



Karammelisierte Ingwer - Crème Brûlée und marinierte Orangen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Geschmacklich interessant, stimmig, köstlich

Zutaten

- Für die karamellisierte Ingwer - Crème Brûlée:
 - 4 - 5 Eigelbe nach Größe
 - 50 g Puderzucker
 - 300 ml Sahne
 - 2 El geriebener Ingwer
 - 1 Prise Salz
 - 4 - 5 Tl brauner Zucker zum karammelsieren
- Für die marinierte Orangen:
 - 2 filierte Orangen in Spalten
 - 2 cl Orangenlikör (Grand Marnier oder Cointreau)
 - Ev. etwas Zucker nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Sahne mit dem geriebenen Ingwer aufkochen und ca. 30 min. „ausziehen“ lassen. Durch ein Küchensieb passieren, erneut erhitzen.

Schritt3

Die Eigelbe mit dem Puderzucker verrühren und die heiße Ingwer - Sahne dazu geben. Auf dem Wasserbad 4 - 5 min. weiter schlagen, die Eigelbe gut ausgaren. In feuerfeste Förmchen geben und

in einen ausreichend großen Topf stellen. Mit Wasser aufgießen; die Förmchen sollen zu zwei Drittel im Wasser stehen.

Schritt4

Für ca. 45 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, bis die Masse vollständig gestockt ist.

Schritt5

Erkalten lassen, stürzen und gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen. Mit einem kleinen Haushalts - Bunsen Brenner, dem "Brûlierer" überflämmen, bis der Zucker karammelisiert.

Schritt6

Die marinierten Orangen:

Schritt7

Die Orangen großzügig schälen und die einzelnen Segmente - Filets heraus schneiden. Ev. etwas nachzuckern, mit etwas Zitronenabrieb und mit dem Orangenlikör marinieren.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Crème „mittig“ auf einem Dessertteller anrichten und die Orangenfilets drum herum verteilen und mit einem Zitronen Melisse Blättchen garnieren..

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/karammelisierte-ingwer-creme-brulee-und-marinierte-orangen/>