

Gebrannte Grapefruit-Creme

Für 2 Personen

1 süße Pinke Grapefruit	100 g Griechischer Joghurt	15 g Speisestärke
2 Zweige Minze	0,5 TL Zitrusgewürz	1 EL Vanillezucker
2 EL brauner Zucker		

Die Grapefruit halbieren und den Saft auspressen. Anschließend beide Grapefruihälften sauber auskratzen und die Hälften kühl stellen. Vom Grapefruitsaft 150 ml abmessen. Ein Drittel des Saftes abfüllen und mit Speisestärke verrühren. Den restlichen Saft mit Vanillezucker und dem Zitrusgewürz aufkochen, anschließend angerührte Speisestärke zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Masse in eine Schüssel umfüllen und den Joghurt untermischen. Die Grapefruitcreme auf einer Schüssel mit Eiswasser fünf Minuten kalt stellen, dann in die ausgehöhlten Grapefruihälften füllen und 15 Minuten ins Gefrierfach stellen. Die kalte Crème gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren. Die Grapefruitcreme auf einem Teller anrichten, mit Minzespitzen garnieren und servieren.

Johann Lafer am 01. Oktober 2010