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 beigeben, Zucker darüber streuen, kurz warm werden lassen, mit Cointreau abschmecken.

Aniscreme auf Tellern anrichten, lauwarme Mandarinenfilets dazulegen, mit Anissamen bestreuen und sofort servieren.

1/1