

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

CREME BRULÉE VON DER BERGAMOTTE - EARL GREY QUARK EIS

ZUTATEN:

1.8 DL	Doppelrahm
2 DL	Vollrahm
1 Stk.	Bergamotte, Abrieb/Zeste (die Bergamotte filetieren zur Dekoration)
2 STK	Eigelb
2 STK	Eier
60 g	Zucker
2 EL.	Zucker

Zutaten für Earl-Grey Quark Eis:

5 dl	Vollmilch
2 dl	Vollrahm
2 Stk.	Earl Grey Teebeutel
80-90 g	Puderzucker
180 g	Quark
1/2 Stück	Bergamotte oder Zitrone/Limette
etwas	Stärke oder 2 Stück Eigelb

Zutaten für Cranberry-Compott:

1 Packung	Frische Cranberries
150 g	Zucker
2 dl	Wasser
etwas	Zimt, Lebkuchen-Gewürz (nach Bedarf)

ZUBEREITUNG

Als erstes das Eis vorbereiten. Milch/Rahm mit Earl Grey aufkochen in einem Kochtopf mit der Stärke gut vermischen. Unter Rühren aufkochen lassen, in ein anderes Gefäß umfüllen und abkühlen lassen. Quark mit der Earl-Grey Mischung verrühren und in einer Eismaschine bzw. Sorbetière in 30-40 Minuten zu Eiscreme gefrieren lassen. Anschließend das Eis bis zum Servieren im Tiefkühlfach aufbewahren. Bei der Kurzversion – die Sahne nur steif schlagen – daher braucht es kein Maizena oder sonstige Stärke und muss auch nicht aufgekocht werden.

Für das Creme Brulee - Doppelrahm und Vollrahm aufkochen, wegziehen, Zeste beifügen. Ei, Eigelb und Zucker mixen, warmen Rahm beigeben, vermengen und in 4 Ofenfeste Formen abfüllen.

Bei 120 grad 45-60 min stocken lassen. Mit Zucker bestreuen und mit Bunsenbrenner caramolisieren. Filets in Stickstoff durchfrieren und zerklopfen, Perlen zum anrichten verwenden.

Wer möchte – kann für etwas Farbe und als Weihnachtliche Dekoration noch ein Cranberry Compote dazu servieren. Die Cranberries kurz mit Wasser abspülen. Zucker und Wasser aufkochen (ca. 5 Minuten). Die Cranberries zugeben und bei kleiner Hitze kochen – die Cranberries sollten leicht platzen – jedoch darauf achten, dass diese nicht zu fest verfallen. Mit etwas Zimt verfeinern.

Das ganze auf einen schönen Teller geben und evtl. mit dem Cranberry-Compott anrichten. Mit etwas Blattgold oder Silber garnieren (z.B. Essbares Gold/Silber zum Streuen / oder Gold-Spray besprühen).

EN GUETE☺

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)