

Vanillecreme mit Brombeeren

Zutaten für die Vanillecreme (für 4 Personen):

- 5 Eier
- 4 EL Zucker
- 2 EL Speisestärke
- 500 ml Milch
- 500 ml Sahne
- 1 Schote Vanille

Die Eier trennen. Eigelb mit Zucker in einen Topf geben und auf dem Herd bei mittlerer Hitze mit einem Schneebesen gut verrühren. Ei und Zucker sollen sich gut verbinden und etwas schaumig werden. Die Speisestärke einrühren.

Die Vanille-Schote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne, Milch, Vanillemark und Schote in einen Topf geben und 10 Minuten köcheln lassen. Dann die Vanillemilch nach und nach zur Eiermischung geben. Die Masse dabei mit dem Schneebesen gut verrühren. Sie sollte eine cremige und dickflüssige Bindung haben.

Anschließend abkühlen lassen. Eiweiß steif schlagen und unter die abgekühlte Masse heben. Die Creme 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zutaten für die Brombeeren:

- 20 Brombeeren
- 500 ml dunkler Traubensaft
- 1 Chilischote
- 1 Scheibe Ingwer
- 2 EL Zucker
- 1 EL Brombeer- oder Johannisbeer-Marmelade
- 3 EL Balsamico
- 1 gehäufte TL Speisestärke
- 1 Bio-Limette
- 250 ml Sahne
- frische Minze

Zucker in einen Topf geben und karamellisieren. Den Traubensaft hinzufügen und alles verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Chilischote anschnitten und mit Ingwer, Marmelade und Balsamico zum Sud geben. Alles etwas einkochen und mit der Stärke binden. Die Brombeeren säubern und in den Sud geben. Mit Limettensaft abschmecken, anschließend den Topf vom Herd nehmen und die Brombeeren mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

Die Sahne steif schlagen. Die Vanillecreme in Gläser geben und die Brombeeren daraufsetzen. Mit 1 Sahnetupfer, frischer Minze und etwas Limettenabrieb dekorieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 06.09.2021

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen