Rezept

# Meerrettich-Crème-brûlée

Ein Rezept von Meerrettich-Crème-brûlée, am 27.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **200 g** | Frischkäse |
| **60 g** | Meerrettich |
| **1** | Knoblauchzehe |
| | Pfeffer |
| **3** | Radieschen |
| **2 EL** | Gartenkresse |
| **2 EL** | Rohrohrzucker |
| **100 g** | saure Sahne |
| **1 EL** | Aceto balsamico bianco |
| | Salz |
| **4** | Eigelb |
| **2 EL** | Forellenkaviar oder Lachskaviar |
| | Limettensaft |
| **8 - 12 Scheiben** | Brot (recht klein, z. B. Pumpernickeltaler, dünne Baguettescheiben und Laugenstangenscheiben) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal, 22 g F, 7 g EW, 20 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 120° vorheizen. Für die Creme Frischkäse und saure Sahne mit Meerrettich und Essig verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Creme mit Salz und Pfeffer würzen, zuletzt die Eigelbe unterrühren.

2. Die Creme auf vier ofenfeste flache Portionsförmchen (à 125 ml) verteilen, die Förmchen auf ein tiefes Blech oder in eine Auflaufform stellen. Bis etwa 1 cm unter den Rand der Förmchen heißes Wasser in das Blech bzw. die Auflaufform füllen. Die Creme im Backofen (Mitte) 45 Min. stocken lassen.

3. Die gestockte Creme aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Sobald die Creme Zimmertemperatur erreicht hat, die Förmchen zugedeckt 1 Std. kühl stellen.

4. Für das Topping Radieschen putzen und zunächst in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Mit Kaviar und Kresse mischen, mit wenig Limettensaft würzen und beiseitestellen.

5. Die gekühlten Cremes gleichmäßig mit Zucker bestreuen. Wahlweise mit einem Küchenbunsenbrenner oder unter dem Backofengrill karamellisieren. Die Brennerflamme dafür über den Zucker schwenken, bis dieser geschmolzen ist und sich bräunlich verfärbt. Oder den Backofengrill auf höchster Stufe vorheizen. Die Förmchen im Ofen (oben) hellbraun karamellisieren lassen. Achtung: Die Creme muss gleichmäßig mit Zucker bedeckt sein, sonst verfärben sich unbedeckte Bereiche schnell dunkel!

6. Die Förmchen mit der fertigen Crème brûlée auf Teller stellen, das Topping mittig daraufsetzen. Das Brot dazu servieren.