

Rezept

# Ziegenkäse-Crème brûlée mit Rotweingranitée und gebrannten Honigmandeln

Ein Rezept von Ziegenkäse-Crème brûlée mit Rotweingranitée und gebrannten Honigmandeln , am 24.09.2023

## Zutaten

### Für die Crème brûlée

<b>150 ml</b> Vollmilch	<b>150 g</b> Sahne
<b>5</b> Eigelbe	<b>50 g</b> Zucker
<b>100 g</b> Ziegenfrischkäse	<b>60 g</b> brauner Zucker

### Außerdem

ofenfeste Förmchen (je ca. 100 ml Fassungsvermögen)	Bunsenbrenner
---	---------------

### Für das Rotweingranitée

<b>300 ml</b> Rotwein	<b>100 ml</b> Kirschsafft
Saft einer halben Zitrone	<b>75 g</b> Puderzucker
<b>1 Zweig</b> Rosmarin	<b>4 Blatt</b> Gelatine

### Für die gebrannten Honigmandeln

<b>150 g</b> ganze Mandeln mit Schale	<b>100 g</b> Zucker
<b>1 EL</b> Honig	<b>1 Prise</b> Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 933 kcal, 50 g F, 19 g EW, 86 g KH

## Zubereitung

### Ziegenkäse-Crème brûlée

1. Für die Crème brûlée die Milch mit Sahne und Zucker in einem Topf kurz aufkochen. Vom Herd nehmen, 50 ml Sahne abschöpfen und mit den Eigelben verrühren. Anschließend wieder zur übrigen Masse im Topf geben und unterrühren. Ziegenkäse ebenfalls einrühren und für ca. 10 Minuten mit Deckel abgedeckt ziehen lassen.
2. Masse in ofenfeste Förmchen füllen und im Wasserbad bei 100°C Ober-/ Unterhitze ca. 45 Minuten stocken lassen. Tipp: Die Crème brûlée bevor sie in den Ofen kommt kurz mit einem Flambierer anbrennen, damit vorhandene Luftbläschen platzen. So wird die Oberfläche schön glatt.

3. Crème brûlée auskühlen lassen, dünn mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Flambiergerät karamellisieren.
- 

### **Rotweingranitée**

4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Puderzucker in einer Pfanne zum karamellisieren bringen, mit Kirschsafft ablöschen und den Zweig Rosmarin dazugeben. Das festgewordene Karamell im köchelnden Kirschsafft unter Rühren lösen. Gelatine ausdrücken und ebenfalls in der heißen Flüssigkeit auflösen. Rotwein und Zitronensaft hinzugeben und den Rosmarin wieder herausnehmen.
- 

5. Die Masse 2-3 Stunden einfrieren und währenddessen stündlich mit einer Gabel gut durchrühren und weiter gefrieren lassen.
- 

### **Gebrannte Honigmandeln**

6. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Mandeln hinzugeben und so lange mit einem Holzlöffel rühren, bis der Zucker klar ist. Honig unterrühren und sofort auf ein mit Backpapier belegtes Blech schütten. Mit ein wenig Salz bestreuen und direkt mit zwei Gabeln verteilen, sodass die Mandeln nicht alle aneinander kleben. Auskühlen lassen und zur Crème brûlée und dem Rotweingranitée servieren.