

Crema catalana mit Mango- und Orangensalat



ZUBEREITUNG

CREMA CATALANA

Die Milch mit dem Orangenabrieb unter ständigem Rühren aufkochen. Den Topf vom Feuer nehmen.

Das Eigelb mit dem Zucker mithilfe eines Handrührgeräts cremig rühren. Die heisse Milch unter ständigem Rühren langsam in die Eigelb-Zucker-Crème giessen und die Masse danach in den Topf zurück giessen.

Die Maisstärke mit der zuvor beiseitegestellten Milch anrühren und gut mit der Grundmasse verrühren.

Die Masse auf sehr kleiner Flamme unter ständigem Rühren vorsichtig erhitzen, bis eine dickliche Crème entsteht. Sie darf nicht kochen.

Die Crème bei Bedarf durch ein Sieb passieren, lauwarm in die feuerfesten Förmchen verteilen und mit Klarsichtfolie zugedeckt mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Tipp: Die Crème ist im Kühlschrank 2 bis 3 Tage haltbar.

MANGO- UND ORANGENSALAT

Die Hälfte der Mangos in einen Fächer schneiden. Die andere Hälfte fein würfeln. Mit wenig Zitronensaft beträufeln.

Die Orangen mit der weissen Innenhaut schälen. Dazu mithilfe eines kleinen spitzen Messers die Filets über einer Schüssel auslösen, dabei den Saft auffangen.

Die Karkassen gut ausdrücken und den Saft ebenfalls auffangen.

Den Orangensaft mit dem Vanillezucker, dem Zucker, dem Kardamom, dem Sternanis und den Orangenzesten aufkochen. Leicht köcheln lassen, bis ein Sirup entsteht.

Die Orangenfilets portionenweise in Glasschälchen verteilen und mit dem Orangensirup nappieren.

À LA MINUTE

Vor dem Servieren die Oberfläche der Crème gleichmässig mit Zucker bestreuen. Den Zucker mit dem Bunsenbrenner abflämmen, bis er karamellisiert.

ANRICHTEN

Die Crema catalana mit den Fruchtsalaten servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

CREMA CATALANA

5 dl Vollmilch,
davon ca. 0,5 dl beiseitestellen

½ Bio-Orange, Abrieb

4 Eigelb

80 g Zucker, fein

20 g Maisstärke

GEBRANNT ZUCKERKRUSTE

4 EL Zucker, grob

MANGO- UND ORANGENSALAT

4 Mangos, geschält und entkernt

Wenig Zitronensaft

4 Orangen

1 Pck. Vanillezucker

20 g Zucker, fein

2 Kardamomsamen

1 Sternanis

2 Bio-Orangen, Zesten

WERKZEUGE

Zestensneider

Feines Sieb

4 feuerfeste Förmchen
mit je ca. 2 dl Fassungsvermögen

Bunsenbrenner

Handrührgerät