

Aus dem Rezeptbuch vom Küchenchef Rainer Otto

Gericht des Monats - Juli 2013

(von Christian Popp, stellvertretender Küchenchef)

„Teecreme mit exotischen Früchten“

für 4 Personen

| | | | |
|---------|----------------------|---------|---|
| Creme: | | Gelee: | |
| 1 | Eigelb | 3 Blatt | Gelatine |
| 25 g | Zucker | 200 ml | Wasser |
| 3 Blatt | Gelatine | 2 | Darjeeling Teebeutel |
| 125 ml | Milch | | |
| 125 ml | Sahne | 120 g | exotische Früchte (Feige, Kumquats, Lychees, etc.) |
| 2 | Darjeeling Teebeutel | | |

Creme:

Eigelb trennen und mit dem Zucker in einer Metallschüssel verrühren.

Topf, mit 2 cm Wasser, auf den Herd stellen. Metallschüssel daraufsetzen und bei mittlerer Hitze mit den Schneebeesen ständig aufschlagen.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen lassen.

Milch in einen Topf geben und aufkochen lassen. Teebeutel in die kochende Milch geben und 2 Minuten ziehen lassen. Die Milch etwas abkühlen lassen, Gelatine ausdrücken und im Milchtopf auflösen lassen.

Warme Milch zur cremigen Eiermasse gießen und vorsichtig verrühren. Die Schüssel in kaltem Wasser, am besten im Waschbecken, kalt rühren.

Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Eiermasse geben. Die fertige Eiermasse in eine Form gießen.

Gelee:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen.

Topf mit 200 ml Wasser aufkochen und die Teebeutel hinzu geben, 2 Minuten ziehen lassen. Gelatine ausdrücken und zum Tee geben. Im kalten Wasser abkühlen lassen, am besten Waschbecken.

Das Teegelee die Teecreme gießen und im Kühlschrank über Nacht erkalten lassen.

Die Creme mit exotischen Früchten garniert servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

gez.

Rainer Otto

Küchenchef

Kurhotel an der Obermaintherme