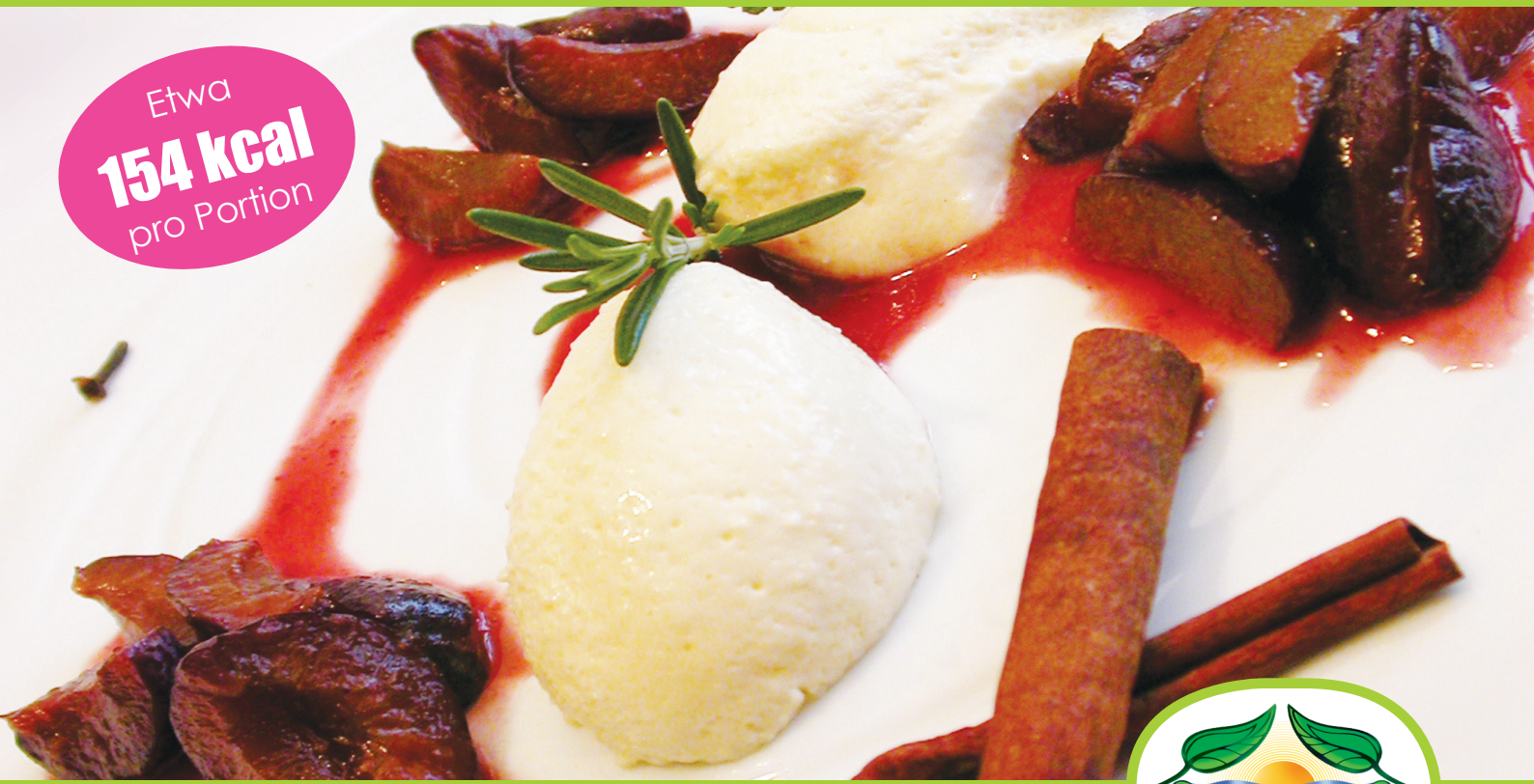


Creme von Rosmarin und Balsamico

auf gewürztem Zwetschkenragout

Etwa
154 kcal
pro Portion



Zubereitung

Die Milch mit etwas Vanillezucker und Rosmarin aufkochen. Nun die Milch durchsieben und das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen. Anschließend das Eigelb mit der heißen Milch über Dampf zu einer Creme schlagen.

Den Balsamico hinzu geben und abschmecken. Die aufgelöste Gelatine unter die erkaltete Masse geben. Wenn die Masse zu stocken beginnt die geschlagene Sahne unterheben und kalt stellen.

Für das Ragout etwas Zwetschensaft mit Vanillezucker, Zimtstange, Wacholderbeeren und Nelken kochen lassen. Dies nun mit Maisstärke abbinden. Die Zwetschken hinzu geben und ein paar Stunden ziehen lassen.

Die Zwetschken mit der Creme anrichten.

Zutaten für 4 Portionen

200 ml Milch
3 EL Zucker
1 Stk. Eigelb
40 ml Sahne
1 Blatt Gelatine
20 g Vanillezucker
2 Zweige Rosmarin
20 g Weißer Balsamico
280 g Zwetschken ohne Kern
1 Stk. Zimtstange
2 Stk. Wacholderbeere
1 Stk. Nelke
5 g Maisstärke