

Zitronengras-Creme mit Sauerrahm-Sorbet, Himbeer-Kompott

Für 6 Personen

Für die Crème:

4 Stängel Zitronengras	500 ml Sahne	1/2 Vanilleschote
125 g Zucker	125 ml Milch	5 Eigelb
1 EL brauner Zucker	1 Zweig Zitronemelisse	

Für den Krokant:

2 EL Sonnenblumenkerne	1 EL Puderzucker	Meersalz
------------------------	------------------	----------

Für das Sorbet:

3 Limetten	100 g Puderzucker	375 g Sauerrahm
12,5 g Milchpulver		

Für das Kompott:

250 g Himbeeren	10 ml Himbeergeist	1 TL Puderzucker
-----------------	--------------------	------------------

Für die Crème:

Vom Zitronengras die äußeren harten Blätter entfernen. Dann das Zitronengras sehr fein schneiden, zur Sahne geben und alles mindestens 24 Stunden gut gekühlt ziehen lassen. Anschließend die Zitronengras-Sahne durch ein Sieb passieren. Den Backofen auf 90 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Vanille der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Vanillemark mit Zucker und der Milch in einen Topf geben und leicht erwärmen. Die Eigelbe mit der passierten Sahne verquirlen und zur Zucker-Milch geben. Alles gut verrühren und durch ein feines Passiersieb streichen. Die Masse in Porzellan- oder hitzebeständige Glasschälchen abfüllen. Ein tiefes Backblech mit einem Küchentuch belegen und heißes Wasser ca. 2cm hoch einfüllen. Die Schalen auf das Tuch setzen und das Blech in den vorgeheizten Ofen schieben, die Crème ca. 1-1,5 Stunden stocken lassen. Herausnehmen und direkt kühlstellen, nicht abdecken, da sonst Kondenswasser entsteht!

Für den Krokant:

Die Sonnenblumenkerne in einer trockenen Pfanne goldgelb anrösten und den Puderzucker nach und nach hinzufügen. 1 Prise Meersalz zugeben und alles hellbraun karamellisieren lassen. Dann auf ein Backpapier geben, auskühlen und in Stücke brechen.

Für das Sorbet:

Von den Limetten den Saft auspressen. Limettensaft mit Puderzucker, Sauerrahm und Milchpulver gut verrühren und in einer Eismaschine abfrieren.

Für das Kompott:

50 g Himbeeren mit Himbeergeist und Puderzucker fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Dann die frischen Himbeeren vorsichtig unterheben. Zum Anrichten die gestockte Crème dünn mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Küchenbunsenbrenner goldgelb karamellisieren. Die marinierten Himbeeren auf der Krem anrichten, jeweils eine Nocke Sorbet darauf geben und den Krokant darüber streuen. Mit einem Melissenblatt garnieren und servieren.

Michael Kempf am 12. Juli 2013