Crema catalana
(Crème brûlée)

Für 4 Personen

4 ofenfeste Förmchen von je ca. 1,5 dl Inhalt

Zubereitung: ca. 35 Minuten

Kühl stellen: 2 Stunden

3 dl	Milch
2 dl	Vollrahm
1	Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel
1 Stück	dünn abgeschälte Zitronenschale
5	Eigelb
5 EL	Zucker
2 EL	Maisstärke

Zum Caramelisieren:

6 EL Zucker

INFOS

■ Traditionellerweise wird der Zucker auf der Crème mit einem heissen Eisen caramelisiert. In der heutigen Gastronomie wird aber vor allem der Bunsenbrenner eingesetzt. Sinn beider Methoden ist, dass der Zucker sehr schnell caramelisiert und die Crème darunter nicht warm wird.

■ Die Crema catalana ist auch bekannt unter dem Namen Crème brûlée und ist nicht zu verwechseln mit einer gebrannten Crème (oder Caramelcrème). In diesen ist der gebrannte Zucker in der Crème selbst verarbeitet. Bei der Crema catalana liegt er nur oben auf.

Würzige Varianten der Crema catalana

Vanillestängel und Zitronenschale im Grundrezept ersetzen durch:

1 1 TL Fenchelsamen, im Mörser zerstossen, oder 1 TL Lavendelblüten

■ Samen oder Blüten mit Milch und Rahm aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen, 30 Minuten ziehen lassen, durch ein feines Sieb streichen. Weiterfahren bei Punkt 2 des Grundrezepts.

2 1 TL Zimt, 1 Prise Safran oder ½ TL Kurkuma, 1 Limette, dünn abgeschälte Schale

■ Zutaten mit Milch und Rahm aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen, 15 Minuten ziehen lassen. Weiterfahren bei Punkt 2 des Grundrezepts.

INFO

■ Die Crème kann auch im Dampfgarer zubereitet werden: Die Masse in ofenfeste Förmchen füllen, mit Klarsichtfolie bedecken und 30 Minuten garen. Crème auskühlen lassen und dann caramelisieren.



So wird es gemacht: Die Crema catalana

Das Besondere dieser Crème ist ihre hauchdünne Caramelschicht. Caramelisiert wird erst kurz vor dem Servieren und so, dass die Crème darunter nicht warm wird.



1 Milch mit Rahm, Vanillemark, -stängel und Zitronenschale in einer Pfanne aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen und zudecken. Milchrahm 15 Minuten ziehen lassen. Vanillestängel und Zitronenschale entfernen.



2 Eigelb und Zucker in einer Schüssel mit dem Schwingbesen cremig, aber nicht schaumig rühren. Maisstärke darunterrühren. Milchrahm unter Rühren mit dem Schwingbesen dazugiessen. In die gereinigte Pfanne zurückgeben.



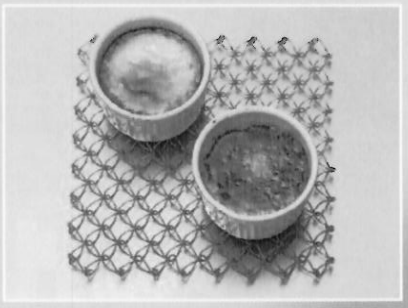
3 Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze kurz vors Kochen bringen.



4 Crème sofort in die Förmchen verteilen. Auskühlen lassen. Dann zugedeckt 2 Stunden kühl stellen.



5 Zum Caramelisieren Zucker auf der Crème verteilen. Direkt unter dem auf höchster Stufe vorgeheizten Backofengrill 3–5 Minuten caramelisieren.



6 Crema catalana auskühlen lassen.



Mirjam Wolfensberger

arbeitet als kulinarische Beraterin bei den Schweizer Milchproduzenten SMP. Sie gibt Auskünfte rund ums Kochen.

Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen?
Mirjam Wolfensberger ist für Sie da:
Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 59
rezeptberatung@lemenu.ch

Weitere Schritt-für-Schritt-Anleitungen unter www.lemenu.ch/gewusstwie