

Crème au citron vert „Madagascar“

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Crème

2	Eier
1	Limette, Schale und Saft
20 gr	Puderzucker
2 Blatt	Gelatine
20 gr	Zucker

Ananas

½	Vanilleschote
4 EL	Puderzucker
2 EL	Wasser
½	Limette, Saft
½ dl	Wasser
1 EL	Butter
1	Ananas (ca. 600 gr)



Zubereitung:

Für die Limettencrème Eier trennen, Eiweisse beiseite stellen. Limettenschale zum Eigelb reiben und mit Puderzucker in der Küchenmaschine zu einer hellen, schaumigen Masse rühren. Gelatine 5 Minuten in kaltes Wasser legen.

Limettensaft auspressen, in einem Pfännchen leicht erwärmen. Die tropfnassen Gelatineblätter dazugeben. Unter Rühren vollständig auflösen. 2 EL Eimasse darunter rühren, dass alles unter die restliche Eimasse schwingen

Eiweiss mit Zucker steif schlagen, die Eimasse vorsichtig darunter ziehen. In 4 kalt ausgespülte Förmchen à ca. 1,5 dl füllen, mit Klarsichtfolie bedecken und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden fest werden lassen.

Für die Sauce Vanilleschoten aufschlitzen, Samen herauskratzen. Puderzucker und Wasser mischen, aufkochen und bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren. Mit Limettensaft und Wasser ablöschen (Vorsicht: die Masse ist sehr heiss). Vanillesamen und Schote beifügen und bei kleiner Hitze so lange rühren, bis sich der Karamell vollständig aufgelöst hat. Butter darunter schwenken, nicht mehr kochen. Vanilleschote entfernen.

Ananas schälen, längs halbieren, Strunk herauschneiden und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Auf vier Tellern rosettenförmig anrichten. Sauce nochmals erwärmen, über die Ananasscheiben giessen. Die Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen, die Crème auf die Ananasscheiben stürzen und sofort servieren.