

Bier-Creme mit Brotcrumble

von Björn Freitag

Dass Brot und Bier sich nicht nur für deftige Hauptspeisen eignen, zeigt dieses weihnachtliche Dessert. Eine luftige Kombination aus mildem Bier, frischer Vanille, Schlagsahne und weißer Schokolade.



Zutaten für 6 Personen:

- 3 Vanilleschoten
- 220 ml Weißbier
- 6 Eigelbe
- 270 g Zucker
- 600 g Schlagsahne
- Prise Salz
- 4 Blatt Gelatine
- 200 g weiße Kuvertüre
- 1 Laugenbrötchen
- Frische Minze

Zubereitung:

- Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Bier in einen Topf schütten, Vanillemark und die ausgekratzten Schoten hinzugeben und die Flüssigkeit bei niedriger Temperatur erhitzen.

- Die Eier trennen. Eigelbe und Zucker über einem warmen Wasserbad mit einem Schneebesen aufschlagen.
- Das Eigelb-Zucker Gemisch unter konstantem, gleichmäßigem Rühren erhitzen. Einen Schuss Sahne und eine Prise Salz hinzugeben.
- Das aromatisierte Bier hinzugeben (die Vanilleschoten zuvor entfernen) und die Mischung so lange rühren, bis sie zu einem leicht festen Schaum geworden ist.
- Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in die Biercreme geben.
- Unter weiterem Rühren in einem Eis-Wasserbad auf circa 20 Grad abkühlen lassen. Vorsicht: Die Masse darf nicht zu kalt und damit zu fest werden, da sich die Sahne sonst nicht mehr unterheben lässt.
- Die restliche Sahne separat steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben, bis eine homogene Creme entstanden ist.
- Auf Schalen verteilen und für etwa drei Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
- Vor dem Servieren die weiße Kuvertüre über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen und über die Creme träufeln.
- Die Kruste eines trockenen Laugenbrötchens über die Creme reiben und mit ein paar Minzblättern garnieren.