

## **Kräuter-Crème-brûlée mit Löwenzahn, Sauerampfer und Brennessel** - Für vier Personen (12 Förmchen à 50 ml Inhalt)

Rezept von Jean-Marie Dumaine ([www.vieux-sinzig.com](http://www.vieux-sinzig.com))

### **Zutaten:**

#### **Crème brûlée**

Je 45 g	Sauerampfer, Brennesselspitzen, Löwenzahnblätter
1 Msp.	Natron
5	Eigelb
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskatnuss
½ l	Sahne
15 g	Butter
Je 4 Blätter	Sauerampfer, Brennessel, Löwenzahn

#### **Meerrettichsauce**

4 EL	Schlagsahne
1 EL (5 g)	geriebener Meerrettich
1	Eigelb
1 Prise	Salz

### **Zubereitung:**

Sauerampfer, Brennesseln und Löwenzahn getrennt in kochendem Wasser mit Natron blanchieren, abschrecken, abtropfen lassen und fein pürieren. Die blanchierten Wildgemüse getrennt in je eine Schüssel geben.

Die Eigelbe mit Salz und geriebener Muskatnuss verquirlen. Die Sahne mit der Butter erwärmen und mit der Eigelbmischung verrühren. Die Creme in drei gleichen Teilen unter die drei Wildgemüse mischen.

Die drei Kräutercremen in 12 feuerfeste Förmchen füllen. Eine Schale mit Wasser in den Backofen stellen, vorheizen und die Creme in den Förmchen darin bei 90 Grad 30 Minuten halbfest stocken lassen. Jeweils ein Wildkräuterblatt auflegen und weiter garen, bis die Creme fest ist.

In der Zwischenzeit für die Meerrettichsauce alle Zutaten verrühren.

Kurz vor dem Servieren die gestockte Creme mit der Meerrettichsauce bestreichen und mit der Lötlampe gratinieren.