

## Katalanische Crème mit exotischen Früchten

- 80 g Eigelb
  - 80 g Zucker
  - ½ l Vollrahm
  - ½ Vanilleschoten
  - ¼ Zimtstengel
  - Exotische Früchte
  - Wenig Butter und Zucker
  - Kumquats und Minze
  - Rohrzucker
  - Orangengeist
- 
- Vanilleschote halbieren und auskratzen
  - Eigelb und die Hälfte des Zuckers verrühren
  - Rahm, Vanilleschote und Zimtstengel mit der anderen Hälfte des Zuckers aufkochen. Leicht erkalten lassen und vorsichtig mit dem Zucker-Eigelb verrühren. Alles durch ein Sieb passieren
  - In Suppenteller (oder ein anderes Geschirr) abfüllen und mit Klarsichtfolie bedecken
  - Bei 100°C, 15 min im Dampf pochieren
  - Crème erkalten lassen
  - Exotische Früchte zuschneiden
- 
- Die Crème kurz im Ofen erhitzen mit Rohrzucker bestreuen und mit dem Gasbrenner abflämmen
  - Mit den Kumquats und Minze ausgarnieren
  - Butter in Bratpfanne geben und die zugeschnittenen Früchte kurz sautieren, etwas Zucker begeben auf separaten Teller anrichten
  - Orangengeist leicht erhitzen, über die Früchte geben und flambieren.

Sollten sie keinen Dampfsteamer haben, so können sie die Crema im Ofen garen. Die Formen in ein Wasserbad stellen, die Crème bei 140°C bis 150°C im Ofen pochieren. Zeitdauer ca. 40 Minuten.