

Gebrannte Zitronen-Creme mit Minz-Salat

Für zwei Personen

Für die Creme:

3 Zitronen	100 g Crème-fraîche	2 TL Kartoffelstärke
100 g Zucker	3 EL brauner Zucker	

Für den Minz-Salat:

1 Bund Minze	1 EL Honig	2 EL weißer Balsamicoessig
3 $\frac{1}{2}$ EL Sonnenblumenöl	Minzblätter abzupfen.	

Für die Creme:

Zitronen waschen, halbieren und auspressen. Die Zitronenhälften mit einem Teelöffel aushöhlen und im Gefrierschrank ausreichend früh kühl stellen.

50 ml des frisch gepressten Zitronensafts mit der Stärke glatt rühren.

150 ml Zitronensaft mit Zucker aufkochen, angerührte Stärke unter Rühren zugießen und ca. 1 min. aufkochen. Dabei ständigiterrühren. Den dickflüssigen Saft vom Herd nehmen und im Eisbad herunter kühlen. Crème fraîche unterrühren.

Zitronencreme in die ausgehöhlten Zitronenhälften füllen und für ca. 20 min. in den Gefrierschrank stellen. Wenn die Creme fest genug ist mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren.

Für den Minz-Salat:

Honig gegebenenfalls etwas erwärmen, so dass er leicht flüssig ist. Öl mit Balsamicoessig und Honig in einer Schüssel verquirlen und die Minzblätter im Ganzen untermischen.

Die Zitronenhälften zusammen mit dem Minz-Salat servieren.

Tatjana Büttner am 27. September 2018