

Crème brûlée von der Entenleber

A. Caminada



Rezept für 6

Zutaten

3 dl Rahm
200 g Entenleber,
mariniert
1 Ei
½ Eigelb
Rohrzucker zum
Caramelisieren

Zubereitung

Den Rahm in einer Pfanne auf dem Herd erwärmen. Die marinierte Entenleber hineinmixen. Ei und Eigelb dazugeben und passieren. In Schälchen (ca. 20 cl pro Schälchen) abfüllen und mit einer Klarsichtfolie abdecken. Die Schälchen in den vorgeheizten Garraum in Auflage 1 schieben und mit Dämpfen 85 °C während 20 Minuten dämpfen. Auskühlen lassen, dann mit Rohrzucker belegen und mit dem Bunsenbrenner caramelisieren.

Anrichten

Garstufe

Mit Vorheizen – Auflage 1
20 Minuten | Dämpfen 85 °C