



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 • 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com • www.vieux-sinzig.com

Crème brûlée mit Mädesüß und »Wildrhabarber«

Rezept von Jean-Marie Dumaine

- Für 4 Personen
- Rhabarber:**
- | | |
|--------|---|
| 150 ml | Wasser |
| | Saft von ¼ Zitrone |
| 5 | Zweige Waldmeister, getrocknet |
| 75 g | Rohrzucker |
| 200 g | Erdbeerrhabarber oder »Wildrhabarber« (Japanischer Knöterich), geputzt, in dünne Stifte geschnitten |
- Rhabarbersorbet:**
- | | |
|--------|---|
| 200 ml | Rhabarbersirup (von der Zubereitung des Rhabarbers) |
|--------|---|
- Crème:**
- | | |
|-------|---------------|
| 250 g | Schlagsahne |
| 10 g | Mädesüßblüten |
| 50 g | Rohrzucker |
| 3 | Eigelb |
- 50 g Zucker
- Für die Zubereitung des Rhabarbers das Wasser mit dem Zitronensaft und dem Waldmeister aufkochen und bei geschlossenem Deckel 10 Minuten ziehen lassen. Durchsieben. Den Rohrzucker dazugeben und nochmals aufkochen lassen.
 - Den Rhabarber im Sirup kurz blanchieren, so dass er fest bleibt, mit der Schaumkelle herausnehmen und beiseite stellen.
 - Für das Rhabarbersorbet 200 ml Sirup abmessen und beiseite stellen.
 - Für die Crème die Schlagsahne mit den Mädesüßblüten aufkochen. Etwas ziehen lassen. Den Zucker mit den Eigelben glatt rühren. Die heiße Mädesüßsahne dazugießen und alles durch ein Haarsieb streichen. Die Masse unter ständigem Rühren aufschlagen.
 - Den Rhabarber in feuerfeste Förmchen verteilen. Die Crème darübergießen. Im vorgeheizten Backofen im Wasserbad mit Ober- und Unterhitze bei 120 Grad, mit Heißluft bei 90 Grad etwa 30 Minuten stocken lassen.
 - In der Zwischenzeit für das Rhabarbersorbet die abgemessenen 200 ml Rhabarbersirup in die Eismaschine füllen und gefrieren lassen.
 - Kurz vor dem Servieren die Crème in den Förmchen mit Zucker bestreuen und mit einer Lötlampe hell karamellisieren.
 - Mit einer Kugel Rhabarbersorbet servieren.