Safrancrème auf Traubenkompott mit Grappa

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });

Ein ungewöhliches Dessert mit „mediteranem Touch“.

Zutaten

- ½ l. Milch
- ½ l Sahne
- 6 Eigelbe
- 100 g Zucker
- 8 Blatt Gelatine (Sturzfähig)
- 3 - 4 g Safranpulver
- einige Spritzer Zitronensaft
- 500 g weiße und blaue Trauben
- 1/8 l Traubensaft
- Etwas Zucker
- Ev. etwas Grappa

Zubereitungsart

Schritt1

Eigelbe, und Zucker auf einem leise kochendem Wasserbad aufschlagen und gut ausgaren. Das Safranpulver und die kochende Milch dazu geben. Auf dem Feuer bis zur vorsichtig bis zur „Rose“ bringen, aber keinesfalls kochen lassen. Bis eine sämige Konsistenz entstanden ist und die Eigelbe gut ausgegart sind.

Schritt2

Die in Wasser eingeweicht, gut ausgedrückte Gelatine dazugeben, abkühlen lassen.

Schritt3

Kurz vor dem „Stocken“ die geschlagene Sahne in zwei Schritten vorsichtig darunter heben.

Schritt4

In Förmchen (oder Schüsseln) abfüllen, 2 - 3 Stunden kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt5

Herstellung des Traubenkompotts:

Schritt6

Die Trauben waschen und gegebenenfalls abziehen oder halbieren. Ca. 40 - 50 g Zucker unter ständigem Rühren hellbraun karamellisieren, mit Traubensaft ablöschen und auf die Hälfte reduzieren.

Schritt7

Die Trauben dazu geben, nur kurz erhitzen, nicht mehr kochen lassen.

Schritt8

Mit etwas Grappa nach Geschmack vollenden.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Safrancreme stürzen oder als großen Nocken mit einem heißen Esslöffel ausstechen.

Schritt11

An / auf dem erkalten Traubenkompott anrichten.

Schritt12

Mit einem frischem Salbeiblättchen garnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** crème, lecker, mousse

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/safrancreme-auf-traubenkompott-mit-grappa/