

Crema Catalan

Rosmarincrème mit süßem Pesto

Zutaten für 4 – 6 Portionen

je 400 ml Schlagsahne und Vollmilch
120 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
12 verquirlte Eigelbe
1 TL AlnaturA Rosmarin

Für den Pflaumensalat

½ Glas tegut... Pflaumen, gut abgetropft
je 2 EL Zwetschgenschonaps und Rotwein
2 EL Zucker
2 Zimtstangen
20 g geröstete Pinienkerne
10 g gehackte Pistazienkerne

Für das süße Pesto

2-3 EL Traubenkern- bzw. tegut... Maiskeimöl
20 g geraspelte weiße Kuvertüre
Saft 1 Bio-Zitrone
10 g Pinienkerne
1 Topf Basilikum
2 EL brauner Zucker

Außerdem

Puderzucker zum Bestäuben
Basilikumblättchen und/oder Rosmarinzweige

Zubereitung

Für die Creme Sahne und Milch aufkochen. Zucker, Rosmarin und Vanillemark zufügen, nochmals aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Eigelb unter Rühren einfließen lassen. Masse durch ein Sieb in eine Schüssel gießen,.

Mischung auf vier ofenfeste Schüsseln oder tiefe Teller verteilen, auf ein tiefes Blech stellen und mit Wasser befüllen (ca. die Hälfte von den Schüsselchen oder Teller) im 140 Grad heißen Backofen in ca. 40 Minuten stocken, herausnehmen und abkühlen lassen.

Für den Pflaumensalat Pflaumen abtropfen lassen, Saft anderweitig verwenden.

Schnaps, Wein, Zucker, Zimt aufkochen und sirupartig einkochen, dann Zimtstange entfernen. Pflaumenspalten im Sirup wenden, abkühlen lassen. Pinien- und Pistazienkerne zufügen.

Für das süße Pesto Öl, Kuvertüre, Zitronensaft, Pinienkerne und Basilikum im Mixer zu einer Paste verarbeiten. Nach Geschmack süßen.

Rosmarincrème mit braunem Zucker bestreuen, unter dem heißen Grill bzw. mit dem Bunsenbrenner kurz gratinieren, süßes Pesto darauf verteilen. Mit Puderzucker bestäuben, mit Basilikum und/oder Rosmarin garnieren. Pflaumensalat separat dazu reichen.