Crème brûlée mit Knochenmark

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 20 min
Aktivzeit: 20 min
Mittel



Zutaten

für 6 Personen

200 g	geröstetes Schweizer Knochenmark
7.5 dl	kalte Milch
4 Stück	Eigelb
150 g	Rohrzucker
1 Prise	Salz

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

517	kcal
8 g	Eiweiss
41 g	Kohlenhydrate
30 g	Fett

Glutenfrei
enthält Laktose

Tipp

Das Knochenmark sorgt für eine schöne Umami-Note im Dessert. Wer mag, kann weitere Aromen in die Crème-brûlée-Masse geben, z.B. Vanillezucker, Pfeffer, Pimentkörner oder Safran.

Zubereitung

1. Das Knochenmark während 20 Minuten bei 180 °C im Ofen rösten, auslösen und gut auskühlen lassen. Alle Zutaten im Mixer zu einer homogenen Masse verarbeiten. Achtung: Knochenmark und Milch müssen wirklich kalt sein, damit die Masse nicht scheidet. Die Masse anschliessend passieren, in Crème-brûlée-Förmchen füllen und im Wasserbad bei 120 °C pochieren. Die Crème kurz vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner abflämmen.