

05 - Spekulatiuscreme mit Zwetschgenkompott

Hintergrund zum Rezept – für 6 Personen

Ein Rezept von Johann Lafer, das bei uns schon traditionell zu Weihnachten gehört. Es geht natürlich auch ohne Kompott, aber zusammen ist es ein echtes Geschmackserlebnis! Lange bevor die Gäste kommen, kann man diesen Nachtisch vorbereiten, was auch sinnvoll ist, damit die Creme gut abkühlen kann.

Zutaten für die Creme

- 6 Eigelbe
- 110 g Zucker
- 1 El Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz
- 350 ml Milch
- 350 ml Sahne
- 50-80 g brauner Zucker
- Kleiner Gasbrenner

Zutaten für den Kompott

- 300 g Zwetschgen, wenn es die nicht gibt, dunkle Pflaumen.
- 100 g Zucker
- 80 ml roter Portwein
- 50 ml Holundersaft
- Saft von einer ½ - 1 Orange
- ½ TL gemahlener Zimt
- 1 Msp. gemahlene Nelken



Aus Johann Lafer Rezepte, Seite 130/1

Zubereitung für die Creme:

Backofen auf 120°C vorheizen. Die Eigelbe mit dem Zucker verrühren. Das Gewürzpulver mit der Milch und der Sahne aufkochen, mit den Eigelben verrühren und in einem heißen Wasserbad so lange rühren, bis die Masse eine leichte Bindung bekommt.

Die Ei-Milch-Masse durch ein Sieb passieren und in feuerfeste Förmchen füllen. Die gefüllten Förmchen in die Saftpfanne (Fettpfanne) des Ofens stellen, etwas Wasser in die Pfanne füllen und im Backofen 40 – 50 min garen. Die Creme heraus nehmen und gut auskühlen lassen.

Zubereitung für den Kompott:

Zwetschgen/Pflaumen waschen, entsteinen und halbieren. Den Zucker in einem Topf bei mäßiger Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Mit Portwein, Holunder- und Orangensaft aufgießen. Zimt- und Nelkenpulver dazu geben und dabei immer umrühren, bis sich der karamellisierte Zucker vollständig aufgelöst hat. Weiter rühren und bei milder Hitze leicht sämig einkochen lassen. Zwetschgen/Pflaumen dazu geben und ein Mal kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und das Obst gar ziehen lassen.

Brennen unmittelbar vor dem Servieren

Die Oberfläche der Creme sorgfältig und gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen, ggf. Schale schütteln, damit sich der Zucker gut verteilt. Zucker mit kleinem Brenner karamellisieren. Creme und Kompott zusammen servieren.