



Crème brûlée mit Ziegenfrischkäse

mit Pumpernickel-Krokant und Beerensalat mit Sanddornhonig, Ingwer und Kurkuma

von Armin Roßmeier

Zutaten (für vier Portionen)

150 g Ziegenfrischkäse
4 Eier (L)
120 ml Sahne (30 %)
2 EL Kokosblütenzucker
1 Päckchen Vanillezucker

Krokant:

3 Scheiben Pumpernickel (grob gebröseln)
4 EL brauner Zucker

Beerensalat:

120 g Himbeeren
120 g Heidelbeeren
120 g Brombeeren
1 TL fein gehackter Ingwer
1 TL fein gehackter Kurkuma
3 EL Sanddornhonig oder Blütenhonig
Saft einer Zitrone

Topping:

Lavendelblüten
4 Minzekrönchen

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Frischkäse mit den Eiern glattrühren, Zucker, Vanillezucker und Sahne zugeben und kräftig verrühren. Die Masse in Teller oder Förmchen füllen, in ein heißes Wasserbad stellen und im Backofen bei 130 Grad pochieren, bis die Crème gestockt ist.

Für den Beerensalat alle gewaschenen Früchte vorsichtig vermengen. Kurkuma und Ingwer hinzufügen, Zitronensaft und Honig darüber träufeln und alles behutsam unterheben.

Die fertige Crème brûlée mit zerbröseltem Pumpernickel bestreuen, braunen Zucker gleichmäßig darüber verteilen und mit einem Flambierbrenner karamellisieren. Mit Lavendelblüten bestreuen und zusammen mit dem Beerensalat servieren – garniert mit einer Minzekrone.

Nährwert pro Portion

492 kcal – 20 g Fett – 14 g Eiweiß – 65 g Kohlenhydrate – 5 BE

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.