

# Aus der Hado-Küche: Ein Dessertrezept

Restaurant Services

## Galgant-Crème brûlée mit heißen Orangenfilets

für 4 Personen:

¼ l	Milch
400 ml	Sahne
70 g	Vollrohrzucker
20 g	braunen Zucker zum Karamellisieren
5	Eigelbe
20 g	frisch geriebenen Galgant oder Galgantpaste
2	unbehandelte Orangen: die Filets davon
½	unbehandelte Zitrone: den Abrieb davon
20 g	Zucker
2 cl	Orangenlikör (z. B. Grand Marnier)
	Zitronenmelisse

Die Milch mit der Sahne aufkochen und den Galgant dazu geben, etwa 30 Minuten ziehen lassen. Danach durch ein Küchensieb passieren und wieder erhitzen. Eigelb und Zucker schaumig rühren und die heiße Galgantsahne dazu geben. Ähnlich einer Crème Caramel auf dem Feuer und ohne zu kochen „zur Rose abziehen“, damit das Eigelb optimal ausgart. Die Masse in flache Portionsschälchen füllen und in einen ausreichend großen Topf stellen. Jetzt um die Schälchen herum soviel Wasser einfüllen, bis die Schälchen zu etwa 2/3 im Wasser stehen. Für ca. 35 Minuten in den auf 150 ° C vorgeheizten Backofen schieben, danach 2–3 Stunden erkalten lassen. Die Oberfläche der Crème nach dem Erkalten gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Haushalts-Bunsenbrenner karamellisieren. Mit etwas Orangensaft ablöschen. Den Orangenlikör, den Zitronenabrieb und die Orangenfilets nur ganz kurz zusammen erhitzen, etwas auskühlen lassen. Die Crème auf Teller stürzen, die Orangenfilets darum herum anrichten und mit Zitronenmelisse garnieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München