



GOURMET



NEU



SÜSSE STEINPILZ- CRÈME BRÛLÉE

HIER GEHT'S
ZUM REZEPT



SÜSSE STEINPILZ-CRÈME BRÛLÉE

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE STEINPILZ-CRÈME BRÛLÉE:

- 20 g KOTÁNYI Steinpilze getrocknet
- 500 ml Schlagobers
- 10 Dotter
- 120 g Zucker
- 20 g KOTÁNYI Pilz Mix fein
- 10 g KOTÁNYI Zitrusfaser
- 1 Prise KOTÁNYI Fleur de Sel
- ca. 100 g brauner Zucker



FÜR DIE VANILLE-BEEREN:

- 500 g gemischte, bunte Beeren
- 10 g KOTÁNYI Zitrusfaser
- 1 EL KOTÁNYI Vanille Bourbon Paste

etwas frische Zitronenmelisse

ZUBEREITUNG

Für die Steinpilz-Crème Brûlée getrocknete Steinpilze hacken und und ca. 30 Minuten in kaltem Schlagobers einweichen. Dotter und Zucker kräftig verrühren. Schlagobers mit Steinpilzen, „Pilz Mix fein“, Zitrusfaser und Meersalz aufkochen und unter kräftigem Rühren langsam Dotter zugeben.

Die Masse in beliebige Formen max. 2cm hoch einfüllen. Im Konvektomat bei ausgeschaltetem Gebläse bei 99 °C etwa 30 Minuten garen. Creme anschließend kaltstellen.

Für die Vanille-Beeren 50 g der gemischten Beeren mit Zitrusfaser und Vanille Bourbon Paste pürieren. Restliche Beeren damit marinieren.

Die Steinpilz-Creme dünn mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Mit Vanille-Beeren und Zitronenmelisse garnieren.

TIPP: Bestäuben Sie das Dessert direkt vor dem Servieren zusätzlich dünn mit etwas Pilzaroma!



Entdecken Sie
weitere Rezeptideen auf
www.kotanyigourmet.com

