

Anis-Creme mit Mandarinenfilets

Anis-Creme mit Mandarinenfilets

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 140 Min.

Menu: [6.12.2017](#)

Creatio [Stefan Würsch](#)

[Kurt Schildknecht](#)

Zutaten 4 Personen

2 dl Milch
4 Eigelb
50 g Zucker,
1 EL Vanillezucker
1 TL Anissamen
1,5 dl Rahm, geschlagen
1 EL Butter
4 Mandarinen, filetiert
1-2 EL Zucker
1 EL Cointreau

Anissamen zum Bestreuen

Zubereitung:

Milch aufkochen,
In einer Schüssel Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Milch angießen, Anis beifügen, in die Pfanne zurückgeben und zur Rose kochen, passieren. Auskühlen lassen.
Rahm unter die Creme ziehen, 2 Stunden kühl stellen.
Für die Mandarinenfilets Butter aufschäumen lassen, Mandarinenfilets begeben, Zucker darüber streuen, kurz warm werden lassen, mit Cointreau abschmecken.
Aniscreme auf Tellern anrichten, lauwarmer Mandarinenfilets dazulegen, mit Anissamen bestreuen und sofort servieren.