



### Creme Caramell vom Grill

Für 4 Portionen:

- 200 g Zucker
- 100 g Vanillezucker
- 400 ml Sahne
- ½ Vanilleschote
- 3 Eier
- 2 Eigelbe
- 500 g Erdbeeren
- 50 g Puderzucker
- 2 cl Grand Mariner (oder Orangensaft)
- 1 Limette unbehandelt
- 50 g Cashewkerne, ungesalzen
- 1 Aluschale (ca. 20x30)
- 1 Aluschale (ca. 10x15)

200 g Zucker in der kleineren Aluschale (10x15), falls keine kleine Aluschale verfügbar ist kann man auch auf eine feuerfeste Form zurückgreifen, unter gelegentlichem Rühren goldbraun karamellisieren lassen. Vom Grill nehmen und abkühlen lassen.

Vanillezucker, Sahne, ausgekratztes Mark der Vanilleschote mit dem Eiern und Eigelben kräftig verrühren.

Die Eimasse auf den vorbereiteten Karamell gießen.

Die größere Aluschale auf den Grill stellen, etwa 2 Fingerbreit mit Wasser füllen und die mit dem Karamell befüllte Aluschale in das Wasserbad setzen.

Bei geschlossenem Deckel und direkter Hitze etwa 30-40 Minute garen.

Anschließend abkühlen lassen.

Die Erdbeeren abbrausen, trocknen und putzen. Je nach Größe halbieren oder vierteln und in eine Schüssel geben. Mit Puderzucker, Grand Marnier, Limettensaft und abgeriebener Schale marinieren. Cashewkerne in einer Aluschale auf dem Grill bei direkter Hitze rösten, anschließend hacken und zu den Erdbeeren geben.

Die kalte Creme in Stücke teilen und mit den Erdbeeren auf Tellern anrichten. Mit frischer Zitronenmelisse garnieren.

© by Johann Lafer