

Crème Brûlée «Pistazie-Kirsche»

F. Giovannini



Rezept für 4

Zutaten Crème Brûlée mit Vanille

250 g Milch
250 g Rahm
100 g Zucker
1 Ei
100 g Eigelb
½ Vanilleschote

Zutaten Schwarzkirschkompott

200 g Schwarzkirschen
10 g Kristallzucker
10 g Kirsch

Zutaten Finish

Pistazienpaste
16 Schwarzkirschen
1 Bund Zitronenverbene
50 g Pistazien, geröstet
Ausreichend Rohrzucker



Zubereitung Crème Brûlée mit Vanille

Das Ei mit dem Eigelb mischen, gut verquirlen und den Zucker einarbeiten. Die halbe Vanilleschote in die mit dem Rahm vermischte Milch schaben, zum Sieden bringen. Die Mischung aus Ei, Eigelb und Zucker zugeben. Alles gut verrühren. Kühl stellen.

Zubereitung Schwarzkirschkompott

Die Kirschen halbieren und entsteinen. Die Kirschen mit dem Zucker mischen, in eine Gratinform geben und während 20 Minuten bei 200 °C Heissluft im Backofen zu Kompott verkochen. Aus dem Backofen nehmen, den Kirsch darüber giessen und gut vermengen. Abkühlen lassen.

Zubereitung Geröstete Pistazien

50 g Pistazien für 8 Minuten bei 180 °C Heissluft im Backofen rösten, dann halbieren.



Anrichten

Finish

Mit einem Pinsel etwas Pistazienpaste auf den Boden von 4 tiefen Tellern streichen. Je 6 Kirschhälften auf den Tellern verteilen. Die gerösteten Pistazien zwischen die Kirschen geben. Die Vanillecrème darüber giessen, und die Teller für 45 Minuten bei 100 °C Heissluft in den Backofen stellen. Nach Ende der Garzeit die Crème im Kühlschrank abkühlen. Kurz vor dem Servieren mit einer dünnen Schicht braunem Zucker bestreuen, die Teller für 5 Minuten bei Grillfunktion in den Backofen stellen. Die restlichen Kirschen vierteln, gleichmässig auf den Tellern verteilen. Halbierte, geröstete Pistazien und Zitronenverbeneblätter zwischen die Kirschen geben.

Garstufe Schwarzkirschkompott

20 Minuten | Heissluft 200 °C

Garstufe Geröstete Pistazien

8 Minuten | Heissluft 180 °C

Garstufe Finish

45 Minuten | Heissluft 100 °C

5 Minuten | Grill 100 °C