



# Ingwer Crème Brullée auf heißen Orangenfilets

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Eine geschmacklich interessante Variante der herkömmlichen Crème Brullée

## Zutaten

- Für die Crème Brulée:
  - 1/2 l Milch
  - 1/2 l Sahne
  - 125 g Zucker
  - 30 g brauner Zucker zum gratinieren
  - 10 Eigelbe
  - 20 g frisch geriebenen Ingwer
- Für die Orangenfilets:
  - Die Filets von 4 frischen Orangen
  - Abrieb einer 1/2 Zitrone
  - 30 - 40 g Zucker
  - 2 cl Orangenlikör wie Grand Marnier oder Cointreau

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Der Ansatz:

### Schritt3

Die Milch mit der Sahne aufkochen und geriebenen Ingwer dazu geben, alles etwa 10 min. ausziehen lassen. Danach durch ein Küchensieb passieren, wieder erhitzen.

#### **Schritt4**

Die Eigelb und Zucker schaumig rühren und die heiße Ingwer Sahne dazu geben.

#### **Schritt5**

Ähnlich der Creme Karamell auf dem Feuer aufschlagen, ohne zu kochen. (Zur "Rose bringen", damit die Eigelbe optimal ausgaren können) In flachen Portionsförmchen abfüllen und in einen ausreichend großen Topf stellen, zu 2/3 mit Wasser auffüllen

#### **Schritt6**

Für ca. 35 min. in den auf 150° C vorgeheizten Backofen schieben, danach 2 - 3 Stunden erkalten lassen.

#### **Schritt7**

Die Oberfläche nach dem Erkalten, gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren.

#### **Schritt8**

(Profis machen das mit einem Bunsenbrenner kurz vor dem Servieren. Die Dinger kann man inzwischen auch für den Privathaushalt recht preiswert kaufen)

#### **Schritt9**

Die Orangenfilets:

#### **Schritt10**

Den Zucker hellbraun karamellisieren und mit dem restlichen Saft der filierten Orangen ablöschen.. Den Orangenlikör, den Zitronenabrieb dazu geben, "Sirup ähnlich" reduzieren.

#### **Schritt11**

Nur ganz kurz die Orangenfilets erhitzen, auskühlen lassen.

#### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt13**

Die gestürzte Ingwer Crème Brullée "mittig" auf dem Dessertteller anrichten und das Orangenkompott drum herum heben; mit etwas Zitronenmelisse garnieren.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** ingwer, orangen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ingwer-creme-brullee-auf-heissen-orangenfilets/>