

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Christoph Krauli Held

Steinpilz Crème Brûlée

Zutaten

(4 Personen)

Für die Crème Brûlée

- 400 ml Obers
- 200 ml Milch
- 70 g Zucker
- 2 Zweige Rosmarin
- 30 g Steinpilze getrocknet
- 6 Eidotter
- etwas Lavendelzucker zum Abflämmen

Zubereitung

1. Für die Crème Brûlée die Milch und das Obers in einem Topf erhitzen. Dann den Zucker, die getrockneten Steinpilze und die Rosmarinzwige hinzugeben und einmal aufkochen lassen.

2. Anschließend die Masse für eine halbe Stunde mit den Aromaten überkühlen lassen. Die Masse durch ein Sieb abseihen und die Eidotter mit einem Schneebesen in die lauwarme Masse einrühren.

Quelle: ORF extra

Tipp: Wenn man die Masse schnell abkühlen möchte, kann man den Topf auch in eine große Schüssel mit Eiswürfeln stellen, dann geht das ganz rasch.

3. Die Crème Brûlée Masse in flache Förmchen füllen und bei 180° C Ober-Unterhitze im Wasserbad im Rohr für 30-40 Minuten garen lassen.

4. Zum Schluss die Crème Brûlée aus dem Rohr nehmen und kurz überkühlen lassen. Dann den Lavendelzucker auf der Crème Brûlée verteilen und mit einem Bunsenbrenner abflammen. Mit einem Minzblatt garnieren und servieren.