

Gebrannte Creme mit Heidelbeer-Kompott

Für 4 Personen

Für das Heidelbeerkompott:

250 g Heidelbeeren 150 g Zucker 1 TL Gelierzucker
1 Prise gemahlener Kardamom 1 EL Zitronensaft

Für die gebrannte Crème:

75 g Zucker 6 Eigelbe Mark aus 1 Vanilleschote
125 ml Milch 375 g Crème-fraîche 2 EL brauner Zucker

Für das Heidelbeerkompott:

Heidelbeeren verlesen, waschen und trockentupfen. Die Beeren mit der Hälfte des Zuckers zum Kochen bringen. Den restlichen Zucker, mit Pektin und Kardamom mischen und unter die Beeren rühren. Kompott kurz aufkochen, Zitronensaft unterrühren, Heidelbeerkompott in 6 Suppenteller füllen und zum Gelieren kalt stellen.

Für die gebrannte Crème:

Backofen auf 90 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zucker, Eigelbe und Vanillemark in einer Schüssel vermischen. Lauwarme Milch und Crème-fraîche unterrühren, dann die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen. Die Crème über das Heidelbeerkompott gießen und im Backofen etwa 30 bis 35 Minuten backen. Die Crème soll nur stocken, und auf keinen Fall kochen. Im Inneren darf sie noch leicht flüssig sein. Anschließend die gebrannte Crème 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren mit etwas braunem Zucker bestreuen und unter dem heißen Backofengrill karamellisieren lassen. Nach Belieben mit frischen Früchten dekorieren.

Frank Buchholz am 11. November 2013