

CRÉME ANGLAISE MIT BAISERINSELN

Crème anglaise mit Baiserinseln

Weiter geht es mit dem Dessert in meinem Valentinstagsmenü. Eine Vanillecrème mit Mandelkrokant und einer fluffigen Baisernocke. Desserts sind nicht ganz meine Königsdisziplin – wobei es mich überrascht hat wie einfach Baisernocken sind, ich dachte immer das wäre kompliziert – aber es war sehr süß und super lecker. Die Crème Anglaise hätte vielleicht ein wenig dicker sein dürfen, da bin ich beim nächsten mal ein bissl mutiger wenn sie auf dem Herd steht. Ich habe übrigens am nächsten Morgen noch ein Schälchen zum Frühstück gegessen...!



Zutaten für 4 Schälchen:

2 Eier + 2 Eigelb

80g + 75g Zucker

1 Vanilleschote

500ml Milch (3,5% Fett)

etwas frisch gemahlener schwarzer Pfeffer (im Original Langpfeffer)

50g Mandelblättchen

50g Puderzucker

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Eier trennen und alle 4 Eigelb und 2 Eiweiß separat aufheben. Die Eigelb mit 80g Zucker schaumig schlagen. Die Vanilleschote längst halbieren und das Mark entfernen und in die Milch geben. Die ausgekrazte Schote dazu geben und das Ganze mit etwas Pfeffer würzen. Aufkochen und die Vanilleschote entfernen. Dann gebe ich erst langsam die Milch in die Ei-Zucker Mischung. Wenn in etwa die Hälfte der Milch eingerührt ist drehe ich den Spieß um und rühre die Eicreme in die restliche Milch. Jetzt wird ca. 5 Minuten bei leichter Hitze weiter gekocht und gerührt bis die Crème etwas eingedickt ist. Ich hatte Angst, dass mir das Ei gerinnt und habe die Milch wohl etwas früh von der Hitze genommen, da müsst ihr ein bissl mutiger sein als ich.



Die Crème Anglaise in eine Schüssel umfüllen und für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Jetzt gab es den Feigen-Hühnerleber Salat und die Kaninchenleber-Pastete.

Zeit für das Mandelkrokant. Ich löse die 75g Zucker in 25ml Wasser. Das klappt gut. Dann gebe ich die Mandelblättchen dazu und augenblicklich kristallisiert der ~~verdammte~~ Zucker. Eigentlich soll man die karamellisierten Mandeln zum Trocknen auf Backpapier austreichen, ich streiche sie flach aus und schiebe sie unter dem Grill in den Ofen. Hihi - ausgetrickst! Ich erhalte wunderbar karamellierte Mandelblättchen.

Zurück an den Tisch, jetzt gibt es die Ente à l'orange.

Und wieder ab in die Küche - klingt jetzt stressiger als es war. Ich schlage das Eiweiß mit etwas Salz und dem Zitronensaft auf, bis es Nasen bildet wenn man den Mixer raus zieht.



Dann kommt der Puderzucker dazu. Langsam dazu geben und immer weiter mit dem Handrührgerät aufschlagen. Das ist mal eine feste Eischneemasse. Und lecker... ich weiß, es ist rohes Eiweiß - aber es ist sooo lecker!



Einen Topf mit Wasser aufsetzen und mit 2 Esslöffeln die Eiweißnocken nebeneinander ins Wasser setzen. Sie werden augenblicklich größer...



... und größer und größer!



Die Crème in die Gläser geben und je eine Baiserinsel hinein setzen. Das Mandelkrokant etwas klein hacken und darüber streuseln.

Was für ein Genuss!

