

Zitronengras Creme Brûlée

Gemischte Beeren



ZUBEREITUNG

CREME BRÛLÉE

Milch und Sahne in einen Topf geben. Zitronengras in kleine Stücke schneiden und mit Vanillepaste, Zucker, Ingwer, Limettenblatt und Limettensaft in die Milch-Sahne geben.

Auf ca. 80°C erhitzen und danach 1 Std. ziehen lassen. Masse durch ein Sieb streichen und auf ca. 50°C erwärmen. Eigelbe zugeben und gut verrühren.

Creme in die Auflaufförmchen füllen und in einen gelochten Gareinsatz stellen.

Mit Klarsichtfolie (hitzebeständig bis 160°C) bedecken. Im Dampfbackofen bei 100% Feuchte und 90°C pochieren.

Die Oberfläche der Förmchen mit reichlich braunem Zucker bestreuen und mit einem Flammbiergerät abflämmen.

BEEREN

Mit gemischten Beeren und Physalis anrichten. Mit etwas Minze belegen und mit Puderzucker bestreuen.

ZUTATEN

300 ml	Milch
600 ml	Sahne
4	Stangen Zitronengras
	etwas Vanillepaste
60 g	feiner Zucker
2	Scheiben Ingwer
1	Kafir Limettenblatt
1	Limette (Saft davon)
9	Eigelbe
	brauner Zucker
	Klarsichtfolie, hitzebeständig
300 g	gemischte Beeren
	Physalis
	etwas Minze
	Puderzucker