

Weißer Kaffee-Crème-brûlée mit Feigen-Kompott und Mango-Eis

 happy-mahlzeit.com/2019/12/01/weiße-kaffee-crème-brûlée-mit-feigen-kompott-und-mango-eis/

- 200 ml Milch
- 500 ml Schlagsahne
- 50 g Kaffeebohnen
- 6 Eier (Kl. M)
- 1 EL Vanillezucker
- 200 g Zucker
- 6 frische Feigen
- 40 g Honig
- 2 Vanilleschoten
- 1/2 TL Lavendelblüten
- 250 ml roter Portwein
- 2 TL Speisestärke
- 50 g brauner Zucker
- 100 ml Wasser
- 200g Naturjoghurt
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 2 reife Mangos

Den Backofen auf 140°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Milch, Sahne sowie die Kaffeebohnen in einen Topf geben, aufkochen und alles 1 Stunde ziehen lassen.

Die Eier trennen. Die Eidotter mit Vanillezucker und 100g Zucker in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Kaffee-Sahne unter ständigem Rühren durch ein Sieb zu den Eiern geben. Über einem heißen Wasserbad rühren, bis die Masse bindet (etwa bei 75°C). Anschließend durch ein Sieb in eine gekühlte Schüssel gießen.

Die Kaffee-Creme in 4 tiefe ofenfeste Schalen (à ca. 250ml) verteilen und in eine flache Ofenform stellen. Soviel heißes Wasser in die Form füllen, dass die Förmchen zu 2/3 im Wasser stehen. Im Backofen auf der untersten Schiene 70 - 80 Minuten garen. Abkühlen lassen.

Für das Mango-Eis den übrigen Zucker mit 100ml Wasser aufkochen. 1 Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit einem Messer herauskratzen und das Vanillemark hinzufügen. Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und pürieren. Mit dem Zuckersirup sowie dem Joghurt mischen. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Nach Belieben die Mangomasse mit Zitronensaft abschmecken und anschließend in einer Eismaschine cremig gefrieren.

Die Feigen waschen und vierteln. Die 2. Vanilleschote längs aufschneiden und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Den Honig in einer Pfanne aufschäumen, das Vanillemark und die Lavendelblüten zugeben. Mit dem Portwein ablöschen und 2 - 3 Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Abschließend die Feigenviertel zugeben, einmal kurz aufkochen lassen und die Feigen darin schwenken.

Vor dem Servieren die Crème brûlée gleichmäßig mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Die Feigen und das Mango-Eis in Schälchen zur Kaffee-Creme anrichten und servieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 22.10.2011

Prominenter Gast: Katja Ebstein