

Hier und heute



Crema Catalana mit Fruchtsauce

Marcel Seeger macht das beliebte Dessert Crema Catalan und verfeinert den spanischen Klassiker mit einer selbstgemachten Fruchtsauce.

Das Rezept

von Marcel Seeger, für sechs Schälchen mit circa 9 cm Durchmesser

Zutaten für die Creme

- 100 g Sahne
- 170 ml Milch
- etwas Schalenabrieb einer Bio-Orange
- etwas Schalenabrieb einer Bio-Zitrone
- etwas Mark einer Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 1 Prise Tonkabohne, gerieben (alternativ Vanille oder Zimt)
- 1 Prise Salz
- 70 g Eigelb (Eigelbe von circa 4 Eiern Größe M)
- 30 g Zucker
- 7 g Speisestärke

Zubereitung

Sahne und Milch zusammen aufkochen, dann Tonkabohne, Vanillemark, Salz und Schalenabrieb der Zitrone und Orange unterrühren. Vom Herd nehmen und circa 30 Minuten abgedeckt stehen lassen.

Eigelbe mit Zucker und Stärke in einer Schüssel glatt rühren. Die Sahne-Milchmischung durch ein feines Sieb gießen. Nun die Flüssigkeit nach und nach unter ständigem Rühren zu der Eigelbmischung geben und alles glatt rühren.

Die Creme unter ständigem Rühren erneut kurz aufkochen. Die fertige Creme mit Hilfe eines Löffels oder einer kleinen Kelle vorsichtig in die Schälchen füllen und mindestens drei Stunden gut durchkühlen.

Zutaten für die Fertigstellung

- etwas brauner Zucker
- 60 g Sahne
- etwas Sahnesteif (circa 1 TL)
- frisches Obst der Saison

Zubereitung

Nach der Kühlphase die Cremes mit etwas braunem Zucker bestreuen und mit einem Küchenbrenner an der Oberfläche karamellisieren.

Zur Dekoration die Sahne steif aufschlagen. Auf jede Crema Catalana in der Mitte einen Sahnetupfen setzen und nach Belieben mit frischen gemischten Früchten der Saison garnieren.

Tipp: Alternativ können Sie die frischen, gemischten Früchte auch pürieren und eine Fruchtsauce herstellen.

Zutaten für selbstgemachte Fruchtsauce

- 100 g frische Erdbeeren
- 25 g frische Himbeeren
- 75 g Zucker
- 25 g Trockenglukose (alternativ Zucker)
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

Die Früchte putzen und waschen. Mit Zucker und Trockenglukose mischen und über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag die Früchte pürieren und mit einem Spritzer Zitronensaft geschmacklich abrunden.