

Süßes Ingelheimer-Spargel Crème - Brûlée mit marinierten Sporkenheimer-Erdbeeren

Rezeptur (für 6 – 8 Personen)

200 g weißer Spargel
150 ml Milch
350 ml Schlagsahne
75 g Zucker
6 Eigelbe
75 g brauner Zucker + 4 TL brauner Zucker zum Karamellisieren
1 Prise Salz
150g Erdbeeren
2 Stiele Basilikum
1 EL Honig
1 Stange ausgekratztes Vanillemark
Saft von einer halben Zitrone



Herstellung:

Den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und den Spargel in kleine Stücke schneiden.

Sahne, Milch, Zucker und Salz in einem Topf kurz aufkochen, bis sich der Zucker in der Flüssigkeit auflöst.

Den Spargel darin 15 Minuten weich garen.

Dann den Topf vom Herd nehmen und den Spargel im Garsud mit dem Stabmixer fein pürieren.

Die Eigelbe nach und nach vorsichtig unterrühren, die Masse soll nicht schäumen.

Masse anschließend durch ein feines Sieb sieben/streichen.

Erst jetzt das Vanillemark zugeben, da es sonst in zu großen Teilen beim passieren verloren gehen würde.

Die Crème in hitzefestes Glas- oder Keramikförmchen verteilen. Wir nehmen runde Weckgläser in Tulpenform 140 ml. Sie sollten nicht bis zum Rand gefüllt sein.

Den Dampfgarer auf 90 Grad vorheizen.

Die Förmchen dicht mit Klarsichtfolie abdecken, so in den Dampfgarer stellen und 30 bis 40 Minuten dämpfen. Um die Garzeit zu prüfen, rütteln Sie an den Förmchen: Die Crème ist fertig, wenn sie gerade eben die Form hält. Sie sollte keinesfalls schon ganz fest sein. Beim Abkühlen wird sie sich noch stabilisieren.

Nun die Förmchen zehn Minuten abkühlen lassen und dann mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen... (am besten 1 Tag vorher zubereiten und über Nacht in den Kühlschrank stellen).

Im Kühlschrank hält sich die Crème - Brûlée 2-3 Tage.

Inzwischen die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. In einer Schüssel mit 150g Puderzucker, Honig und Zitrone mischen und 1 Stunde marinieren.

Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Unmittelbar vor dem Servieren die Crème gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Flambier Brenner goldbraun karamellisieren. Wir mögen es, wenn der Karamell schon an der Grenze zum Verbrennen ist. Diese verleihen meinem Dessert eine leicht bittere Note, die mit der süßen Crème wunderbar harmoniert – **Crème - Brûlée, gebrannte Crème eben!** Alternativ den Zucker unter dem Backofengrill auf oberster Schiene karamellisieren.

Die Crème - Brûlée mit den Erdbeeren anrichten und mit Basilikum garnieren.

Dann ist pures Genießen angesagt...

Guten Appetit!
Ihr Elvir Golos

