

Vanille-Creme mit Brombeeren

Für die Vanille-Creme:

5 Eigelbe	4 EL Zucker	5 Eiweiß
2 EL Speisestärke	1/2 l Milch	1/2 l Sahne
1 Vanille-Schote		

Für die Brombeeren:

20 Brombeeren	1/2 l Traubensaft	1 Chilischote
1 Scheibe Ingwer	2 Zucker	1 EL Johannisbeer-Marmelade
3 EL Balsamicoessig	Limettensaft	1 TL Speisestärke
1/4 l geschlagene Sahne	Minze	Limettenabrieb

Für die Vanille-Creme:

Die Eier trennen. Eigelbe mit dem Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze mit dem Schneebesen gut verrühren. Ei und Zucker sollen sich gut verbinden und etwas schaumig werden. Dabei 2 EL Speisestärke einrühren.

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark entnehmen. Sahne und Milch mit dem Vanillemark und der ausgekratzten Schote in einen Topf geben und 10 Minuten köcheln lassen. Nun nach und nach die Vanillemilch zur Eiermischung geben. Die Masse dabei mit dem Schneebesen gut verrühren. Sie sollte eine cremige und dickflüssige Bindung haben.

Anschließend abkühlen lassen. Eiweiß steif schlagen und unter die abgekühlte Masse heben. Die Creme für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die Brombeeren:

Für die Brombeeren den Zucker in einen Topf geben und karamellisieren.

Den Traubensaft hinzufügen und alles verrühren bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Chilischote anschnitten und mit Ingwer, Brombeermarmelade und Balsamicoessig zum Sud geben. Alles etwas einkochen und mit der Stärke binden. Die Brombeeren säubern und in den Sud geben. Mit Limettensaft abschmecken, anschließend den Topf vom Herd nehmen und die Brombeeren mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

Die Sahne steif schlagen. Die Vanillecreme in ein Glas geben und die Brombeeren daraufsetzen. Mit einem Sahnetupfer, frischer Minze und etwas Limettenabrieb dekorieren.

Rainer Sass am 20. August 2021