

Zitronengras Creme Brûlée mit Schokoladen-Tonkabohnensorbet trifft auf Fisherman's Friend



Zutaten

- 250ml süße Sahne
- 125 ml Milch
- 60 g Zucker
- Zitronengras
- 1 Limette
- 3 Eigelbe
- 50 g Kakao
- 50 g Zucker
- 85 g Kuvertüre
- 150 g Birnenmark
- Tonkabohnen
- 100 g weiße Schokolade
- Fisherman's Friend Lemon & Classic

1. Zitronengras Creme Brûlée

250 ml süße Sahne mit 125 ml Milch, 60 g Zucker, Vanillemark, 2 angestoßene Zitronengrasstengel und Abrieb von ½ unbeh. Limette aufkochen. Abkühlen lassen, 3 Eigelbe unterrühren, abseihen, in gewünschte Formen geben und in einem leichten Wasserbad im Ofen bei 110°C ca. 40 min. stocken lassen. Die Förmchen abkühlen lassen.

2. Sorbet

50g Kakao mit 50g Zucker und 250 ml Wasser aufkochen. 85g zartbitter Kuvertüre, 150g Birnenmark sowie 1 Prs. geriebene Tonkabohnen zugeben, mixen und in eine Eismaschine geben.

3. Praline

50ml Sahne mit 3 Fisherman's Friend Lemon und 1 normalem Fisherman's Friend kurz aufkochen. 100g weiße Schokolade zugeben und pürieren. 1 Stunde kühl stellen, leicht aufmixen und in Pralinenhohlkörper spritzen. Wenn keine Pralinenhohlkörper zur Hand sind, einfach kleine Kugeln formen und kühl stellen. Etwas exotisches Obst und Beeren zur Dekoration vorbereiten. Nun die kalte Creme mit braunem Zucker bestreuen und abflämmen bis sich ein goldgelber Karamell gebildet hat. Zum Schluss alles auf einen Teller anrichten und genießen.

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht Maik Opitz
Küchenchef in Göbel's Hotel Rodenberg

