

# Mit Herz am Herd - Crème brûlée vom Nassweiler Ziegenfrischkäse

---

 [sr.de/sr/fernsehen/sendungen\\_a\\_-\\_z/uebersicht/mit\\_herz\\_am\\_herd/20180609\\_creme\\_brulee100.html](https://www.sr.de/sr/fernsehen/sendungen_a_-_z/uebersicht/mit_herz_am_herd/20180609_creme_brulee100.html)

Mit Herz am Herd - Crème brûlée vom Nassweiler Ziegenfrischkäse

## Rezepte

---

### Crème brûlée

- 100 ml Milch
- 50 g Zucker
- ½ Vanilleschote
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 350 ml Sahne
- 7 Eigelb
- etwas brauner Rohrzucker

### Zubereitung

Das Mark der Vanilleschote auskratzen und zusammen mit der Schote, der Milch und dem Zucker in einen Topf geben und 5 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd ziehen und auskühlen lassen.

Ziegenfrischkäse in eine Schüssel geben. Sahne und Eigelbe zugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Die ausgekühlten Zutaten im Topf durch ein Sieb geben und mit der Ziegenfrischkäsemasse vermengen. Das Ganze in kleine feuerfeste Schälchen zur Hälfte einfüllen und bei knapp 100 Grad (Umluft) im Backofen im Wasserbad 1 Stunde garen (= eine kleine feuerfeste Schale mit Wasser mit in den Backofen dazu stellen). Auskühlen lassen. Mit etwas Rohrzucker bestreuen und mit dem Gasbunsenbrenner abflämmen. Vorgang mindestens 2 x wiederholen, bis eine leckere hellbraune Karamellkruste entsteht.

### Basilikum-Limonen-Sorbet

- 250 g Zucker
- 250 ml Wasser
- 3 Limonen
- 2 Zitronen
- 20 g Basilikum
- 20 g Minze

### Zubereitung

Zucker und Wasser zum „Läuterzucker“ erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Läuterzucker ist eine Zuckerlösung, die durch Aufkochen zu gleichen Teilen von

Zucker und Wasser gewonnen wird. Der Läuterzucker ist hier die Basis für unser Sorbet. Jetzt die Zitronen und Limonen auspressen und den Saft dem Läuterzucker zugeben. Gut auskühlen lassen. Basilikum und Minze mit etwas Limonensaft im Mixer fein zerkleinern. Alles zusammen mischen und in eine Sorbetiere oder eine Eismaschine geben und fertig stellen.

Wichtig: Der Läuterzucker darf niemals heiß mit den frischen Kräutern in Berührung kommen, sonst verlieren diese ihre frische grüne Farbe!

### **Orangensalat**

100 g Zucker  
150 ml Orangenlikör  
1 Vanilleschote  
1 Sternanis  
10-12 Kumquats (=Zwergorangen, werden mit Schale gegessen)  
2-3 Feigen  
2 Orangen  
1 Karambole (=Sternfrucht)

### **Zubereitung**

Zucker in einem Topf erhitzen und karamellisieren lassen. Vorsicht, wird sehr heiß! Mit dem Orangenlikör ablöschen. Vanilleschote auskratzen. Das Mark, die Schote und den Sternanis in den Topf geben. Kumquats und Feigen halbieren. Orangen schälen und filetieren, den Saft auffangen. Sternfrucht in Scheiben schneiden. Alle Zutaten hinzufügen und aufkochen.

### **Anrichten**

Crème brûlée im Töpfchen auf einen großen Teller geben. Den Orangensalat in kleine Schüsselchen verteilen. Das Sorbet mit zwei Eßlöffeln ebenfalls in einem kleinen Schälchen anrichten und alles auf flachen Tellern arrangieren. Mit frischem Basilikum dekorieren.

Dazu passt ein Glas frischer spritziger Crémant!