

Crème brûlée mit Zitrus-Früchten

Für 4 Personen

130 ml Milch	320 ml Sahne	150 g brauner Zucker
4 Eigelb	1 Ei	1 Vanilleschote
2 Bio-Zitronen	1 Orange	1 Grapefruit

Milch, Sahne, 40 g Zucker, Eigelbe, Ei und Vanillemark verrühren (nicht schaumig rühren). Die Masse etwa 40 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 160 Grad vorheizen. Masse durch ein Sieb geben und auf vier hitzebeständige Förmchen (ca. 200 ml Inhalt) verteilen. Die Crème im Wasserbad im Ofen ca. 50 Minuten langsam garen. Herausnehmen und abkühlen lassen (am besten über Nacht). Zitronen heiß abspülen und trockenreiben. Die Schale fein abreiben. Zitronen, Orange und Grapefruit dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Den Saft dabei auffangen. Den aufgefangenen Zitrusfrüchtesaft, (ca. 200 ml, evtl. mit Orangensaft auffüllen) und 70 g Zucker sirupartig einkochen lassen. abkühlen lassen. Zitronenschale unterrühren. Sirup über die filetierten Früchte geben und etwa 10 Minuten marinieren. Vor dem Servieren, übrige 40 g Zucker auf der Crème brûlée verteilen. Den Zucker mit einem Bunsenbrenner oder unter dem heißen Backofengrill goldbraun karamellisieren lassen. Die Crème mit den Zitrusfrüchten und Sirup anrichten.

Jörg Sackmann 13. November 2012