

Rezept von Margaretha Jüngling

Crème brûlée

MIT KNOCHENMARK



*Messer
& Gabel*

Ausgabe 3 | 2017

Rezept von Margaretha Jüngling

Zutaten

- Knochenmark
- Auf 750 ml Milch verwendet Margaretha Jüngling
- 200 g geröstetes Knochenmark
- kalte Milch
- Eigelb
- Rohrzucker
- Salz

Zubereitung

Das Knochenmark während 20 Minuten bei 180 °C im Ofen rösten, auslösen und gut auskühlen lassen. Alle Zutaten im Mixer zu einer homogenen Masse verarbeiten. Achtung: Knochenmark und Milch müssen wirklich kalt sein, damit die Masse nicht scheidet. Die Masse anschliessend passieren, in Crème-brûlée-Förmchen füllen und im Wasserbad bei 120 °C pochieren. Die Crème kurz vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner abflämmen.

«Das Knochenmark sorgt für eine schöne Umami-Note im Dessert. Wer mag, kann weitere Aromen in die Crème-brûlée-Masse geben, z.B. Vanillezucker, Pfeffer, Pimentkörner oder Safran – da muss man ein wenig ausprobieren und tüfteln.»

Margaretha Jüngling



Der feine Unterschied.



Schweiz. Natürlich.