

## Genussführer-Weihnachtsmenü

### Dessert

# Lebkuchen-Crème brûlée mit Rotwein-Pflaumen

Rezept: Sabine Steuer, Köchin in der Weinstube Altes Rathaus in Unterhaid bei Bamberg  
Slow Food Genussführer 2015, Seite 184 (Bayern)

#### Zutaten für vier Portionen:

9 Eigelbe  
Zwei Becher (500 ml) Sahne  
150 ml Milch  
Korianderkörner, Zimt, Anis, Nelken, Muskat, Ingwer  
(gemörsert und gerieben, so dass am Ende ein gehäufter Teelöffel Lebkuchen-Gewürz entsteht)  
50 g Zucker

#### Für die Rotwein-Pflaumen:

250 g Pflaumen aus dem Glas oder tiefgefroren  
1 Zimtstange, 1 Vanilleschote  
50 ml Rotwein  
200 ml Johannisbeerensaft (oder den Pflaumensaft aus dem Glas verwenden)  
50 g Zucker

#### Zubereitung:

Milch und Sahne zusammen mit dem Zucker und dem Teelöffel Lebkuchen-Gewürz aufkochen. Eigelbe trennen und in eine große Schüssel geben (Eiweiße aufheben - daraus backen wir am nächsten Tag feine Zitronen-Meringe). Heißes Sahne-Milch-Gemisch unter entschlossenem Rühren über die Eigelbe gießen. Jetzt die homogene Gemengelage auf vier Förmchen verteilen. Hohe Gläser sind ungeeignet, weil die Crème dann nicht stockt, Suppentassen sind eine gute Alternative. Die Förmchen auf ein Backblech setzen und das Blech einen Zentimeter hoch mit Wasser befüllen. Das Blech bleibt eine halbe Stunde im 80 Grad heißen Ofen. Jetzt die Rüttelprobe: Wenn die Masse in den Förmchen nicht mehr schwabbelt, ist die Crème fertig.

Für die Rotwein-Pflaumen den Zucker in einem geeigneten Topf karamellisieren lassen. Wenn der Zucker geschmolzen und braun ist, den Rotwein – zisch! – angießen sowie den Johannisbeerensaft. Zimtstange, ausgekratztes Mark der Vanilleschote sowie die leere Schote zugeben und alles ein wenig sirupartig einkochen. Jetzt die Pflaumen dazugeben und nochmal kurz aufkochen. Schote und Zimtstange entfernen.

#### Anrichten:

Crème leicht mit Zucker bestreuen und diesen mit einem Bunsenbrenner oder im Backofen unter dem Salamander-Grill oder bei kräftiger Oberhitze schmelzen und anknuspern. Zusammen mit den Rotwein-Pflaumen servieren. Ein, zwei Minzeblättchen genügen als Deko-Element.

**Weinempfehlung von Anke Klitzing:**

Die cremig-würzigen Aromen der Nachspeise passen gut zu "Süß+Rot", einem "Portwein" aus der Pfalz von Hensel + Schneider. Auch lecker: ein Whisky von Senft am Bodensee und eine Tasse mildgerösteter Kaffee.



*Slow Food Genussführer Deutschland 2015*  
Slow Food Deutschland e.V. (Hrsg.)  
448 Seiten, Preis: 19,95 Euro (D), 20,60 Euro [A]  
Verlag: Oekom-Verlag, München  
ISBN: 978-3-86581-663-4