

Vanille-Creme mit Zwetschgenröster, Mandelkrokanthippe

Für 4 Personen

Für die Vanillecrème:

1 Blatt Gelatine	1 Vanilleschote	Orangenabrieb
250 ml Vollmilch	400 g Sahne	6 Eigelb
50 g Zucker	1 – 2 TL Speisestärke	

Für die Zwetschgenröster:

400 g Zwetschgen	50 g brauner Zucker	50 g weißer Zucker
200 ml Rotwein	1 Vanilleschote	1 Zimtstange
4 Gewürznelken	50 ml Zwetschgenwasser	

Für die Mandelkrokanthippe:

110 g Zucker	65 g gemahlene Mandeln	65 g flüssige Butter
65 ml Orangensaft	35 g Weizenmehl	12- Stiele Minze

Für die Crème:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Zusammen mit der Schote, Orangenabrieb, Milch (bis auf 2 EL) und 250 ml Sahne in einem Topf erwärmen, aber nicht kochen lassen. Eigelbe mit 30 g Zucker in einem Topf mischen und schaumig schlagen. Vanilleschote entfernen, die heiße Milch unter die Eigelbmasse rühren. Speisestärke mit übrigen 2 EL Milch verrühren und unter die Eimasse rühren, alles einmal aufkochen, dabei stetigiterrühren. Wenn die Crème fester wird, die ausgedrückte Gelatine zugeben, darin auflösen und die Masse durch ein Sieb passieren. Restliche Sahne und übrigen Zucker steif schlagen, unter die leicht abgekühlte Vanillecrème heben und kalt stellen.

Für den Zwetschgenröster:

Das Obst waschen, halbieren und entsteinen. Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, mit Rotwein und 100 ml Wasser ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Ausgekratzte Vanilleschote und -mark, Zimtstange, Nelken und Zwetschgen zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss Zwetschgenwasser oder Rum zugeben, aus dem Topf in eine Schüssel oder ein großes Einmachglas umfüllen und erkalten lassen.

Für die Krokanthippe:

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Dann zunächst auf Pappe einen Kreis von 10 cm Durchmesser zeichnen, ausschneiden und den Ausschnitt der Pappe als Schablone nutzen. 110 g Zucker, gemahlene Mandeln, flüssige Butter, Orangensaft und Mehl mit einem Handrührgerät ca. 3 Minuten zu einer homogenen Masse rühren. Die Schablone auf Backpapier legen, 1 TL Masse in die Mitte geben. Die Masse mit einer Teigkarte oder einem Messer dünn verstreichen und die Schablone wieder abnehmen. Die restlichen Krokanthippen ebenso herstellen. Im Backofen ca. 6 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und in einer luftdichten Dose aufbewahren. Mit einem heißen Löffel schöne Nocken von der Vanillecrème abstechen und mittig auf Teller geben. Mit Zwetschgenröster und etwas Sud anrichten. Mit Krokanthippen und Minzeblättchen dekorieren.

Frank Buchholz am 23. August 2013