Rezept

Kürbis-Crème Brûlée

Ein Rezept von Kürbis-Crème Brûlée, am 27.04.2024

Zutaten

100 g	geputztes und geschältes Hokkaidokürbis-Fruchtfleisch
100 g	Zucker
3	Eigelbe
200 g	Sahne
1 Prise	gemahlener Piment
	Chili Ancho (ersatzweise Cayenne)
½	Tahiti-Vanilleschote
50 ml	weißer Portwein (ersatzweise Dessertwein oder Apfelsaft)
1	Ei (M)
2 TL	abgeriebene Bio-Orangenschale
	Salz
1 Prise	frisch geriebene Tonkabohne
2 EL	brauner Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Das Kürbisfruchtfleisch klein schneiden. Die halbe Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und beiseitestellen. Den Kürbis mit den ausgekratzten Schoten und dem Portwein in einem kleinen Topf zugedeckt in ca. 20 Min. weich dünsten.

2. Inzwischen Vanillemark und Zucker mischen. Mit dem Ei und den Eigelben cremig-hell rühren. Orangenschale untermischen.

3. Sobald das Fruchtfleisch weich ist, die Kürbisstücke offen weiter dünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Vanilleschoten entfernen, den Kürbis sehr fein pürieren und evtl. durch ein Sieb streichen. Kürbispüree, Sahne und Eimischung gut verrühren, mit 1 Prise Salz, Piment, Tonka und etwas Chili Ancho würzen.

4. Den Ofen auf 120° vorheizen. Vier flache Schälchen mit der Masse füllen und in ein tiefes Backblech stellen. Soviel kochend heißes Wasser in das Blech gießen, dass die Schälchen zu zwei Dritteln im Wasser stehen. Die Cremes in 60 - 80 Min. im heißen Ofen (Mitte) stocken lassen. Dann herausnehmen, abkühlen lassen und zugedeckt für mind. 2 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Cremes mit dem braunen Zucker bestreuen und diesen jeweils mit dem Crème-Brûlée-Brenner vorsichtig karamellisieren.