

# Weißer Kaffee-Crème-brûlée mit Feigen-Kompott, Mango-Eis

## Für 4 Personen

200 ml Milch	500 ml Schlagsahne	50 g Kaffeebohnen
6 Eier (Kl. M)	1 EL Vanillezucker	200 g Zucker
6 Feigen, frisch	40 g Honig	2 Vanilleschoten
0,5 TL Lavendelblüten	250 ml Portwein, rot	2 TL Speisestärke
50 g Zucker, braun	100 ml Wasser	200g Naturjoghurt
1 Zitrone, unbehandelt	2 Mangos, reif	

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Milch, die Sahne sowie die Kaffeebohnen in einen Topf geben, aufkochen und alles eine Stunde ziehen lassen. Die Eier trennen. Die Eidotter mit Vanillezucker und 100 Gramm Zucker in einer großen Schlagschüssel verrühren. Nun die Kaffee-Sahne unter ständigem Rühren durch ein Sieb zu den Eiern geben. Über einem heißen Wasserbad rühren, bis die Masse bindet (etwa bei 75 Grad). Anschließend durch ein Sieb in eine gekühlte Schüssel gießen. Die Kaffee-Crème in vier tiefe ofenfeste Schalen (à circa 250 Milliliter) verteilen und in eine flache Ofenform stellen. Soviel heißes Wasser in die Form füllen, dass die Förmchen zu zwei Dritteln im Wasser stehen. Im Backofen auf der untersten Schiene 70 bis 80 Minuten garen. Abkühlen lassen.

Für das Mangoeis den übrigen Zucker mit 100 Millilitern Wasser aufkochen. Eine Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit einem Messer herauskratzen und das Vanillemark hinzufügen. Die zwei Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und pürieren. Mit dem Zuckersirup sowie dem Joghurt mischen. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Nach Belieben die Mangomasse mit Zitronensaft abschmecken und anschließend in einer Eismaschine cremig gefrieren.

Die Feigen waschen und vierteln. Die zweite Vanilleschote längs aufschneiden und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Den Honig in einer Pfanne aufschäumen, das Vanillemark und die Lavendelblüten zugeben. Mit dem Portwein ablöschen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Abschließend die Feigenviertel zugeben, einmal kurz aufkochen lassen und die Feigen darin schwenken. Vor dem Servieren die Crème brûlée gleichmäßig mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Die Feigen und das Mango-Eis in Schälchen zur Kaffee-Crème anrichten und servieren.

Johann Lafer am 22. Oktober 2011