



Rosmarin Crème Brûlée mit Rotweifeigen

- **Küche:** Mediterran
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

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

Mediterran, etwas ausgefallen, aber so eine tolle, geschmackliche Kombination

Zutaten

- Für die Crème Brûlée
- 100 ml Milch
- 350 ml Sahne
- 4 Eigelbe
- 70 g Zucker, weiß
- 1 Zweig Rosmarin
- Mark 1 Vanilleschote
- Etwas brauner Zucker zum karamellisieren
- Für die Rotweifeigen:
- 10 frische, vollreife, aber noch feste Feigen
- 30 - 40 g Zucker
- Saft einer Orange
- Etwas Orangenabrieb
- 200 ml trockener Rotwein

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rosmarin Crème Brûlée:

Schritt2

Zunächst den Rosmarin waschen, die Nadeln vom Stiel zupfen und klein hacken.

Schritt3

20 g von dem Zucker bei kleiner Hitze, in einem ausreichend großen Topf, goldbraun

karamellisieren und mit eine 1/8 l Wasser ablöschen. Zusammen kochen und den gehackten Rosmarin dazu geben.

Schritt4

3 - 4 min. einkochen lassen, durch eine Filtertüte passieren.

Schritt5

Die Crème Brûlée:

Schritt6

Die Milch mit der Sahne mischen, das Vanillemark hinzu fügen und kurz aufkochen; den Rosmarin Auszug dazu geben.

Schritt7

Die Eigelbe mit dem Zucker verrühren und

Schritt8

die heiße Milch-Sahnemischung darüber geben.

Schritt9

Auf ein heißes Wasserbad setzen, unter ständigem Rühren alles zur „Rose“ bringen,.

Schritt10

(Soll heißen, bis die Masse sämig abbindet; danach durch ein Küchensieb gießen)

Schritt11

In 5 - 6 „ofenfeste Portionsschälchen“ füllen, ersatzweise ev. auch Kaffeetassen.

Schritt12

In einen ausreichend großen Topf oder das tiefe Backofenblech stellen, zur Hälfte mit heißem Wasser aufgießen.

Schritt13

Auf der untersten Schiene des Backofen, 60 - 65 min. bei 150° C garen.

Schritt14

Danach heraus nehmen, auskühlen lassen.

Schritt15

Mit braunem Zucker bestreuen; mit einem kleinen Haushalts-Bunsenbrenner karamellisieren.

Schritt16

Die Rotweifeigen:

Schritt17

Die frischen Feigen werden vorn und hinten gestutzt.

Schritt18

40 g Zucker zu einem hellen Caramel brennen und mit dem Rotwein und dem Orangensaft ablöschen.

Schritt19

Etwas verkochen, reduzieren lassen und den Orangenabrieb dazu geben.

Schritt20

Die geputzten Feigen in den Ansatz geben und 3 - 4 min. leise köcheln lassen.

Schritt21

Etwas abkühlen, und den Fond auf die benötigte Menge reduzieren, Die halbierten Feigen wieder dazu geben.

Schritt22

Anrichtevorschlag:

Schritt23

Die karamellisierte Crème Brûlée „mittig“ auf einem großen Dessertteller anrichten, die halbierten Feigen drum herum placieren und mit etwas Rotweinfond vollenden.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** ausgefallen, geschmackliche kombination, rotweifeigen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rosmarin-creme-brulee-mit-rotweifeigen/>