



Küchen Koch Kultur

by KÜCHEN-BAUER

NACHSPEISE

Crème Brûlée, Zitrusfruchtsalat

Für 4 Personen

400ml frische Sahne
1 Vanilleschote
etwas getrocknete Chilischote
Zitronenabrieb
Orangenabrieb
5 Eigelb
80 g Zucker

brauner Rohrzucker zum Abflammen

Alle Zutaten mit dem Zauberstab aufmischen in Schalen füllen und bei 95 Grad (Ober- und Unterhitze) in einem Gefäß mit Wasser im Ofen ca. 45 min. garen.
Vor dem Anrichten mit Rohrzucker bestreuen und abflammen.

2 Orangen
1 Blutorange
1 Zitrone
1 Pomello
1 pink Grapefruit
brauner Rohrzucker
Minze
Verbene

Früchte schälen und filetieren.

Den Fruchtsaft in einen Topf mit etwas Zucker geben und leicht sirupartig einkochen, kalt werden lassen

Zitrusfruchtfilets mit Zucker, Minze und Verbene vermischen und anrichten.