Rezept

Espresso-Pfeffer-Crème-brûlée

Ein Rezept von Espresso-Pfeffer-Crème-brûlée, am 12.10.2024

Zutaten

- **50 g** Espressobohnen
- **1 TL** Kardamomsamen
- **300 g** Sahne
- **3** Eigelb
- **30 g** brauner Zucker
- 1-2 TL schwarze Pfefferkörner
- **1** Bourbon-Vanilleschote
- ⅛ l Milch
- **60 g** weißer Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Espressobohnen, Pfeffer und Kardamom im Mörser grob zerstoßen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

2. Die Sahne mit Milch, den Gewürzen aus dem Mörser, dem Vanillemark und der ausgekratzten Schote langsam zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und etwa 20 Min. ziehen lassen.

3. Die Eigelbe mit dem weißen Zucker cremig verrühren. Die Sahne durch ein feines Sieb gießen, um alle Gewürze zu entfernen. Die aromatisierte Sahne nach und nach in die Eigelbmischung einrühren.

4. Den Ofen auf 120° (Umluft 100°) vorheizen. Die Sahne-Ei-Mischung durch ein Sieb in vier ofenfeste Förmchen füllen. Diese in ein tiefes Blech setzen. Das Blech bis 1 cm unter den Rand der Förmchen mit heißem Wasser füllen und die Creme etwa 1 Std. im Wasserbad stocken lassen.

5. Die Förmchen herausnehmen, abkühlen lassen und mehrere Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

6. Vor dem Anrichten den braunen Zucker im Mörser fein zerreiben. Die Crème brûlée gleichmäßig dünn mit dem Zucker bestreuen, mit einem kleinen Gasbrenner karamellisieren und sofort servieren.