

Rosmarin-Creme brûlée mit Zitrus-Früchten

Für 4 Personen

3 Zweige Rosmarin	2 Zweige Minze	1 Zitrone
500 ml Sahne	3 Blatt Gelatine	80 g Zucker
3 Eigelb	1 Orange	1 Limette
1 Blutorange	1 Grapefruit	ca. 50 ml Rohrzucker

Rosmarin und Minze abspülen und trocken schütteln. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Die Sahne erwärmen Rosmarinzweige und abgeriebene Zitronenschale mit in den Topf geben bei milder Hitze und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die aromatisierte Sahne mit Zucker und Eigelben auf ca. 80 Grad erwärmen, dies geht am besten in einer Schüssel auf dem Wasserbad. Ausgedrückte Gelatine zugeben und darin auflösen. Dann die Masse in 4 tiefe, flache Schälchen oder Suppenteller verteilen und kühlstellen. In der Zwischenzeit Orange, Limette, Blutorange und Grapefruit schälen, dass keine weiße Haut mehr zu sehen ist, dann die Fruchtfilets ausschneiden. Wenn die Crème erkaltet ist, dünn den Rohrzucker überstreuen und mit einem Küchenbrenner karamellisieren. Mit den Zitrusfrüchten und Minzeblättchen ausgarnieren.

Sören Anders 02. November 2012