



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

## Basilikum-Creme-brûlée

Zutaten für 6 Personen:	4 Eigelb + 2 Eier
1 Vanilleschote	Zum Verzieren:
300 g Schlagsahne	1 Karambole (Sternfrucht)
300 ml Milch	6 Physalis
1 kleiner Bund Basilikum	

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne, Milch, 100 g Zucker, Vanillemark und –schote aufkochen. Vom Herd nehmen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Sahnemilch durch ein Sieb gießen.

Eigelb und Eier verquirlen. Warme Sahnemilch unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen. Zum Schluss in kleine, feine Würfel geschnittene Basilikumblätter untermischen. Ofen vorheizen bei 100° .

Sechs ofenfeste Förmchen auf das backofenblech stellen und die Eiermilch auf die Förmchen verteilen. In den Ofen schieben. So viel Wasser in das Ofenblech gießen, das die Förmchen 2/3 im Wasser stehen. Creme 50 Minuten stocken lassen. Die Creme etwas abkühlen lassen und dann über Nacht kalt stellen.

Karambole waschen und in Scheiben schneiden. Die Hüllen der Physalis öffnen und nach hinten biegen. Jede Creme mit einem guten Esslöffel Zucker bestreuen und unter dem Grill im Backofen kurz karamellisieren lassen. Mit Karambole und je 1 Physalis verzieren. Sofort servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer