT



CRÈME BRÛLÉE

ZUTATEN:

- 565 ml süße Sahne
- 125 g Eigelb
- 90 g Zucker
- 100 g Kaffeebohnen (nach Geschmack)
- Rohrzucker

ZUBEREITUNG:

Zucker und Eigelb verrühren. Sahne mit den Kaffeebohnen aufkochen und in die Mischung unterrühren, anschließend durch ein Sieb passieren und in Schalen abfüllen.

Eine Schüssel Wasser in den Ofen stellen, die Crème ca. 1 Stunde bei 97 °C garen. Auskühlen lassen und mit braunem Rohrzucker flambieren.

BLUTORANGE, EINGELEGT

ZUTATEN:

- 100 g Zucker
- 4 Blutorange
- 200 ml Orangensaft
- 1 Vanillestange

ZUBEREITUNG:

Die Orangen filetieren und den Saft ausdrücken. Anschließend den Zucker karamellisieren und mit Orangensaft ablöschen. Vanilleschote auskratzen und hinzugeben. Nun um die Hälfte reduzieren und mit etwas angerührter Speisestärke abbinden. Anschließend den Fond auskühlen lassen und die Orangenfilets darin einlegen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden kaltstellen.

KOCHTIPP:

Beim Karamellisieren von Crème brûlée gibt es einige Kleinigkeiten für das perfekte Geschmackserlebnis zu beachten. Die Schüssel, in der man die Crème herstellt, sollte eine möglichst große Oberfläche haben und lieber etwas flacher sein. So hat man mehr karamellierte Crème brûlée. Nun gibt man vorsichtig (sonst reißt die Crème auf) braunen Zucker auf die Masse und verteilt diesen auf der gesamten Crème.

Anschließend dreht man den Teller auf den Kopf, um den überschüssigen Zucker durch vorsichtiges Anklopfen an dem Teller hinabrieseln zu lassen. Mit einem kleinen Brenner karamellisiert man nun gleichmäßig den braunen Zucker.

