

Crème Cassis auf Sauerrahm - Pistaziensoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Ein saisonaler, fruchtig, leckerer Crème, der fast in jede Menüfolge passt

Zutaten

- Für den Cassis Crème:
- 250 g vollreife, schwarze Johannisbeeren (geht auch mit T.K. Johannisbeeren)
- 80 g Zucker
- 2 cl Crème de Cassis
- 6 Eigelbe
- 1/2 l Milch
- 1/4l geschlagene Sahne
- 6 - 7 Blatt Gelatine
- Saft und Abrieb einer 1/2 Zitrone
- Die Sauerrahm-Pistaziensoße:
- 125 ml saure Sahne oder Crème fraiche
- 2 El geschlagene Sahne
- Mark einer frischen Vanilleschote
- 40 g Pistazien
- 1 El Honig

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die schwarzen Johannisbeeren zunächst in einem Mixer oder mit dem „Zauberstab“ pürieren, anschließend durch ein Sieb streichen, Zucker, Zitronensaft und Abrieb, sowie Crème de Cassis hinzufügen. Die Gelatine in kaltem Wasser 4 - 5 min. einweichen.

Schritt3

Der Crème:

Schritt4

Die Eigelb mit Zucker auf einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eigelbe gut ausgegart sind.

Schritt5

Die erhitzte Milch dazu geben, 2 - 3 min. weiter schlagen, damit sich alles gut miteinander verbindet.

Schritt6

Die gut ausgedrückte Gelatine sowie das Fruchtpürée dazu geben.

Schritt7

Den Ansatz abkühlen lassen und die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

Schritt8

In Förmchen, ersatzweise Kaffeetassen (vorher mit kaltem Wasser ausspülen, erleichtert das Stürzen) oder

Schritt9

einer ausreichend großen Keramikform abfüllen; 2 - 3 Stunden kalt stellen.

Schritt10

Die Sauerrahm-Pistaziensoße:

Schritt11

Die Pistazien in einer Stielpfanne etwas anrösten, einen Stich Butter und den Honig dazu geben und sich alles 2 min. miteinander „verbinden“ lassen.

Schritt12

Auskühlen, anschließend hacken.

Schritt13

Die saure Sahne mit dem Vanillemark verrühren, ev. etwas nach süßen und die gehackten Pistazien dazu geben, mit etwas geschlagenen Sahne auflockern.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Einen dekorativen, großen Desserteller mit der Soße "ausspiegeln" und den Cassis Crème gestürzt oder als Nocken portioniert darauf setzten.

Schritt16

Mit einigen schönen, großen Johannisbeeren und einem grünen Melisseblättchen garnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** cassis, crème, pistazien

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/creme-cassis-auf-sauerrahm-pistaziensosse/>