

Crème Brûlée



Zutaten

Für 6 Personen

200 ml Sahne
100 ml Milch
60 g Zucker
6 Eigelb
1 unbehandelte Zitrone
2 Nektarinen
3 TL Zucker
3 EL Cognac

Zubereitung:

Crème Brûlée

Die Nektarinen vierteln, schälen und in Scheiben schneiden. Anschließend die Fruchtstücke mit dem Zucker und dem Cognac in eine Pfanne geben und kurz erhitzen – dabei etwas reduzieren lassen. Die Schale der Zitrone fein abschälen und in dünne Streifen schneiden. Dann Sahne, Milch, Zucker und die Zitronenschale in einem Topf erhitzen, kurz aufwallen lassen und warm stellen. Das Eigelb cremig schlagen. Die Sahne-Milchmischung durch ein feines Sieb gießen und anschließend tröpfchenweise und unter starkem Rühren zum Eigelb geben. Die Nektarinen auf 6 kleine Auflaufformen verteilen und vorsichtig mit der Ei-Milch-Mischung übergießen. Dann die Töpfchen im Backofen (ideal wäre im Wasserbad) bei 160°C für 40 Minuten stocken lassen und anschließend in aller Ruhe abkühlen. Die kalte Crème pro Portion mit einem Teelöffel Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen-Grill bei offener Tür karamellisieren. Die Töpfchen erneut abkühlen lassen und mit ebenfalls karamellisierten Zitronenzesten dekorieren. – Es darf serviert werden.