

Hier und heute



Crème brûlée mit roten Früchten

Patissier und Konditormeister Matthias Ludwigs verführt mit einer zarten Crème brûlée, perfekt ergänzt durch ein Früchte-Ragout.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für 4 flache Schalen von circa 12 cm Durchmesser

Zutaten für die Crème brûlée

- 300 g Sahne
- 100 ml Milch
- 1/2 Vanilleschote
- 6 Eigelbe (Klasse M)
- 60 g Zucker
- nach Belieben zusätzlich etwas Tonkabohne

Zutaten für das Rote-Früchte-Ragout

- 300 g gemischte rote Tiefkühlfrüchte (alternativ frische Früchte: 100 g Himbeeren/ 100 g Erdbeeren/ 60 g rote Johannisbeeren)
- 30 ml Johannisbeersaft (alternativ Apfelsaft)
- 25 g Zucker
- 10 ml Zitronensaft
- 2 g Stärke

Zutaten für die Fertigstellung

- 80 g brauner Zucker zum Abflämmen

Zubereitung

Für die Crème brûlée Sahne, Milch, Vanilleschote und nach Belieben fein geriebene Tonkabohne kurz aufkochen. Eigelbe mit Zucker verrühren und die heiße Sahne-Vanillemilch unter Rühren dazugeben. Alles durch ein Sieb passieren und in ofenfeste Formen füllen. Die Formen in ein Wasserbad stellen und im vorgeheizten Ofen bei etwa 140 °C Ober-Unterhitze circa 20-30 Minuten stocken lassen, bis die Creme am Rand gebunden und in der Mitte noch leicht wackelnd ist. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen.

Für die roten Früchte Saft mit Zucker und Zitronensaft erhitzen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, einrühren und kurz aufkochen. Die aufgetauten Früchte unterheben und alles kurz ziehen lassen. Danach abkühlen lassen.

Fertigstellung

Die gekühlten Crèmes brûlées gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Flambierbrenner karamellisieren. Das Früchte-Ragout daneben anrichten.

Tipp

Dazu passt gut Mandelcrumble. Hierfür jeweils 40 g Butter, Zucker, gemahlene Mandeln und Mehl mit einer Prise Salz zu Streuseln verkneten. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und bei 160 °C Ober-Unterhitze goldgelb backen.