



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler

Honigbrûlée mit minzmarinierten Erdbeeren, Honeycress und Anis

ZUTATEN:

1 -2 Zweige Minze
1 Vanilleschote
200 ml Milch
250 g Sahne
4 Eigelbe
50 g Honig
60 g brauner Zucker zum Karamellisieren
150 g Freilanderdbeeren
Minzeblättchen
1 EL Puderzucker
Honeycress, Anisecress

ZUBEREITUNG

Die Milch mit dem Mark und Schote der Vanille aufkochen und abkühlen lassen. Die Schote entfernen. Den Ofen auf 120°C vorheizen. Die Sahne zur Milch geben und Eigelbe mit dem Honig glattrühren, die Sahnemischung unter Rühren hinzugeben. Durch ein feines Sieb passieren und in vier Suppenteller portieren und mit Haftpfolie stramm abdecken.

In den Ofen stellen und etwa 45 Minuten stocken lassen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Die Folie entfernen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Mit fein geschnittener Minze und dem Puderzucker marinieren.

Kurz vor dem Servieren jeden Teller mit 2-3 Teelöffel braunen Zucker bestreuen und mit einem Flambiergerät den Zucker kochend schmelzen.

Vorsichtig auf die zarte Zuckerkruste die Erdbeeren geben und mit Honeycress und Anisecress garnieren.