Crema catalana mit Orangen-Karamell

Für 2 Personen

Für die Crema catalana:

2 Eier	250 ml Milch	50 g Zucker
15 g Speisestärke	1 Vanilleschote	

Für das Orangen-Karamell:

1 Orange	50 g Butter	20 g Zucker
20 cl Orangenlikör		

Für die Garnitur:

50 g Zartbitter-Schokolade

Für die Crema catalana Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zucker und 200 Milliliter Milch mit Vanillemark und –schale aufkochen. Sobald die Milch kocht, Vanilleschale entfernen und Topf vom Herd ziehen. Eier trennen. Speisestärke mit dem Rest der Milch und Eigelben schaumig schlagen. Eimasse in die Milch-Zucker-Vanille-Mischung einrühren. Masse in Dessertschalen füllen und kalt stellen.
Zartbitter-Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und dekorativ auf ein Backpapier geben. Erkalten lassen.
Orange schälen und fünf Filets heraus schneiden. Vom Rest der Orange den Saft auspressen. Butter mit Zucker in einem Topf schmelzen lassen und karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen. Orangenlikör und Orangenfilets hinzugeben und kurz durchschwenken.
Crema catalana mit Orangen-Karamell und Zartbitter-Schokolade anrichten und servieren.

Hans Oechslein am 03. März 2016