



ZITRONENCREME MIT EARL GREY-GRANITA

Roger von Büren ist Chefkoch im Restaurant Roter Bären in Basel, welches mit 14 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet ist. Roger von Büren kocht saisonal und versucht, ausgewogene und interessante Teller zu kreieren. Für Kitchen Stars bereitet er eine Zitronencreme zu. Das Rezept ist für 4 Personen.

Das sind die Zutaten:

Saft und Zeste von 3 Zitronen
320 g Zucker
1 Eigelb
2 Eier
50 g Butter
Salz
1 Earl Grey-Teebeutel
1 Blatt Gelatine
100 g Eiweiss
2 dl Wasser
100 g geröstete Mandelsplitter
Spritzsack

So wirds gemacht:

Die Creme: Zitronen waschen und die Schale mit einer Raffel in eine Pfanne abreiben. Die Zitrone kurz abrollen, halbieren und den Saft auspressen und in die Zesten geben. 70 g **Zucker** in die Zitrone geben und kurz aufkochen, bis der Zucker geschmolzen ist. Währenddessen die Eier trennen, 1 **Eigelb** und 2 ganze **Eier** miteinander mit einem Schwingbesen vermischen. Langsam die Zitronensalz-Mischung in die Eier rühren, so dass sich die Masse nicht trennt. Das Ganze wieder zurück in die Pfanne leeren und bei wenig Hitze langsam miteinander vermischen. Sobald die Masse fester wird, wird der Topf vom Herd genommen.

Das Gemisch in den Mixer geben und mit **Butter** aufmontieren. Durch ein Sieb streichen, um die Zesten herauszufiltern. Die Creme wird mit **Salz** abgeschmeckt. Abkühlen lassen.

Das Granita: Einen Earl Grey-Teebeutel, 1 dl Wasser und 50g Zucker in eine Pfanne geben. Aufkochen lassen und abschmecken. Der Sirup sollte nicht zu süß sein. Vom Herd nehmen und eine Minute ziehen lassen. Ins Granita kommt ein wenig Gelatine, damit das Granita zusammenhält. Gelatine 4-5 Minuten im Wasser einweichen und in den nicht zu heißen Sirup geben. Umrühren und auflösen. Den Sirup in eine Form geben, kurz abkühlen lassen und dann in die Gefriertruhe legen. Der Sirup sollte gefrieren, damit man nachher das Granita abkratzen kann.

Meringue: 1dl Wasser und 200 g Zucker auf 121 Grad aufkochen. 100 g Eiweiss in einen Topf geben und kurz brechen. Mit einer Rührmaschine langsam mischen. Wenn der Sirup die Temperatur erreicht hat, wird er ganz langsam in die Eiweisse geleert. Ist ein Teil des Sirups drin, kann die Geschwindigkeit der Rührmaschine erhöht werden. Den Rest des Sirups langsam hineinleeren.

Geröstete Mandeln: Pfanne erhitzen und die Mandelsplitter in die Pfanne geben. Auf niedriger Hitze langsam rösten, damit sie eine einheitliche Farbe bekommen. Alternativ können die Mandeln für 5-10 Minuten bei 170°C in den Ofen geschoben werden.

Anrichten:

Meringue in einen Spritzsack füllen. Die Zitronencreme, ebenfalls mithilfe eines Spritzsackes, in eine Schale spritzen. Oben drauf kommen einzelne Tupfen der Meringue. Mit dem Bunsenbrenner wird die Meringue aus einer guten Distanz abgeflämmt. Mit Mandeln und Earl Grey-Granita garnieren.

Guten Appetit!