

Crema catalana mit Heidelbeeren

Spanisch inspiriertes leckeres Finale.

ZUTATEN

FÜR 4-5 PERSONEN

4 dl	Rahm
2 dl	Milch
1	Vanilleschote
6	Eigelbe
100 g	Zucker
1	Beutel Bourbon-Vanillezucker
1	Teelöffel Maisstärke
Zum Fertigstellen:	
4-5	Esslöffel Rohrzucker
Kompott:	
250 g	Heidelbeeren tiefgekühlt
1	Bio-Zitrone
50 g	Zucker

1 Rahm und Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote und den ausgekratzten Samen aufkochen. Fünf Minuten leise kochen. Vom Herd nehmen und 30 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen.

2 Eigelbe, Zucker, Vanillezucker und Maisstärke in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer mindestens zehn Minuten zu einer hellen, dicken Creme aufschlagen.

3 Backofen auf 100 Grad vorheizen. Vanille-Milch-Rahm nochmals aufkochen. Kochend heiss unter Rühren zur Eicreme geben. Alles zurück in die Pfanne leeren und unter stetem Rühren mit dem Schwingbesen zum Kochen bringen. Die Masse durch ein Sieb in eine weite, flache Gratinform oder in vier bis fünf Portionenformen giessen. Mit

Alufolie verschliessen und in der unteren Ofenhälfte 40 Minuten pochieren. Herausnehmen und im Kühlschrank mindestens sechs Stunden, besser über Nacht, kühl stellen.

4 Für das Kompott die Heidelbeeren in eine Pfanne geben. Zitrone heiss waschen, trocken und etwas Schale dünn abschälen. Zitrone auspressen und zwei bis drei Esslöffel Saft mit der Schale und dem Zucker zugeben: aufkochen. Die Beeren mit einer Schaumkelle herausnehmen. Saft sirupartig einkochen und wieder über die Beeren geben.

5 Kurz vor dem Servieren Rohrzucker über die Creme streuen und unter dem heissen Backofengrill oder mit einem speziellen Brenner bzw. einem Bunsenbrenner karamellisieren.



Beerenschmaus dank Kälteschock

Weicht der Winter langsam dem Frühling, erwacht auch in der Küche die Lust nach mehr Farbe und Abwechslung. Da lohnt sich ein Blick ins Tiefkühlregal, wo die Auswahl an aromatischen Früchten und Beeren das Gourmetherz höher schlagen lässt. Heidelbeeren, Himbeeren oder Beerenmischungen sind für leckere Desserts einfach wunderbar! Diese Schätze des Sommers werden jeweils vollreif und süss gelesen und mit grösster Sorgfalt unverzüglich tiefgekühlt. Sie eignen sich besonders gut für den Vorrat und können aufgetaut und frisch genossen oder direkt aus dem Tiefkühler – je nach Rezept – zum Kochen oder Backen verwendet werden.



Pochieren mit Erfolg geht am einfachsten im Backofen.



Fachgerechtes Pochieren

Pochieren im Wasserbad wird das sanfte Garen von Terrinen, Flans und Puddings genannt. Obwohl dieser Vorgang auch in einer Pfanne auf dem Herd funktioniert, ist die Zubereitung im Backofen am einfachsten. Das Vorgehen ist stets dasselbe: Gericht in der ofenfesten Form mit Alufolie verschliessen. Form in ein passendes, grösseres ofenfestes Gefäss, z.B. eine Gratinform oder ein hochrandiges Backblech stellen. Alles in den vorgeheizten Ofen schieben. Das grosse Gefäss mit kochend heissem Wasser füllen, sodass die darin stehende Form mit dem Gargut zu zwei Dritteln im Wasser steht. Temperatur und Pochierzeit gemäss individuellem Rezept wählen.

SAISON KÜCHE

Das marktfrische Kochmagazin der Migros: im Abonnement – 12 Mal jährlich nur 25 Franken.

■ Jetzt bestellen oder Gratis-Probe-Exemplar über:
Tel. 0848 877 777
(normaler Gesprächstarif)
oder per Fax 056 - 417 53 37
Internet www.saison.ch