

HIER KOCHT DER CHEF

CRÈME BRÛLÉE

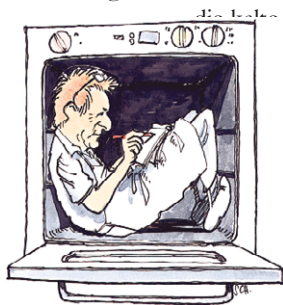
Crème brûlée ist keine gebrannte Crème. Jedemfalls in der Schweiz ist die gebrannte Crème eine Caramelcrème, welche auf Französisch «Crème à la viennoise» und keinesfalls «Crème caramel» heisst, denn diese ist wiederum ein Caramelpudding und heisst bei uns Caramelköppli – alles klar?

Was eine Crème brûlée ist, wissen wir damit aber immer noch nicht. Im «Duden» steht als Übersetzung «gebrannte Sahne», doch dies stimmt auch nur zur Hälfte, denn die andere Hälfte besteht in den meisten Rezepten aus Milch. Bleiben wir doch wie beispielsweise auch beim Fondue einfach beim französischen Namen. Die Crème brûlée ist eine kalte, halbfeste Vanillecrème, die von einer feinen, harten Caramelkruste überzogen ist. Das beliebteste Dessert Frankreichs wäre auch bei uns sicher noch viel populärer – denn die Zubereitung ist an sich simpel –, wenn nur diese verflixte Caramelkruste nicht so schwierig hinzukriegen wäre. Um die dreht sich bei der Crème brûlée aber alles, und deshalb beginnen wir unsere Zubereitung für einmal am Ende, mit der Kruste.

CARAMELKRUSTE

Dafür gibt es drei verschiedene Methoden; zwei benötigen ein spezielles Werkzeug, bei der dritten genügt die Grillschlange im Backofen.

Damit die Kruste gelingt, muss die Crème eiskalt sein. Eine warme Crème aus dem Ofen beginnt beim caramelisieren wieder zu kochen. Auf Crème streuen wir reichlich Zuckern grobkörnigen Rohzucker, carameliert schneller und gibt siveres Aroma. Bei der ersten arbeiten wir mit einem Bunsenbrenner man in Campinggeschäften über www.swissmilk.ch bestellen Man zündet den Brenner an und den Zucker ab, bis er schmilzt und hmässige Kruste bildet.



Bei der zweiten Methode arbeiten wir mit einem Brenneisen, wie es für die Crema catalana verwendet wird: einer elektrischen Heizschlange, die aussieht wie ein flach liegender Tauchsieder. Dieses Brenneisen halten wir einfach über den Zucker, bis er genügend carameliert hat.

Beide Methoden sind extrem einfach und geben perfekte Resultate, aber sie erfordern ein spezielles Gerät. Falls man diesen Aufwand nicht be-

treiben will, kann man auch die Grillschlange des Backofens 5 Minuten vorheizen und die mit Zucker bestreuten Förmchen direkt darunterstellen, bis sich die Caramelkruste gebildet hat. Dieses Vorgehen bringt oft weniger schöne Resultate: Die Crème beginnt zu kochen, bevor der Zucker carameliert oder das Caramel verbrennt. Mit etwas Übung funktioniert aber auch das.

Für die Zubereitung der Vanillecrème gibt es die verschiedensten Rezepte und Variationen. Man kann nur Milch oder nur Rahm verwenden, die ganzen Eier oder nur das Eigelb, und man kann nach Belieben weitere Aromen wie Zimt, Zitrone oder Spirituosen beifügen.

Hier gebe ich Ihnen das Rezept unseres Restaurants für 10 Personen:

VANILLECRÈME

2,5 dl Milch, 7,5 dl Rahm und zwei ausgekrazte Tahiti-Vanillestengel aufkochen. In einer Schüssel mit 80 g Zucker 10 Eigelb, Saft und abgeriebene Schale eines Viertels einer Orange und 6 cl Orangenblütenwasser mischen. Durch ein Sieb streichen und 1 cm hoch in kleine Gratinplättchen füllen. Bei 85 Grad in den Backofen stellen und warten, bis die Masse fest geworden ist. Im Kühlschrank durchkühlen lassen und vor dem Servieren wie oben beschrieben die Caramelkruste herstellen.

Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaube.

Anregungen, Kritik und Fragen werden

per E-Mail entgegengenommen:

peter.brunner@kaisers-reblaube.ch