

Falsche Creme brûlée mit Lavendel und Fenchel

Für zwei Personen

100 g Mascarpone	1 Orange	1 Vanilleschote
1 EL Fenchelsamen	1 TL getr. Lavendelblüten	1 EL Zucker
2 EL brauner Zucker	1 TL Puderzucker	4 cl Honigwein

Den Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren und die Fenchelsamen unterrühren. Den Karamell auf einem Backpapier auskühlen lassen. Mascarpone mit dem Mark einer halben Vanilleschote, dem Zucker, etwas Orangenabrieb, den Lavendelblüten und etwas Honigwein glatt rühren. Dann den „Fenchelkaramell“ mit einem Mörser zerkleinern und unter die Mascarpone-Mischung heben. Anschließend die Crème in ein feuerfestes Förmchen füllen und kalt stellen. Vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Brenner karamellisieren.

Bettina Gaumitz am 25. Oktober 2012