



HUG Dessert-Tartelettes Carré 7 cm **Marroni-Crème Brûlée mit Rötelleis und Kirschenkompott**

Rezept von Markus Wicki, Restaurant Hirschen, Oberkirch, Kochbuch Ecken & Kanten
Rezept für 4 Personen

Marroni-Crème Brûlée

Zutaten:

115 g	Rahm
25 g	Milch
25 g	Zucker
25 g	Marronipüree
5 g	Kirschwasser
2 Stk.	Kleine Eigelb
4 Stk.	HUG Dessert-Tartelettes Carré 7 cm
	Rohrzucker zum Gratinieren



Zubereitung:

Rahm, Milch und Zucker aufkochen, Marronipüree, Kirschwasser und Eigelb verrühren und die Flüssigkeit mit einem Stabmixer einschlagen. Die Crème in die Hug Tarteletts einfüllen und im Ofen bei 110 °C backen bis die Flüssigkeit gestockt ist. Die Crème Brûlée mit dem Rohrzucker bestreuen, die Tartelette-Ränder mit Alufolie abdecken und im Backofen bei grosser Oberhitze überbacken bzw. mit dem Bunsenbrenner abflämmen. Bestenfalls die Crème Brûlée lauwarm servieren.





Kirschenkompott

Zutaten:

300 g Kirschen, frisch oder tiefgefrorenen Zucker
1 dl Bündner Röteli
Vanillemark
Zimt
Nelken
Sternanis

Zubereitung:

Die Kirschen entsteinen, je nach Süsse der Kirschen mit Zucker bestreuen und in stiller Hitze bei 75 °C einige Stunden «trocknen» lassen. Anschliessend mit Bündner Röteli übergiessen und 4 Stunden ziehen lassen. Dabei noch etwas Vanille, Zimt, Nelke und Sternanis beifügen. Nur ein Drittel des Kompotts nochmals etwas „nachtrocknen“ lassen, in grobe Würfel schneiden und anschliessend das Eis darauf anrichten. Das restliche Kompott für das Eis verwenden.

Röteli eis

Zutaten:

150 g Kirschenkompott
250 g Milch
250 g Rahm
75 g Zucker
1 EL Glucose
5 Stk. Eigelb

Zubereitung:

Milch, Rahm, Zucker und Glucose aufkochen. Dieses Gemisch auf die Eigelbe giessen und im Topf unter ständigem Rühren auf 80 °C erhitzen, dadurch bindet die Flüssigkeit leicht ab. Das Kirschenkompott begeben, mixen, allenfalls passieren, abkühlen lassen und in der Eismaschine zu Eis frieren.

Tipp:

Ganz hervorragend schmeckt das Eis wenn man beim Frieren im letzten Moment noch Würfel des Kirschenkompotts unterzieht. Je nach Süsse der Kirschen und des Rötelis muss der Zuckergehalt angepasst werden, damit das Eis eine optimale Konsistenz hat.

