

VANILLE-THYMIAN-CRÉME

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

15 Stiele Thymian
1/2 Vanilleschote
100 ml Schlagsahne
100 ml Milch
45 g Zucker
4 Eigelb (Kl. M)
Salz
70 g Cantuccini
100 g Himbeeren (tiefgekühlt)
25 g Puderzucker
2 El Zitronensaft

ZUBEREITUNG

- 1 Für die Vanille-Thymian-Crème 4 Stiele Thymian für die Dekoration beiseite legen. Die Blätter von den restlichen Thymianstielen abstreifen und grob hacken. Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen.
- 2

Beides mit Sahne, Milch und 1 El Zucker in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

- 3 Eigelbe mit dem restlichen Zucker und 1 Prise Salz in einem Schlagkessel mit den Quirlen des Handrührers 4-5 Minuten dicklich-cremig aufschlagen.

- 4 Vanille-Thymian-Mischung durch ein feines Küchensieb in einen kleinen Topf gießen. Mischung kurz aufkochen, und auf der niedrigsten Stufe des Handrührers nach und nach unter die Eigelb-Zucker-Mischung rühren. Zurück in den Topf gießen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Sauce dicklich-cremig ist. In möglichst gleichmäßigen Bewegungen direkt am Topfboden entlangrühren, damit die Masse nicht ansetzt. Vorsicht: Die Sauce darf auf keinen Fall kochen, weil das Eigelb sonst gerinnt.

Die Creme durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, abkühlen lassen und gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Cantuccini mit einem großen Küchenmesser in jeweils 3-4 Stücke zerteilen und auf 4 Gläser (à 200 ml Inhalt) verteilen. Die Vanille-Thymian-Crème gleichmäßig darüber verteilen. Mit Klarsichtfolie bedecken und 3-4 Stunden oder über Nacht kalt stellen, damit die Crème noch etwas fester wird.

Für die Himbeersauce die aufgetauten Himbeeren mit Puderzucker und Zitronensaft sehr fein pürieren. Anschliessend durch ein feines Küchensieb streichen. Himbeersauce auf die Vanille-Thymian-Creme gießen und mit jeweils 1 Stiel Thymian dekorieren.

