

Fontainebleau von Himbeeren mit Marillen-Crème-fraîche

Für ca. 8 Personen

Für den Mandeltaler:

| | | |
|----------------|----------|-----------------------|
| Butter | Meersalz | Glukose |
| Zucker | Mehl | geh., geröst. Mandeln |
| Backtrennspray | | |

Für die Crème-fraîche:

| | | |
|-----------------|---------------------|-----------------|
| 500 g Himbeeren | 500 g Crème-fraîche | Zucker |
| 500 g Minze | Puderezucker | Marillenschnaps |
| 1-2 Limetten | Hornveilchen | |

Für den Mandeltaler:

Butter (die Menge nach Gefühl) erwärmen, das Sea Salt, die Glukose, den Zucker und etwas Mehl einrühren. So dosieren, dass eine cremige Konsistenz entsteht.

Die Masse für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Dann die Masse (am besten mit den Fingern) auf ein mit Backtrennspray besprühtes Backblech streichen (nicht zu dick) und mit Mandeln bestreuen. Bei 160 Grad in den Backofen schieben, bis es goldbraun ist.

Die festgewordene Masse von dem Blech lösen, so lange sie noch warm ist und erkalten lassen.

Für die Marillen-Crème-fraîche:

In der Zwischenzeit 100 g der Himbeeren pürieren. Zitronensaft und Zucker nach Gefühl dazugeben. Das Püree anschließend nicht passieren.

Crème fraîche und – nach Gefühl - Zucker aufschlagen, Limettensaft und – abrieb, sowie einen kleinen Schuss Marillenschnaps dazugeben.

Die restlichen Himbeeren mit Zitronensaft und Zucker marinieren und klein geschnittene Minzeblätter dazugeben. Das Himbeerpüree unter die Himbeeren rühren. Die Marillen-Crème-fraîche über die Himbeeren geben.

Von dem Mandelkrokant einen Chip abbrechen und in die Crème stecken, mit Puderezucker bestäuben und mit Blüten dekorieren.

Christian Lohse am 10. Juni 2017