

Kochen, essen und geniessen mit Patrick Zbinden

Crème à la lavande

Zutaten (für 4 Portionen)

4-6 Zweige Lavendel mit Blüten
4 dl Milch
4 Blatt Gelatine
3 sehr frische Eier
80 Lavendelhonig
½ unbehandelte Zitrone
100 g Rahm
250 g Himbeeren
1 EL Puderzucker

Rezept aus:

C. Schinharl, J. Zipperick
«Südfrankreich»
GU Verlag

Zubereitung:

Lavendel waschen und trockenschütteln. Die Blüten abschneiden, die Blätter abzupfen. Beides mit der Milch einmal aufkochen lassen. Ca. 30 Min. ziehen lassen, dann die Milch sieben und wieder erwärmen.

Die Gelatine ca. 10 Min. in kaltem Wasser einweiche. Inzwischen die Eier trennen. Eiweisse in den Kühlschrank stellen. Eigelbe mit dem Honig in einer Metallschüssel sehr schaumig schlagen. Nach und nach die warme Milch dazugießen und gründlich unterschlagen. Die Masse unter ständigem Rühren über einem heissen Wasserbad langsam erhitzen, bis sie dickflüssiger wird. Zitronenschale fein abreiben. Die Gelatine ausdrücken und die Blätter nacheinander in der heissen Creme auflösen.

Die Creme so weit abkühlen lassen, dass sie anfängt zu gelieren. Rahm und Eiweisse getrennt steif schlagen. Mit der Zitronenschale unter die Creme heben. Die Creme in kalt ausgespülte Förmchen füllen und ca. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren die Himbeeren verlesen. 1 EL davon mit dem Puderzucker fein zerdrücken, mit wenig Zitronensaft abschmecke und mit den übrigen Himbeeren mischen. Die Creme mit einem Messer vom Rand der Förmchen lösen und auf Dessertteller stürzen. Mit den Himbeeren garnieren und servieren.